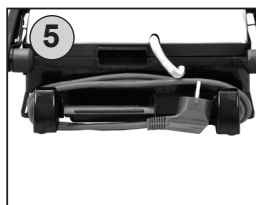
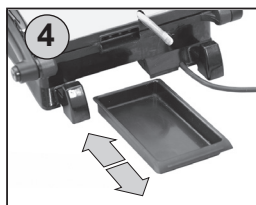
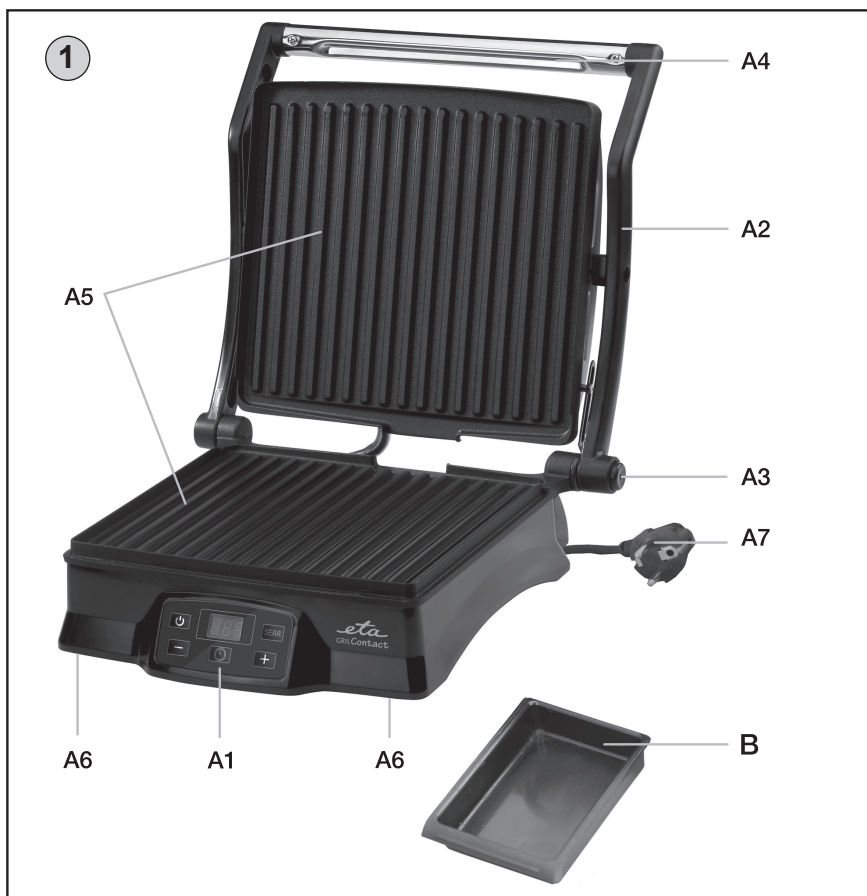


<i>Elektrický kontaktní gril • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ 3-10
<i>Elektrický kontaktný gril • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK 11-19
<i>Electric contact grill • INSTRUCTIONS FOR USE</i>	GB 19-26
<i>Elektromos kontaktgrill • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ</i>	H 27-34
<i>Elektryczny grill kontaktowy • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL 35-42
Эл. контактный гриль • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU 43-51
<i>Elektrinis kontaktinis grilius • NAUDOJIMO INSTRUKCIJA</i>	LT 52-58
Електричний контактний гриль • ІНСТРУКЦІЯ ДО ЗАСТОСУВАННЯ	UA 59-66





eta 6155

NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro pozdější použití. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Při manipulaci s grilem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. **popálení, opaření**). Při manipulaci se spotřebičem používejte držadlo.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!**

- **Nepoužívejte gril venku!**
- **Nepoužívejte gril k vytápění místnosti!**
- Na kontaktní gril neodkládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte spotřebič s programem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, jestliže je spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn.
- **Gril nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemyjte pod tekoucí vodou!**
- **Gril nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!**
- Gril nepoužívejte k jiným účelům (např. **k sušení výrobků z textilu, obuvi atd.**) než doporučuje výrobce.
- Neumísťujte gril na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Gril použijte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. kamna, el./plynový sporák atd.) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)!
- Před grilováním odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE-sáček atd.**).
- Používejte kvalitní olej nebo tuk doporučený výrobcem na grilování.
- Při grilování tučného masa nebo uzenek dávejte pozor na vystřikující tuk.
- Při grilování je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a oheň uhasťte.
- Po ukončení práce vždy spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytážením vidlice napájecího přívodu z elektrické zásuvky.
- Spotřebič přenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- Z hlediska požární bezpečnosti gril vyhovuje **ČSN 06 1008**. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebič, který lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání, tj. nad deskou, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchu hořlavých hmot **200 mm** a v ostatních směrech min. **100 mm**.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.

- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

A – gril

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| A1 – ovládací panel | A5 – grilovací desky |
| A2 – odklápěcí víko | A6 – výklopné podpěry |
| A3 – tlačítko aretace víka | A7 – napájecí přívod |
| A4 – držadlo | |

B – odkapní nádoba – Tuk v odkapní nádobě nepoužívejte pro další zpracování a po vychladnutí jej odstraňte!

Ovládací panel

Tlačítko  slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.

Tlačítko „“ = časovač slouží pro aktivování funkce odpočítávání času.

Tlačítko **SEAR** (Max. teplota) = slouží pro nastavení maximální teploty 260 °C po dobu 90 sec.

Tlačítka (- +) = slouží pro nastavení (snižování -) a (zvyšování +) teploty v rozsahu (155 – 230 °C, v krocích po 15 °C) nebo času v rozsahu (1 – 20 minut, v krocích po 1 minutě).

Funkce zvukového signálu se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z tlačítek (1x krátké pípnutí),
- když gril dosáhne nastavené teploty (4x dlouhé pípnutí),
- když se uplyne nastavený čas (4x dlouhé pípnutí).

Po připojení grilu do el. zásuvky se na displej rozsvítí symbol (- - -). Když se desky zahřívají nebo naopak chladnou číslovka na displeji „bliká“. Dosáhne-li teplota nastavené hodnoty, číslovka na displeji svítí „trvale“.

POZOR

- Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.

Časovač

Funkce časovač umožňuje nastavit si délku přípravy v rozsahu 1 – 20 minut. Pro aktivaci funkce stiskněte tlačítko „“ (na displeji se zobrazí číslovka **5**) následně pomocí tlačítek - nebo + nastavte zvolenou délku času. V průběhu přípravy se číslice nastaveného času postupně snižují po 1 minutě. Po uplynutí nastaveného času (zazní zvukový signál) a potravina nebo specialita se může vyjmout.

POZOR

- Časovač doporučujeme používat jen u receptů, které jste již předem s úspěchem vyzkoušeli a tyto recepty dále neměňte.
- Časovač nelze použít u funkce **SEAR**.
- Po uplynutí času se gril automaticky přenastaví do základní/výchozí teploty (na displeji se zobrazí hodnota 155 °C) a tuto teplotu bude udržovat, dokud neuplyne 60 minut nebo ho nevyjmete tlačítkem .

SEAR

Slouží k rychlému zahřátí grilu na maximální teplotu. Pro aktivaci funkce stiskněte tlačítko **SEAR** (na displeji se zobrazí číslovka **260**). Po dobu nahřívání hodnota na displeji bliká. Jakmile gril dosáhne teploty (hodnota na displeji svítí trvale) bude ji po dobu 90 sekund udržovat, následně se přepne do základní teploty 155 °C a tuto teplotu bude udržovat, dokud neuplyne 60 minut nebo ho nevypnete tlačítkem .

Rozevření grilu (obr. 2)

Uchopte víko **A2** za držadlo **A4** a odklopte ho do aretační polohy (cca 50°), následně stlačte tlačítko **A3** až na doraz a víko odklopte tak, aby se gril rozevřel do horizontální polohy (180°). V tomto stavu můžete připravovat na každé samostatné grilovací desce různé druhy potravin (např. uzenky, palačinky, sázené vejce apod.). Opětovné složení grilu provedete pouhým přiklopením víka.

Výklopné podpěry (obr. 3)

Gril je vybaven vyklápěcími podpěrami **A6**, které zajistí takový sklon spodní desky, aby z ní nesklouzávaly (např. párky, sendviče) přičemž je dokonale zajištěno odvádění maximálního množství tuku do odkapní nádoby. Pro naklonění desky grilu obě podpěry na spodní straně grilu, vyklapte.

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte gril s příslušenstvím. Z grilu odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Při prvním uvedení do provozu nastavte maximální teplotu **260 °C** a při otevřeném okně nechte „rozevřený“ gril v činnosti cca 10 minut, potom ho vypněte a nechte vychladnout. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče. Po vychladnutí ořete části, které přijdou do styku s potravinami měkkým, vlhkým, čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou (viz odst. **V. ÚDRŽBA**). Nyní je spotřebič připraven k použití.

IV. POKYNY K OBSLUZE

Gril umístěte na pevný rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Vidlici napájecího přívodu **A7** zasuněte do el. zásuvky a zkontrolujte, zda napájecí přívod není poškozen, neprochází pod grilem ani přes jakékoliv ostré či horké plochy. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno gril v případě nebezpečí snadno odpojit od el. sítě. Ujistěte se, že v grilu je vložena odkapní nádoba **B** (obr. 4). Gril nastavte do požadovaného sklonu nebo do rovné polohy, případně ho můžete zcela rozevřít. Dle zpracovávaného typu potravin nastavte na ovládacím panelu **A1** vhodnou teplotu a případně i čas přípravy. Gril s přiklopeným víkem **A2** nechte předežhát bez vložených potravin. Displej a zvuková signalizace informují o dosažení pracovní teploty. Potraviny uložte na spodní desku **A5** (nejlépe na její střed) a přiklopte víko. Plovoucí závěs automaticky přizpůsobí výšku horního víka tloušťce/síle potraviny. Během grilování můžete pomocí držadla **A4** „lehce“ přitlačit desky k sobě. Několik minut před ukončením grilování spotřebič vypněte, protože desky jsou dostatečně horké pro dogrilování potravin. Pokrm vyjměte pomocí vhodné dřevěné nebo umělohmotné obracečky.

POZOR

- Během grilování se nedotýkejte kovových částí grilu nebo desek, protože tyto části jsou **HORKÉ! Obzvláště! dejte pozor na to, aby se grilu nedotýkaly děti!** Pro přenášení (ve vychlazeném stavu) používejte pouze držadlo **A4**.
- Doporučujeme při manipulaci používat ochranné pracovní pomůcky (např. chňapky).
- Nenechávejte zapnutý prázdný gril déle než 30 minut.
- Při změně teploty průběhu grilování bude trvat cca 5 až 10 minut než deska dosáhne nastavené teploty (viz informace na displeji).
- Nepoužívejte kovové kleště, obrabečky, nůž nebo jiné ostré kovové kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavou povrchovou úpravu grilovacích desek.
- **Zpracované potraviny na deskách nikdy nekrájejte!**
- Gril není vhodný pro grilování potravin obalených ve strouhance.
- Uzenky mají při grilování tendenci praskat. Abyste tomu předešli, propíchněte je na několika místech vidličkou nebo nařízněte nožem.
- Na vůně/pachy, páru a kouř, vznikající během přípravy potravin, mohou citlivě reagovat domácí zvířata (např. exotičtí ptáci). Z tohoto důvodu doporučujeme přípravu potravin provádět v jiné místnosti.
- Při používání grilu dochází vlivem dilatace materiálů k občasnému vydání charakteristického zvuku (praskání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

TIPY PRO DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ PŘI GRILOVÁNÍ MASA

Následující tipy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy příprav (zpracování) potravin jsou pouze přibližné a pohybují se v jednotkách minut. Čas grilování se bude měnit podle teploty grilu, okolního prostředí a typu připravované potraviny. Délku přípravy si můžete upravit dle Vaší chuti, čím déle bude příprava probíhat tím bude potravina vypečenější, křupavější.

Veškeré časy přípravy pokrmů doporučené v odborné literatuře (kuchařkách) předpokládají, že maso má teplotu chladničky. Příprava zamraženého masa může trvat podstatně déle. Potraviny při grilování pečlivě sledujte a čas přípravy upravte podle vaší potřeby. Častějším obracením potraviny lépe propečete. Před grilováním zeleniny, ryb nebo libového masa, doporučujeme potřít desku rostlinným olejem nebo postříkat speciálním sprejem proti napékání potravin. V případě přípravy masa s obsahem tuku či marinovaných potravin není třeba desku takto ošetřovat. Používejte pouze čerstvé potraviny (ne mražené).

Z masa odstraňte šlachy, přebytečný tuk a z ryb odstraňte kosti. Potraviny, které chcete grilovat, nakrájejte na plátky cca 1 – 1,5 cm silné. Pokud chcete maso zjemnit, můžete potravinu předem naložit, okořenit, potřít omáčkou nebo olejem.

Než začnete s grilováním marinovaného masa, nejdříve ho, ale zbavte přebytečné marinády a vlhkosti. Některé marinády obsahují vysoké množství cukru, který by se při grilování mohl napékat na desky. Maso při grilování nepropichujte a příliš dlouhou přípravou zbytečně nevysušujte.

Pokud budete připravovat různé druhy potravin za sebou (např. maso, ryby, zelenina, ovoce), doporučujeme mezi jednotlivými chody desky očistit od zbytků pomocí dřevěné obrabečky, stěrky nebo papírovou utěrkou. Horké desky nečistěte vodou!

Jako pomůcku pro stanovení přibližné doby grilování můžete použít následující tabulku:

Potravina	Teplota (°C)	Čas přípravy (min.)	Kontrola stavu
Kuřecí prsa, plátek cca 1 cm silný	170	5 – 6	maso nesmí být růžové
Vepřová krkovice, plátek cca 1 cm silný	SEAR + 170	3 – 5	maso nesmí být růžové
Hovězí zadní, plátek cca 1 cm silný	SEAR + 170	6 – 9	podle chuti
Klobásy/párky (tenké, silnější), hamburger, slanina	155 - 170	7 – 10	často otáčet, podle chuti
Sendviče	155	3 – 5	podle chuti
Zelenina (lilek, cuketa, sladké brambory), houby, plátek cca 1 cm silný	200	6 – 8	podle chuti
Mořské plody (rybí filety/steaky, krevety)	190	2 – 4	podle chuti

Poznámka: čas nutný k předehřátí grilu není zahrnut v uvedených časech příprav.

V. ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte spotřebič od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Gril čistěte až po jeho vychladnutí! Čištění provádějte pravidelně po každém použití otíráním měkkým vlhkým hadříkem! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. **ostré předměty, žíravé prostředky na čištění trub apod.**). Nepoužívejte také žádné zařízení na tlakové mytí (např. myčku, wapku, parní čističe)! Z grilu odstraňte případné stopy tuku a zbytky potravin, které se přichytily na deskách např. pomocí běžné, plastové kuchyňské obraběčky. Odkapávací nádobu **B** umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a utřete do sucha (můžete použít myčku nádobí). Všeobecně platí, že byste měli gril čistit vždy, když byl použit. Před dalším použitím řádně osušte veškeré součásti a povrch grilu. Pokud se znečistí napájecí přívod, otřete jej vlhkým hadříkem. Normální je, že v průběhu času se barva povrchů mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče!

Uložení

Před uložením se ujistěte, že jsou desky chladné. Napájecí přívod **A7** naviňte na držák v zadní části grilu (obr. 5). Gril skladujte na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

VI. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Problém	Příčina	Řešení
Potraviny jsou nedostatečně připraveny	Nastavena příliš nízká teplota	Informace o teplotě a času naleznete na etiketě potravin
	Krátký čas přípravy	
	Příliš mnoho potravin na desce	Snižte množství potravin
Gril vydává nepříjemný zápach	Na grilu jsou nečistoty (zbytky tuku, potravin)	Gril vyčistěte, viz odst. V. Údržba
Gril nefunguje	Není připojeno napájení	Zkontrolujte přívod, vidlici a el. zásuvku
	Není nastavena teplota	Nastavte vhodnou teplotu

VII. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz www.elektrowin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	Uvedené na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	Uvedené na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg) cca	2,9

Příkon v pohotovostním režimu je < 1,00 W.

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Nepodstatné odchytky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Braník, Česká republika.

eta 6155

NÁVOD NA OBSLUHU

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si starostlivo prečítajte návod na obsluhu, prezrite si vyobrazenie a návod uschovajte na neskoršie použitie. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo Vašej elektrickej zásuvke.
- Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaist'ujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!**
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvom. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybuju, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pri manipulácii s grilom postupujte tak, aby nedošlo k poraneniu (napr. **popálenie, obarenie**). Pri manipulácii so spotrebičom používajte držadlá.

- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Nepoužívajte gril vonku!**
- **Gril nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!**
- Na kontaktný gril neodkladajte žiadne predmety.
- Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- **Gril nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne) a neumývajte ho pod tečúcou vodou!**
- Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru a počas celého grilovania ho kontrolujte!
- Gril nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**), ako uvádza výrobca.
- Nepokladajte gril na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Gril používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde sa nemôže prevrhnúť a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov či dreva**), tepelných zdrojov (napr. kachlí, sporáka, variča) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.**)!
- Pred grilovaním odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. papier, PE-vrečko).
- Používajte kvalitný olej alebo tuk odporúčaný výrobcom na grilovanie.
- Pri grilovaní tučného mäsa alebo údenín dávajte pozor na vystrekujúci tuk.
- Pripravované potraviny sa môžu samy vznietiť. V prípade náhleho vzplanutia pokrmu odpojte spotrebič od elektrickej siete a oheň uhasťe.
- Po skončení práce spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky.
- Spotrebič neprenášajte horúci, pri prípadnom prevrátení hrozí nebezpečenstvo popálenia.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť!
- Spotrebič je prenosný a má pohyblivý prívod s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpolové odpojenie od elektrickej siete.
- Z hľadiska požiarnej bezpečnosti môže gril pracovať na stole alebo povrchoch podobných stolu pod podmienkou, že v smere hlavného sálania (nad doskou) musí byť dodržaná bezpečnostná vzdialenosť od horľavých predmetov min. **200 mm**, v ostatných smerov min. **100 mm**.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenia, popáleniny, obareniny, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

A — gril

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| A1 — ovládací panel | A5 — grilovacie dosky |
| A2 — odklápacie veko | A6 — výklopné podpory |
| A3 — tlačidlo aretácie veka | A7 — napájací prívod |
| A4 — rukoväť | |

B — odkvapkávacia nádoba — Tuk v odkvapkávacej nádobe nepoužívajte pre ďalšie spracovanie a po vychladnutí ho odstráňte!

Ovládací panel

Tlačidlo  slúži na zapnutie a vypnutie spotrebiča.

Tlačidlo  = časovač slúži pre aktivovanie funkcie odpočítavania času.

Tlačidlo **SEAR** (Max. teplota) = slúži na nastavenie maximálnej teploty 260 °C po dobu 90 sekúnd.

Tlačidlá (- +) = slúži pre nastavenie (znižovanie -) a (zvyšovanie +) teploty v rozsahu (155 - 230 °C, v krokoch po 15 °C) alebo času v rozsahu (1 - 20 minút, v krokoch po 1 minúte).

Funkcia zvukového signálu sa spustí:

- Keď sa stlačí ktorékoľvek z tlačidiel (1x krátke pípnutie).
- Keď gril dosiahne nastavenú teplotu (4x dlhé pípnutie).
- Keď uplynie nastavený čas (4x dlhé pípnutie).

Po pripojení grilu do el. zásuvky sa na displeji rozsvieti symbol (- - -). Keď sa dosky zahrievajú alebo naopak chladnú, číslovka na displeji „bliká“. Ak dosiahne teplota nastavenú hodnotu, číslovka na displeji svieti „trvalo“.

POZOR

- Pokiaľ sa na displeji objavia nezvyčajné znaky, odpojte spotrebič z el. zásuvky a znovu ho zapojte.

Časovač

Funkcia časovač umožňuje nastaviť si dĺžku prípravy v rozsahu 1 — 20 minút. Pre aktiváciu funkcie stlačte tlačidlo „“ (na displeji sa zobrazí číslovka **5**), následne pomocou tlačidiel - alebo + nastavte zvolenú dĺžku času. V priebehu prípravy sa číslice nastaveného času postupne znižujú po 1 minúte. Po uplynutí nastaveného času (zaznie zvukový signál) sa potravina alebo špecialita môže vybrať.

POZOR

- Časovač odporúčame používať len u receptov, ktoré ste už vopred s úspechom vyskúšali a tieto recepty ďalej nemeňte.
- Časovač nemožno použiť u funkcie **SEAR**.
- Po uplynutí času sa gril automaticky prednastaví do základnej / východiskovej teploty (na displeji sa zobrazí hodnota 155 °C) a túto teplotu bude udržiavať, kým neuplynie 60 minút alebo ho nevypnete tlačidlom .

SEAR

Slúži k rýchlemu zahriatiu grilu na maximálnu teplotu. Pre aktiváciu funkcie stlačte tlačidlo **SEAR** (na displeji sa zobrazí číslovka **260**). Po dobu nahrievania hodnota na displeji bliká. Akonáhle gril dosiahne teplotu (hodnota na displeji svieti trvale), bude ju po dobu 90 sekúnd udržiavať, následne sa prepne do základnej teploty 155 °C a túto teplotu bude udržiavať, kým neuplynie 60 minút alebo ho nevypnete tlačidlom .

Roztvorenie grilu (obr. 2)

Uchopte veko **A2** za držadlo **A4** a odklopte ho do aretačnej polohy (cca 50°), následne stlačte tlačidlo **A3** až na doraz a veko odklopte tak, aby sa gril roztvoril do horizontálnej polohy (180°). V tomto stave môžete pripravovať na každej samostatnej grilovacej doske rôzne druhy potravín (napr. párky, palacinky, sadené vajcia a pod). Opätovné zloženie grilu vykonáte jednoduchým priklopením veka.

Výklopné podpery (obr. 3)

Gril je vybavený vyklápacími podperami **A6** (nožičkami), ktoré zaistia taký sklon spodnej dosky, aby z nej neskĺzol (napr. párky, sendviče), pričom je dokonale zabezpečené odvádzanie maximálneho množstva tuku do odkvapovej nádoby. Pre naklopenie grilu obe podpery na spodnej strane grilu vyklapte.

Dôležité upozornenia

- Počas grilovania sa nedotýkajte kovových častí grilu alebo dosiek, pretože sú **HORÚCE! Najmä dbajte na to, aby sa grilu nedotkli deti!** Na prenášanie (v chladnom stave) používajte držadlo **A4**.
- Odporúčame pri manipulácii používať ochranné pracovné pomôcky (napr. chňapky).
- Nenechávajte zapnutý prázdny gril dlhšie ako 30 minút.
- Pri zmene teploty priebehu grilovania bude trvať cca 5 až 10 minút kým doska dosiahne nastavenú teplotu (viď informácie na displeji).
- Nepoužívajte kovové kliešte, obracačky, nôž alebo iné ostré kovové kuchynské náčinie, mohli by poškodiť nepriľnavú povrchovú úpravu grilovacích dosiek.
- **Potraviny nekrájajte na doskách!**
- Gril nie je vhodný pre grilovanie potravín obalených v strúhanke.
- Párky majú pri grilovaní tendenciu praskať. Aby ste tomu predišli, prepichnete ich na niekoľkých miestach vidličkou alebo narežte nožom.
- Na vône/pachy, paru a dym, vznikajúci počas prípravy potravín, môžu citlivo reagovať domáce zvieratá (napr. exotické vtáky). Z tohto dôvodu odporúčame potraviny pripravovať v inej miestnosti.
- Pri používaní grilu dochádza vplyvom dilatácie materiálov k občasnému vydaniu charakteristického zvuku (praskanie). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte gril s príslušenstvom. Z grilu odstráňte všetky prípadné príľnavé fólie, nálepky alebo papier. Pri prvom uvedení do činnosti nastavte maximálnu teplotu **260 °C** a pri otvorenom okne nechajte „roztvorený“ gril v činnosti asi 10 minút, potom ho vypnite a nechajte vychladnúť. Prípadné krátke, slabé zadymenie nie je na závalu a dôvodom na reklamáciu spotrebiča. Po vychladnutí utrite všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami mäkkou, vlhkou, čistou handričkou alebo papierovou utierkou (viď ods. **V. ÚDRŽBA**). Teraz je spotrebič pripravený na použitie.

IV. POKYNY NA OBSLUHU

Gril umiestnite na vhodný rovný a suchý povrch (napríklad kuchynský stôl) s minimálnou výškou 85 cm, mimo dosahu detí. Vidlicu napájacieho prívodu **A7** pripojte do elektrickej siete a skontrolujte, či napájaci prívod nie je poškodený, neprechádza pod grilom ani nie je vedený po ostrých či horúcich plochách. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva rúra dala ľahko odpojiť od elektrickej siete. Uistite sa, že v grile je vložená odkvapkávacia nádoba **B**. Gril nastavte do požadovaného sklonu alebo do rovnej polohy, prípadne ho môžete úplne roztvoriť. Podľa spracovávaného typu potravín nastavte na ovládacom paneli vhodnú teplotu a prípadne i čas prípravy. Gril s priklopeným vekom nechajte predhriať bez vložených potravín. Displej a zvuková signalizácia informujú o dosiahnutí pracovnej teploty. Potraviny uložte na spodnú dosku **A5** (najlepšie na jej stred) a priklopte veko. Plávajúci záves automaticky prispôsobí výšku horného veka hrúbke / sile potraviny. Počas grilovania môžete pomocou držiadla **A4** „ľahko“ pritlačiť dosky k sebe. Niekoľko minút pred ukončením grilovania spotrebič vypnite, pretože dosky sú dostatočne horúce na dogrilovanie potravín. Pokrm vyberte pomocou vhodnej drevenej alebo umelohmotnej obracačky.

TIPY PRE DOSIAHNUTIE NAJLEPŠÍCH VÝSLEDKOV PRI GRILOVANÍ MÄSA

Nasledujúce príklady spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôznej prípravy potravín. Časy príprav (spracovania) potravín sú iba približné a pohybujú sa v jednotkách minút. Čas grilovania sa bude meniť podľa teploty grilu, okolitého prostredia a typu pripravovaných potravín. Dĺžku prípravy si môžete upraviť podľa Vašej chuti, čím dlhšie bude príprava prebiehať, tým bude potravina vzrušujúcejšia, chrumkavejšia.

Všetky časy prípravy pokrmov odporúčané v odbornej literatúre (kuchárkach) predpokladajú, že mäso má teplotu chladničky. Príprava zmrazeného mäsa môže trvať podstatne dlhšie. Pokrm pri grilovaní pozorne sledujte a čas prípravy upravte podľa potreby. Častejším obracaním sa potraviny lepšie prepečú. Pred grilovaním zeleniny, rýb alebo chudého mäsa odporúčame potrieť dosku rastlinným olejom alebo ho nastriekať špeciálnym sprejom proti pripekaniu potravín. Ak pripravujete masnejšie alebo marinované mäso, platňu takto netreba pripravovať. Používajte iba čerstvé potraviny (nie zmrazené). Z mäsa odstráňte šľachy a tuk. Z rýb odstráňte kosti. Potraviny, ktoré chcete grilovať, nakrájajte na tenké menšie plátky hrubé asi 1 – 1,5 cm. Ak chcete mäso zjemniť, môžete potravinu vopred naložiť, okoreniť, potrieť omáčkou alebo olejom.

Než začnete s grilovaním marinovaného mäsa, najskôr ho, ale zbavte prebytočnej marinády a vlhkosti. Niektoré marinády obsahujú vysoké množstvo cukru, ktorý by sa pri grilovaní mohol napekať na dosky. Mäso pri grilovaní neprepichujte a príliš dlhou prípravou zbytočne nevysušujte. Pokiaľ budete pripravovať rôzne druhy potravín po sebe (napríklad mäso, ryby, zelenina, ovocie), odporúčame medzi jednotlivými chodmi dosky očistiť od zvyškov pomocou drevenej obracačky, stierky alebo papierovou utierkou. Horúce dosky nečistite vodou!

Ako pomôcku na určenie približnej doby grilovania môžete použiť nasledujúcu tabuľku:

Potravina	Teplota (°C)	Čas prípravy (min.)	Kontrola stavu
Kuracie prsia, plátok hrubý asi 1 cm	170	5 – 6	mäso nesmie byť ružové
Bravčová krkovička, plátok hrubý asi 1 cm	SEAR + 170	3 – 5	mäso nesmie byť ružové
Hovädzie zadné, plátok hrubý cca 1 cm	SEAR + 170	6 – 9	podľa chuti
Klobásky / párky (tenké, silnejšie), hamburger, slanina	155 – 170	7 – 10	často otáčať, podľa chuti
Sendviče	155	3 – 5	podľa chuti
Zelenina (baklažán, cuketa, sladké zemiaky), huby, plátok hrubý asi 1 cm	200	6 – 8	podľa chuti
Morské plody (rybie filé / steaky, krevety)	190	2 – 4	podľa chuti

Poznámka: čas potrebný na predhriatie grilu nie je zahrnutý v uvedených časoch príprav.

V. ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Gril čistite až po jeho vychladnutí! Čistite ho po každom použití mäkkou vlhkou handričkou! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. ostré predmety, žieraviny určené na čistenie rúr a pod.)! Nepoužívajte tiež žiadne zariadenia na tlakové mytie (napr. umývačku riadu, vysokotlakový čistič, parné čističe)! Z grilu odstráňte prípadné stopy tuku a zvyšky potravín, ktoré sa prichytili na doskách napr. pomocou bežnej, plastovej kuchynskej obracačky. Odkvapkávacú nádobu **B** umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a utrite do sucha (možno použiť umývačku riadu). Všeobecne platí, že by ste mali gril čistiť vždy, keď bol použitý. Pred ďalším použitím riadne osušte všetky súčasti a povrch grilu. Ak sa znečistí napájací prívod, utrite ho vlhkou handričkou.

Normálne je, že počas prevádzky sa mení farba povrchu. Toto je však bezvýznamné, z funkčného a hygienického hľadiska, nie je to ani dôvod na reklamáciu spotrebiča!

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že dosky su chladné. Napájací prívod **A7** navíňte na držiak v zadnej časti grilu (obr. 5). Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

VI. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Potraviny sú nedostatočne pripravené	Zvolili ste príliš nízku teplotu potravín	Správnu teplotu a čas nájdete na obale výrobku, ktorý chcete smažiť, alebo v tabuľke
	Potraviny ste nesmažili dostatočne dlho	
	Na doske je príliš veľa potravín	Nikdy negrilujte väčšiu dávku potravín, ako je veľkosť platni
Gril silno a nepríjemne zapácha	Na grile sú nečistoty (zvyšky tuku alebo potravín)	Gril umyte, pozrite ods. V. Údržba
Gril nepracuje	Nie je pripojené napájanie	Skontrolujte kábel, vidlicu a el. zásuvku
	Nie je nastavená teplota	Nastavte vhodnú teplotu

VII. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. S cieľom správnej likvidácie výrobku ich odovzdajte na k tomu určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (pozrite www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá si vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) asi	2,9

Príkon v pohotovostnom režime je < 1,00 W.

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z. z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z. z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/EC v platnom znení).
- NV č. 245/2004 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/EC v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/EC o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrečko odkladajte mimo dosahu detí. Vrečko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Braník, Česká republika.

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA - Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04 Bratislava 3.

eta 6155

INSTRUCTIONS FOR USE

I. SAFETY WARNINGS

- Before the first use, read all the instructions for use carefully, look at the picture and keep the instructions for later use. Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket.
- The power cord plug has to be connected to a properly connected and grounded socket according to the Czech national standard.
- **Do not insert to or take the plug out of a socket with wet hands and do not pull the power cord!**
- **The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!**
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- 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 without supervision. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- Pay careful attention when handling the grill to avoid injury, (e.g. **burns, scalding**). When handling the appliance use the handles.
- If the power cord of this appliance is damaged, the cord must be replaced by the manufacturer, their service technician or by a similarly qualified person, this will prevent the creation of a dangerous situation.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- **Never use the grill outdoors! Never use the grill for heating a room!**
- Do not put any objects on the contact grill.
- Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- **Never immerse the panel (or its part) in water and do not clean it in running water!**
- **Never leave the appliance in operation when unsupervised and check it during the whole time of preparing meals!**
- Do not use the grill for other purposes (e.g. **for drying textile products, footwear, etc.**) than those recommended by the producer.
- Do not place the grill on unstable, fragile and flammable surfaces (e.g. **paper, glass, paper and plastic, varnished wooden plates and various fabrics/cloths**).
- Use the grill in the work position only at places where the risk of tilting over is prevented and which is far enough from flammable objects (e.g. **curtains, drapes, wood, etc.**), heat sources (e.g. **heater, electric/gas stove, etc.**) and from wet surfaces (**sinks, wash basins, etc.**).
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a self-adhesive wallpaper, foils, etc.**)!
- Before grilling, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag, etc.**).
- Use quality oil or fat recommended by the producer for grilling.
- When grilling fatty meat or sausages, be careful about splashing fat.
- While grilling there is a risk of self-ignition of the prepared food. In the case of sudden ignition, disconnect the appliance from power supply and extinguish the fire.
- After finishing work, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- Do not carry the appliance when it is hot; there is a risk of getting burned in the case of possible tilting.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire and it must not be sunk into water. Never put it on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or work tables. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- The appliance is portable and it is equipped with a movable connector with a plug which ensures double-pole disconnection from power supply.
- With regards to fire safety, the grill complies with **EN 60 335-2-6**. Within the intention of the standard, this appliance can be operated on a table or on a similar surface while safe distance must be maintained from flammable materials of at least **200 mm** in the direction of the main heat radiation, i.e. above the plate, and at least **100 mm** in the other directions.
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- Use the appliance only with original accessories from the producer. Using another appliance can represent a risk for the operator.
- Never use the appliance for any other purpose than that described in these instructions for use!
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- The manufacturer is not responsible for damage caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury, burning, scalding, fire**) and its guarantee for the appliance does not apply in situations when the safety warnings above are not complied with.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A – grill

A1 – control panel
A2 – hinged lid
A3 – lid lock button
A4 – handle

A5 – grill plates
A6 – tilting supports
A7 – power cord

B – drip container – Do not use fat in the drip container for the further processing!

Control panel

Button  = used for switching the appliance on and off.

Button with the „ „ = timer is used for activating the countdown function.

Button **SEAR** (Max. temperature) = it serves for setting the maximum temperature to 260 °C for 90 seconds.

Buttons (- +) = serve for setting (reduction -) and (increase +) of temperature in the range of (155 – 230 °C, in steps of 15 °C) or time in the range of (1 - 20 minutes, in steps of 1 minute).

Sound signal function is started:

- when any button is pushed (1 short beep),
- when the grill reaches the set temperature (4 long beeps),
- when the set time elapses (4 long beeps).

In connecting the grill into an electric socket, the symbol of (- - -) comes up on the display. When plates are heated or if they cool down, a number on the display is „flashing“. If the temperature reaches the set value, the number on the display lights „continuously“.

ATTENTION

- If unusual signs appear on the display, disconnect the appliance from the electric socket and connect it again.

Timer

The timer function makes it possible to set the preparation time from 1 to 20 minutes. For activating the function, press the „ „ button (number **5** appears on the display) and set the selected time using buttons - or +. During preparation there is countdown on the display in steps of 1 minute. After lapse of the set time (you will hear a sound signal), the food or delicacy can be taken out.

ATTENTION

- It is recommended to use the timer only for recipes that you have successfully tried before; do not change the recipes.
- The time cannot be used with function **SEAR**.
- After lapse of the time, the grill is automatically set to the default/initial temperature (the value of 155 °C is shown on the display) and it will be maintaining the temperature until 60 minutes lapse or until you turn it off by button .

SEAR

It serves to quick heating of the grill to the maximum temperature. Press button **SEAR** to activate the function (number **260** appears on the display). The value flashes during heating. As soon as the grill reaches the temperature (the value lights on the display continuously), it keeps it for 90 seconds, then it switches to the basic temperature of 155 °C and it maintains the temperature for 60 minutes or you can switch it off by button .

Grill opening (Fig. 2)

Hold lid **A2** with handle **A4** and lift it off to the blocked position (about 50°), then push button **A3** to the maximum position and lift it off so that the grill is opened to the horizontal position (180°). In this state you can prepare various kinds of food on each separate grill plate (e.g. sausages, pancakes, fried eggs etc.) You can fold the grill by snapping the lid shut.

Tilting supports (Fig. 3)

The grill is equipped with tilting supports **A6** that ensure such angle of the lower plate that food does not slide from it (e.g. sausages, sandwiches) while perfect drain of maximum amount of fat into the drip container is ensured. For tilting the grill plate, tilt both supports on the lower part of the grill.

III. PREPARATION AND USE

Remove all the packing material and take out the grill with the accessories. Remove all possible adhesion foils, stick-on labels or paper from the grill. After the first putting into operation, set the maximum temperature of 260 °C and let an „open“ grill in operation with a window open for about 10 minutes, then turn it off and let it cool down. Possible short-time mild smoke is not a defect and the appliance is not subject to a complaint for this reason. After the appliance cools down, swipe the parts that come in contact with food with a soft, wet and clean cloth or a paper towel (see par. **V. MAINTENANCE**). Now the appliance is ready for use.

ATTENTION

- Do not touch metal parts of the grill or plates during grilling as the parts are **HOT! Be especially careful and prevent children from touching the grill!** Use only handle **A4** for carrying (in the cooled down state).
- We recommend using personal protective aids (e.g. kitchen glove) when handling.
- Do not let an empty grill in the on position longer than 30 minutes.
- When the temperature is changed during grilling, it will last about 5 to 10 minutes before the plate reaches the set temperature (see information on the display).
- Do not use metal pliers, turners, a knife or other sharp metal kitchenware, it could damage the non-stick surface finish of the grilling plates.
- **Never cut the prepared food on the plates!**
- The grill is not suitable for grilling food coated with breadcrumbs.
- Sausages tend to crack when grilled. To prevent it, pierce them at several places with a fork or cut them with a knife.
- Pets (e.g. exotic birds) can be sensitive to smells/odours produced during preparation of food. For this reason we recommend preparation of food in another room.
- When using the grill, occasional characteristic sound (cracking) may be heard due to dilatation of materials. This is absolutely normal and the appliance is not subject to a complaint for this reason.

IV. INSTRUCTIONS FOR USE

Place the grill on a flat and dry surface (e. g. kitchen table) at least 85 cm high out of reach of children. Insert the power cord fork **A7** into the electric socket and make sure the power cord is not damaged, it goes under the grill or through any sharp or hot surfaces. The electric socket must be easily accessible so that a grill can be easily disconnected from power supply if danger appears. Make sure that drip container **B** is inserted in the grill (Fig. 4). Set the grill to the required decline or on a flat surface, or you fully open it. Set suitable temperature on control panel **A1** according to the processed type of food, or the preparation time. Let the grill heat without inserted food with lid **A2** snapped shut. The display and the sound signalling inform about reaching the work temperature. Put food on lower plate **A5** (preferably on its centre) and snap the lid shut. The floating hinge automatically adapts height of the upper lid to thickness/strength of food. During grilling, you can push plates „slightly“ to each other using handle **A4**. Turn off the appliance several minutes before the end of grilling because the plates are hot enough for finishing grilling. Remove food using suitable wooden or plastic turner.

TIPS FOR ACHIEVING THE BEST RESULTS WHEN GRILLING MEAT

Consider the following tips for preparing food as examples and inspiration, the purpose of which is not to provide instructions, but to show various possibilities of preparing food. The times of food preparation (processing) are only approximate and they are given in minutes. The time of grilling will vary according to the temperature of the grill, the environment and the type of the prepared food. You can adjust the preparation time to your taste; the longer the preparation takes, the crispier the food will be.

All times of food preparation recommended in professional literature (cookery books) anticipate that food has the refrigerator temperature. Preparation of frozen meat can last much longer.

Watch the food carefully when grilling and adjust the time of preparation at your wish. Food will be grilled more thoroughly if you turn it more frequently. Before grilling vegetables, fish or lean meat we recommend greasing the plate with vegetable oil or spraying it with special oil against food sticking. If you prepare fatty meat or marinated food, the plate does not have to be treated in this way. Use fresh food only (not frozen).

Remove tendons and excessive fat from meat and fish bones from fish. Cut food you want to grill to slices about 1 to 1.5 cm thick. If you want to make your meat tenderer, you can salt the food in advance, put spices on it, cover with sauce or oil.

Before you start grilling marinated meat, remove excessive marinade and humidity from it. Some marinades contain a lot of sugar that could stick to the plates during grilling. Do not pierce meat during grilling and do not dry it excessively by extended preparation.

If you prepare various kinds of food one after another (e. g. meat, fish, vegetables, fruit), we recommend cleaning food residues from the plates using a wooden turner, a spatula or a paper towel. Do not clean hot plate with water!

You can make use of the following table to help you determine the approximate time of grilling.

Food	Temperature (°C)	Preparation time (min.)	Checking the state
Chicken breast, slice about 1 cm thick	170	5 – 6	meat must not be pink
Neck of pork, slice about 1 cm thick	SEAR + 170	3 – 5	meat must not be pink
Beef steak, slice about 1 cm thick	SEAR + 170	6 – 9	to taste
Sausages/frankfurters (thin, thicker), hamburger, bacon	155 - 170	7 – 10	turn frequently, to taste
Sandwiches	155	3 – 5	to taste
Vegetables (aubergine, zucchini, sweet potatoes), mushrooms, slice of about 1 cm	200	6 – 8	to taste
Seafood (fish fillets/steaks, shrimps)	190	2 – 4	to taste

Note: the time necessary for pre-heating the grill is not included in the provided preparation times.

V. MAINTENANCE

Unplug the appliance from power supply by taking the plug of the power cord out of the socket! Clean the grill only after it has cooled down! Clean the appliance regularly after every use by wiping with a wet soft cloth. Do not use rough and aggressive detergents (e.g. **sharp objects, caustic agents for cleaning ovens etc.**).

Do not use any pressure-cleaning appliance (e. g. dishwasher, WAP, steam cleaners)! Remove possible residues of fat and food that got stuck on the plates, using a common, plastic kitchen turner. Clean drip container **B** in hot water with a detergent and wipe till dry (you can use a dishwasher). Generally, you should clean the grill whenever it has been used. Before every other use, dry all parts and surface of the grill thoroughly. If the power cord is soiled, wipe it with a wet cloth. It is normal that the surface colour changes over the time. But the change does not alter the surface properties in any way and the appliance is not subject to a complaint for this reason!

Storage

Make sure that the plates are cool before storage. Wind power cord **A7** onto a holder at the back of the grill (Fig. 5). Store the grill at a safe and dry place, out of reach of children and incapacitated people.

VI. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Food is undercooked	Too low temperature is set	Information about temperature and time can be found on the food label
	Preparation time too short	
	Too much food on the plate	Reduce the amount of food
There is unpleasant smell going out of the grill	There are impurities on the grill (residues of fat, food)	Clean the grill, see par. V. Maintenance
The grill does not work	Power supply not connected	Check the power cord, the plug and the electric socket
	Temperature is not set	Set suitable temperature

VII. ENVIRONMENTAL PROTECTION



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electric or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal of the product, hand it over at special collection places where it will be taken over free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authorities or in the nearest collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus it will not be possible to use the appliance again.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to warranty repair!

VIII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Shown on the type label of the appliance
Input (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight about (kg)	2.9

Input in standby mode is < 1,00 W.

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended. The product matches the requirements of the below statutory order as amended:

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility.

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food.

The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.

*HOT. DO NOT COVER. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM
BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR
PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

eta 6155

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a teljes kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót későbbi felhasználás céljaira gondosan őrizze meg. Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és adja át azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel.
- A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt a dugaszolóaljzathoz a csatlakozóvezetékénél fogva!
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A gyermek ne játszon a készülékkel! Felügyelet nélkül a gyermek nem végezheti el a készülék tisztítását, karbantartását!
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha a földre esett és megsérült. Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervizbe és ellenőriztesse, biztonságos-e.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzathoz!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A grillsütő használata során kerülje a sérüléseket (pl. **égési vagy egyéb sérülés**). A készülék mozgatásakor használja a fogantyúkat.
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- **Ne használja a grillt kültérben!**
- **Ne használja a grillt helyiségfűtésre!**

- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- Ne helyezzen a kontakt grillre semilyen tárgyat sem.
- Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet. **A grillt soha ne merítse vízbe (még részlegesen sem) és ne mossa le azt folyóvízben!**
- **Ne hagyja a grillt felügyelet nélkül és azt az ételkészítés teljes ideje alatt ellenőrizze!** Ne használja a grillkészüléket a gyártó által javasoltaktól eltérő más célokra (pl. **textiltérmekek, lábbelik stb. szárítására**).
- Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny és éghető felületekre (pl. **üveg-, papír-, műanyag-, fából készült-lakkozott lapokra és különböző szőttes anyagokra/abroszokra**).
- A grillt csak annak üzemi helyzetében, olyan helyen használja, ahol nem fenyeget annak felborulása és éghető anyagoktól (pl. **függönytől, drapériától, fatárgyaktól stb.**), valamint hőforrásoktól (pl. **kályhától, el/gáz tűzhelytől stb.**) és nedves felületektől (**mosogatók, mosdók stb.**) megfelelő távolságban van.
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával stb.**)! Grillezés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE-zacskokat stb.**).
- Használjon a gyártócég által grillezésre javasolt jóminőségű olajat vagy zsírt.
- Zsíros hús vagy virsli grillezésekor ügyeljen az esetlegesen kiforrócsenő zsírra.
- Grillezéskor az elkészítendő ételek öngyulladás is megtörténhet. Hirtelen fellobbanás esetén kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról és oltsa el a tüzet.
- A munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el.hálózatról a csatlakozóvezeték villásdugója elektromos dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
- A forró készüléket ne tegye át más helyre, annak esetleges felborulásakor égési sérülés veszélye fenyeget.
- A csatlakozó vezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni és nem szabad azt vízbe meríteni. Soha ne helyezze azt forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadaskor, bebotlaskor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrántásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- A készülék hordozható kivitelű és villásdugóval ellátott hajlékony csatlakozóvezetékkel rendelkezik, ami a készülék elektromos hálózatról történő kétsarkú leválasztását teszi lehetővé.
- Tűzbiztonság szempontjából a grillkészülék megfelel a **EN 60 335-2-6** sz. szabványnak. Ezen szabvány értelmében olyan készülékről van szó, amelyet asztalon vagy más hasonló felületen üzemeltethetünk azzal, hogy a fő hőszugárzási irányban be kell tartani az éghető anyagoktól mért min. **200 mm**-es biztonsági távolságot, a többi irányban pedig ez a távolság min. **100 mm** legyen.
- Az esetleges vezetékhozzáadás fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- A készüléket csak annak a gyártócég által átadott eredeti tartozékaival együtt használja. Más tartozékok használata a kezelő részére veszélyt jelenthet.
- A készüléket ne használja más célokra, mint amire az készült és amit ezen utasítás leírása tartalmaz!
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.

– Gyártócég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszerek tönkremeneteléért, balesetekért, égési, forrázási sérülésekért, tűzkárokért**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1.sz. ábra)

A – grillkészülék

A1 – kezelőpanel

A2 – billenő fedél

A3 – fedélrögzítő nyomógomb

A4 – fogantyú

A5 – grillező lapok

A6 – kihajtható támaszok

A7 – csatlakozó vezeték

B – csepegtető tálca – A csepegtető tálban lévő zsírt ne használja fel újra!

Kezelőpanel

A  nyomógomb = a készülék bekapcsolására és kikapcsolására szolgál.

Az „” nyomógombja = időzítő nyomógomb, amely az idő visszaszámlálási funkció aktiválására szolgál.

A **SEAR** (Max. hőmérsékleti) nyomógomb = a maximális hőmérséklet 260 °C értékben 90 mp időtartamra történő beállítására szolgál.

A (- +) nyomógombok = a hőmérsékletértékek beállítására (csökkentésre -) és (növelésre +) szolgál (155 – 230 °C terjedelemben, 15 °C értékű fokozatokban) vagy az idő beállítására (1 – 20 perc terjedelemben, 1 perces fokozatokban).

A hangjelzési funkció bekapcsol:

- bármelyik nyomógomb benyomásakor (1x rövid hangjelzés),
- amikor a grill eléri a beállított hőmérsékletet (4x hosszú hangjelzés),
- a beállított idő leteltével (4x hosszú hangjelzés).

A grill elektromos hálózatra történő csatlakozásakor a kijelzőn a (- - -) szimbólum kezd világítani. Amíg a lapok felmelegednek, vagy fordítva, lehűlnek akkor a kijelző számértéke „villog”. Ha a hőmérséklet eléri a beállított értéket, akkor a kijelzőn levő számérték „tartósan” világít majd.

FIGYELEM

- Ha a kijelzőn a nem megszokott jelek jelennek meg, akkor kapcsolja ki a készüléket majd ismételten kapcsolja azt be.

Időkapcsoló

Az időkapcsoló lehetővé teszi az étel elkészítési ideje beállítását 1 – 20 perces időközben.

A funkció aktiválására nyomja meg a „” nyomógombot (a kijelzőn az **5** számjegy jelenik meg), azt követően a - vagy a + nyomógombokkal a kívánt időtartamot állíthatja be.

Ételkészítés során a számjegyek 1 percenként csökkenő értéket mutatnak. A beállított idő leteltével (hangjelzés hallatszik) ki lehet venni a kész ételt vagy a specialitást.

FIGYELEM

- Az időkapcsoló funkcióját csak olyan receptúráknál alkalmazza, amelyeket előzetesen már sikeresen kipróbált és ezeket a receptúrákat a későbbiekben ne változtassa meg.
- Az időkapcsoló a **SEAR** funkciónál nem alkalmazható.
- Az idő leteltekor a grill automatikusan az alap/kiindulási hőmérsékletre áll be (a kijelzőn a 155 °C-os érték látható) és ezen a hőmérsékleten marad mindaddig, amíg nem telik el 60 perc vagy azt a  nyomógombbal nem kapcsolja ki.

SEAR

A grill maximális hőmérsékletre történő felfűtésére szolgál. A funkció aktiválásra nyomja meg a **SEAR** jelű nyomógombot (a kijelzőn a **260**-as szám jelenik meg). A felmelegedés ideje alatt ez az érték villog a kijelzőn. Amint a grill eléri a megfelelő hőmérsékletet (a kijelzőn levő érték tartósan kezd világítani) akkor azt 90 másodpercig állandó értéken tartja, majd azt követően 155 °C-os alaphőmérsékletre kapcsol át és ezen a hőmérsékleten tartja, amíg nem telik le 60 perc, vagy nem kapcsolja ki a készüléket a  nyomógombbal.

A grill felnyitása (2. sz. ábra)

Fogja meg az **A2** jelű fedél **A4** jelű fogantyúját és billentse azt annak záró helyzetébe (kb. 50°), ezután nyomja be ütközésig az **A3** jelű nyomógombot és billentse fel a fedelet úgy, hogy a grill vízszintes helyzetbe nyíljon ki (180°). Ebben az állapotban mindegyik különálló grill lapon más-más ételt készíthet (pl. virsliket, palacsintát, tükörtojást stb.). A grill összecsukását egyszerűen annak fedele visszahajtásával teheti meg.

Kihajtható támaszok (3. ábra)

A grillkészülék **A6** jelű kihajtható támaszokkal rendelkezik, amelyek az alsó lapot abban a helyzetben tartják, hogy arról ne csússzon le az étel (pl. virslik, szendvicsek) és közben biztosítva legyen a maximális eltávozó zsírmennyiség elvezetése a zsiradékgyűjtő tálcába. A grillező lap behajtásához billentse ki a grill alsó felén levő támaszokat.

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLATBAVÉTEL

Távolítson el minden csomagoló anyagot, majd vegye ki a grillkészüléket és tartozékait. Távolítson el a grillről mindennemű esetleges tapadó fóliát, címkét vagy papírt. Első üzembehelyezéskor állítsa be a 260 °C értékű maximális hőmérsékletet és nyitott ablak mellett hagyja a „szétnyitott” grillt kb. 10 percig bekapcsolt állapotban, majd kapcsolja azt ki és hagyja kihűlni. A rövid ideig tartó, gyenge füstképződés nem jelent meghibásodást és nem ok reklamációra. Kihűlés után törölje meg azokat a részeket, amelyek az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülnek puha, nedves, tiszta ruhadarabbal vagy papírszalvétával (lásd az **V. KARBANTARTÁS** elnevezésű bekezdést). Ezzel a készülék használatra kész állapotba kerül.

IV. KEZELÉSI UTASÍTÁSOK

Helyezze a grillt szilárd, síma és száraz felületre (például konyhaasztalra), legalább 85 cm magasságban, gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. A csatlakozó vezeték **A7** jelű villásdugóját helyezze be az el.dugaszolóaljzatba és ellenőrizze, hogy a csatlakozóvezeték nem sérült-e, nem került-e a grill alá és éles vagy forró felületre. Az el.dugaszolóaljzat jól hozzáférhető legyen, hogy veszély esetén a grillt könnyen le lehessen kapcsolni az el.hálózatról. Győződjön meg arról, hogy a grillben a **B** jelű csepegtetőtálca benne van-e. (4. ábra) Állítsa be a grillt a megkívánt hajlásszögbe vagy vízszintes helyzetbe, esetleg azt teljesen szétnyithatja.

A feldolgozandó élelmiszer típus szerint az **A1** jelű kezelőlapon állítsa be a megfelelő hőmérsékletet és esetleg az ételkészítési időt is. A grill **A2** jelű fedelét zárja le és hagyja azt előmelegedni az élelmiszer behelyezése nélkül. A kijelző és hangjelzés informálja Önt a munkahőmérséklet eléréséről. Helyezze az élelmiszert az **A5** jelű alsó lapra (legjobban annak közepére) és hajtsa rá a fedelet. A felső fedél automatikusan hozzáidomul magasságban az élelmiszer vastagságához/méretéhez. Grillezés közben az **A4** jelű fogantyúval a lapokat „enyhén” egymáshoz nyomhatja. Pár perccel a grillezés befejezése előtt kapcsolja ki a készüléket, mivel a lapok az élelmiszerek grillezése befejezéséhez még megfelelően forróak. A kész ételt megfelelő kivitelű, fából vagy műanyagból készült fordítólappal vegye ki.

FIGYELEM

- Grillezés közben ne érintse meg a grill vagy a lapok fémrészeit, mivel azok **FORRÓAK!** Különösen arra ügyeljen, hogy a grillhez gyermekek ne érhesseken hozzá! Áthelyezéshez (kihűlt állapotban) használja az **A4** jelű fogantyút.
- Tanácsosnak tartjuk a kezelés során megfelelő munkavédelmi eszközöket (pl. hő ellen védő kesztyűt) alkalmazni.
- Az üres grillt ne hagyja 30 percnél hosszabb időre bekapcsolt állapotban.
- A beállított hőmérséklet grillezés közbeni változtatásakor 5-10 percig eltarthat amíg a lap hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet (lásd a kijelzőn látható információt).
- Ne használjon fémből készült fogót, fordítólappát, kést vagy más éles, fémből készült konyhai segédeszközöket, megkárosíthatják a grillező lapok tapadásmentes felületi bevonatát.
- **A feldolgozandó élelmiszereket soha ne szeletelje a grillező lapokon!**
- A grill nem alkalmas zsemlemorzsában forgatott élelmiszerek grillezésére.
- A virslik grillezés közben megrepedhetnek. Ennek megelőzésére azokat néhányszor villával szúrja meg vagy késsel vágja fel.
- Az étel elkészítése során annak illatára/kipárolgásaira, gőzeire és füstjére érzékenyen reagálhatnak egyes háziállataink (pl. egzotikus madarak). Emiatt az ételkészítést egy külön helyiségben javasoljuk végezni.
- A grill használatakor hőtágulások következtében időnként jellegzetes (pattogó) hang hallatszik. Ez normális jelenség, és nem ok a készülék reklamációjára.

TIPPEK A HÚS GRILLEZÉSEKOR ELÉRHETŐ LEGJOBB EREDMÉNYEKHEZ

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és inspirációként tekintse, azok célja nem a tényleges útmutatás, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási lehetősége bemutatása. Az élelmiszerek előkészítési (feldolgozási) ideje csak közelítő értékű és perces nagyságrendben mozog.

A grillezési idő a grill hőmérséklete, a környezeti hőmérséklet és a készített élelmiszer típusa szerint változik. Az elkészítési időt ízlése szerint változtathatja, minél hosszabb az ételkészítés ideje, annál ízletesebb, ropogósabb lesz az étel.

Az ételek elkészítésére a szakirodalomban (szakácskönyvekben) közölt időadatok feltételezik, hogy a hús hőmérséklete a hűtőszekrény hőmérsékletével egyezik.

A fagyasztott hús előkészítése lényegesen hosszabb időt igényel.

Grillezés közben kísérvé figyelemmel az élelmiszereket és az elkészítés idejét szükség szerint változtassa. Gyakrabban történő megfordítással az élelmiszer jobban átsül.

Zöldségfélék, halak vagy sovány hús esetén javasoljuk a lapokat növényolajjal megkenni vagy speciális, az élelmiszerek ráégését megakadályozó speciális spray-el befújni.

A zsíros húsok előkészítésénél vagy marinírozott élelmiszereknél nem kell a grillező lapokat ilyen módon kezelni. Csak friss élelmiszereket használjon fel (ne fagyasztottakat). Távolítsa el a húsból az ineket, a felesleges zsírt, a halakat pedig filézzé ki. A grillezni kívánt élelmiszereket vágja 1 – 1,5 cm vékony szeletekre. Ha a húst finomabbá kívánja tenni, akkor az élelmiszert előzőleg pácolja be, fűszerezze meg, kenje meg mártással vagy olajjal.

Mielőtt elkezdené a marinált húst grillezni, távolítsa el arról a felesleges pácot és nedvességet. Némely pácanyag nagyobb mennyiségű cukrot is tartalmaz, ami rátapadhat a grillező lapokra. A húst grillezésekor ne szűrálja át és hosszadalmas előkészítéssel azt feleslegesen ne szárítsa ki.

Ha különböző fajta élelmiszereket kíván egymást követően előkészíteni (pl. húst, halat, zöldséget, gyümölcsöt) javasoljuk, hogy az egyes fogások között a grillező lapokat fa fordítókánál, kenőlap vagy papírszalvéta segítségével tisztítsa meg az ételmaradékoktól. A forró lapokat ne tisztítsa vízzel!

A grillezés közelítő ideje megállapításához segítségként a következő táblázatot használhatja:

Élelmiszer	Hőmérséklet (°C)	Az elkészítés ideje (perc)	Ellenőrzés
Csirkemell, kb. 1 cm vastag szelet	170	5 – 6	a hús nem lehet rózsaszínű
Sertéstokány, kb. 1 cm vastag szelet	SEAR + 170	3 – 5	a hús nem lehet rózsaszínű
Marhahús hátulja, kb. 1 cm vastag szelet	SEAR + 170	6 – 9	izlés szerint
Kolbászfélék/virsliek (vékony, vastagabb), hamburger, szalonna	155 - 170	7 – 10	Gyakran forgatni, izlés szerint
Szendvicsek	155	3 – 5	izlés szerint
Zöldségfélék (padlizsán, cukkini, édes burgonya), gombafélék, kb. 1 cm vastag szeletekben	200	6 – 8	izlés szerint
Tengeri termékek (halfilé/szeletek, garnélarák)	190	2 – 4	izlés szerint

Megjegyzés: A közölt elkészítési idők nem tartalmazzák a grill előmelegítési idejét.

V. KARBANTARTÁS

Minden egyes karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozóvezeték dugóját az elektromos dugaszolóaljzatból! A grillt csak annak kihűlése után tisztítsa! A tisztítást rendszeresen, minden használat után, puha, nedves ruhadarabbal történő törléssel végezze! Ne használjon karcos és agresszív tisztítószerkeket (pl. **éles tárgyakat, sütőtisztító maró anyagokat stb.**) Ne használjon nyomás alatti mosóberendezéseket sem (pl. mosogatógépet, wap mosóberendezést, gőztisztító berendezést)! A grillről távolítsa el az esetleges zsír és ételmaradékot, amelyek a grillező lapokra tapadtak pl. az általánosan használt konyhai műanyag kenőlapátokkal. A **B** jelű zsiradékgyűjtő edényt forró, szappanos vízzel mossa el és törölje szárazra (mosogatógépet is használhat). Általánosan érvényes, hogy a grillt mindig, annak használatát követően tisztítsa. További használatbavétel előtt a grill valamennyi alkatrészét és felületét gondosan szárítsa meg. Ha a csatlakozóvezeték beszenyveződik, akkor azt nedves ruhadarabbal törölje meg. A használat során idővel a felület színe megváltozik, ami normális jelenség. Ez a változás azonban semmiképpen sem változtatja meg a felület tulajdonságait és nem ad okot a készülék reklamációjára!

Tárolás

A készülék tárolási elhelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a lapok kihűltek-e. Az **A7** jelű csatlakozó vezetékét tekercselje fel a grill hátsó részén levő tartóra (5. ábra). A grillt biztonságos és száraz, gyermekek és nem önálló személyek részére nem hozzáférhető helyen tárolja.

VI. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI

Probléma	Oka	Eltávolítása
Az élelmiszerek nem elegendő elkészítése	Túl alacsony hőmérséklet került beállításra	A hőmérsékletekre és időtartamokra vonatkozó információkat az élelmiszer címkéjén találja
	Rövid elkészítési idő	
	A grillező lapon túl nagy mennyiségű az élelmiszer	Csökkentse az élelmiszer mennyiségét
A grillből kellemetlen szag érődik	A grill szennyeződött (zsír és élelmiszer maradékok)	Tisztítsa meg a grillt, lásd az V. Karbantartás c. fejezetet
A grill nem működik	Nincs hálózati csatlakozás	Ellenőrizze a csatlakozó kábelt, a villásdugót és az el. dugaszolóaljzatot
	Nincs hőmérsékleti beállítás	Állítsa be a megfelelő hőmérsékletet

VII. ÖKOLÓGIA



Amennyiben annak méretei megengedek, minden darabon feltüntetésre kerülnek nyomtatásban a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz felhasznált anyagok, valamint az újrahasznosításukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem semmisíthetők meg a háztartási hulladékkal együtt. A termék helyes megsemmisítése érdekében a használni már nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőtelepen, ahol bevételük térítésmentes. A termék előírás szerű megsemmisítésével segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat, valamint segít kiküszöbölni a hulladékok helytelen megsemmisítéséből esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi hatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. A hulladékot helytelenül megsemmisítő felhasználóra a nemzeti jogszabályozással összhangban büntetés róható ki. Ha a készüléket végérvényesen ki akarja vonni a használatból, vágja el az erőátviteli kábelt, amivel végleg használhatatlanná teszi.

A készülék elektromos részeibe való beavatkozást igénylő alkatrészcsereket kizárólag szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások figyelmen kívül hagyása a garanciális javításra való jogosultság megszűnését vonja maga után!

VIII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Súly (kg) kb.	2,9

Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 1,00 W.

Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/EK sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/EK sz. európai tanácsi irányelvnek. A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

GYÁRTJA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Braník, Cseh Köztársaság.

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym wprowadzeniem urządzenia do eksploatacji należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, przeglądnąć rysunki i instrukcję zachować do późniejszego wglądu. Wskazówki podane w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać dalszemu użytkownikowi urządzenia.
- Należy skontrolować, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym.
- Wtyczkę kabla zasilającego należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka.
- **Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody.** W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub podobną wykwalifikowaną osobę tak, aby nie doszło do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Podczas przenoszenia grilla postępuj tak, aby nie doszło do obrażeń (np. **oparzenia**). Podczas przenoszenia urządzenia używaj uchwytów.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Nie należy używać grilla na zewnątrz!**

- **Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!**
- **Wtyczki nie należy wkładać do gniazdka i nie wyjmować z gniazdka mokrymi rękoma i nie wolno ciągnąć za kabel!**
- **Nie należy używać grilla do ogrzewania pokoju!**
- Na grill kontaktowy nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Nie należy używać urządzenia z programem, zegarem lub inną częścią, która automatycznie włącza urządzenie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, jeżeli urządzenie jest zakryte lub ustawione nieprawidłowo.
- **Grilla nie wolno zanurzać w wodzie (ani częściowo) i nie myć pod bieżącą wodą!**
- **Grilla nie należy pozostawiać włączonego bez dozoru i należy kontrolować przez cały czas przygotowywania posiłków!**
- Grilla nie należy używać do innych celów (np. **do suszenia wyrobów włókienniczych, obuwia, itp.**) niż zaleca producent.
- Grilla nie należy umieszczać na niestabilnym, łatwopalnym miejscu (np. **szkło, papier, plastik, drewno, lakierowane płyty i różne tkaniny/obrusy**).
- Grilla należy używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie ma ryzyka przewrócenia się, z dala od łatwopalnych przedmiotów (**takich jak zasłony, draperie, drewno, itp.**), źródeł ciepła (np. **grzejników, kuchenek elektrycznych/gazowych, itp.**) i mokrych (np. **zlewy, umywalki, itp.**).
- Nie wolno w żaden sposób modyfikować powierzchni urządzenia (np. **za pomocą samoprzylepnych tapet, folii itp.**)!
- Przed grillowaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier, torby PE, itp.**).
- Należy używać dobrej jakości oleju lub tłuszczu zalecanego przez producenta.
- Podczas grillowania tłustego mięsa lub wędzonek należy zwrócić uwagę na wystrzykujący tłuszcz.
- Podczas grillowania jest możliwy samozapłon przygotowywanej żywności. W przypadku nagłego zapalenia, należy odłączyć urządzenie od zasilania i ugasić pożar.
- Po pracy należy zawsze wyłączyć i odłączyć urządzenie od zasilania wyciągając wtyczkę zasilania z gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie można przenosić w stanie gorącym, przy ewentualnym przewróceniu grozi ryzyko zranienia lub oparzenia.
- Zasilanie nie może być uszkodzone przez ostre lub gorące przedmioty, otwarty ogień i nie może być zanurzone w wodzie. Nigdy nie należy umieszczać przewodu na gorące powierzchnie lub pozostawić wiszącego na krawędzi stołu lub blatu. Przez zawadzenie, potknięcie lub pociągnięcie na przykład przez dzieci może zostać przewrócone lub ściągnięte i spowodować poważne obrażenia!
- Urządzenie jest przenośne i posiada ruchomy kabel z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
- Pod względem bezpieczeństwa pożarowego grill spełnia **EN 60 333-2-6**. Zgodnie z tą normą jest urządzeniem, które może działać na stole lub podobnej powierzchni, pod warunkiem, że w kierunku głównego promieniowania, czyli nad płytą jest bezpieczna odległość od łatwopalnych powierzchni materiałów **200 mm** w innych kierunkach min. **100 mm**.
- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego, jest konieczne, żeby nie był uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Należy regularnie sprawdzać zasilanie urządzenia.

- Z urządzeniem należy używać tylko oryginalnych akcesoriów od producenta. Użycie innych akcesoriów może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Urządzenia nie należy używać do celów innych niż, dla których jest przeznaczone, oraz opisane w niniejszej instrukcji!
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe traktowanie urządzenia (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienia, poparzenia, pożar**) i nie ponosi odpowiedzialności za gwarancje dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej przedstawionych zasad bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

A – grill

A1 – panel sterowania	A5 – płyty grillujące
A2 – zamykana pokrywa	A6 – podpórki
A3 – przycisk blokowania pokrywy	A7 – przewód zasilający
A4 – uchwyt	

B – tacka na tłuszcz – Tłuszcz w miseczce nie należy dalej używać i po wychłodnięciu powinien być wylany.

Panel sterowania

Przycisk  jest używany, aby włączyć i wyłączyć urządzenie.

Przycisk „” = timer, aby uaktywnić funkcję odliczania czasu.

Przycisk **SEAR** (Maks. temperatura) = służy do ustawienia maksymalnej temperatury 260 °C przez 90 sek.

Przycisk (- +) = służy do regulacji (zmniejszania -) i (zwiększenia +) temperatury w zakresie (od 155 do 230 °C w krokach, co 15 °C) lub czas w przedziale (1 - 20 minut, w odstępach, co 1 minutę).

Funkcja sygnału dźwiękowego jest wyzwalana:

- po naciśnięciu dowolnego przycisku (1 krótki sygnał),
- gdy grill osiągnie żądaną temperaturę (4 długie dźwięki),
- gdy minie ustawiony czas (4x długi sygnał).

Po podłączeniu grilla do gniazdka elektrycznego na wyświetlaczu świeci się symbol (- -). Kiedy płytki nagrzewają się lub chłodną cyfra na ekranie „miga”. Jeśli temperatura osiągnie ustawioną wartość, cyfra na wyświetlaczu świeci się „na stałe”.

UWAGA

- Jeśli na wyświetlaczu pojawiają się nietypowe znaki, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie podłączyć go ponownie.

Czasomierz

Funkcja czasomierza umożliwia ustawienie czasu trwania przygotowania w zakresie od 1 do 20 minut. Aby włączyć należy nacisnąć „” (na wyświetlaczu pojawi się liczba 5) a następnie za pomocą przycisków - lub +, należy ustawić wybrany okres. W trakcie przygotowania, cyfry stopniowo zmniejszają się po 1 minucie. Gdy ustawiony czas upłynie (sygnał dźwiękowy) żywność lub specjał mogą zostać wyjęte.

UWAGA

- Czasomierza zaleca się używać tylko w przepisach, które już są wypróbowane z powodzeniem i nie będą zmieniane.
- Czasomierza nie można użyć z funkcją **SEAR**.
- Po upływie czasu, grill automatycznie przestawi się do podstawowej/wyjściowej temperatury (na wyświetlaczu pokazuje wartość 155 °C) i temperaturę będzie utrzymywać, aż do 60 minut lub będzie wyłączony przyciskiem .

SEAR

Służy do szybkiego podgrzania grilla do maksymalnej temperatury. Aby włączyć, należy nacisnąć przycisk Sear (na wyświetlaczu pojawi się liczba **260**). Podczas nagrzewania wartość na wyświetlaczu miga. Gdy grill osiągnie temperaturę (wartość na wyświetlaczu świeci się w sposób ciągły) będzie ją utrzymywać przez 90 sekund, a następnie przełączy się na temperaturę podstawową 155 °C i taka temperatura będzie utrzymywana aż do upływu 60 minut lub wyłączenia .

Otwarcie grilla (rys. 2)

Należy chwycić pokrywę **A2**, za uchwyt **A4** i rozłożyć do pozycji blokowania (ok. 50°), a następnie nacisnąć przycisk **A3** do oporu i pokrywę otworzyć w taki sposób, aby grill otworzył się do pozycji poziomej (180°). W tym stanie można przygotować na każdej płytce grilla różne produkty spożywcze (np. parówki, naleśniki, jajka sadzone, itp.). Złożenie grilla wykonuje się przez zamknięcie pokrywy.

Podpórki (rys. 3)

Grill wyposażony jest w podpórki **A6**, które zapewniają takie pochylenie dolnej płyty, aby nie spadały (np. parówki, kanapki) i jest doskonale zapewnione usuwanie dużej ilości tłuszczu na tackę. W celu nakłonienia płyty grilla należy obydwie podpórki na spodzie grilla odkłonić.

III. PRZYGOTOWANIE I UZYSKANIE

Należy usunąć wszystkie opakowania i wyjąć grill z akcesoriami. Z grilla, należy usunąć wszelkie folie, papier lub naklejki. Podczas pierwszego uruchomienia, należy ustawić maksymalną temperaturę 260 °C i przy otwartym oknie, pozostawić „otwarty“ grill działający około 10 minut, a następnie go wyłączyć i ostudzić. Krótkie, łagodne zadymienie nie jest problemem i powodem do reklamacji urządzenia. Po schłodzeniu należy części, które wchodzi w kontakt z żywnością, wytrzeć miękką, wilgotną, czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym (patrz punkt **V. KONSERWACJA**). Teraz urządzenie jest gotowe do użycia.

IV. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Grill należy umieścić na twardej powierzchni płaskiej i suchej (np. stół kuchenny), na wysokości, co najmniej 85 cm w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy podłączyć wtyczkę przewodu **A7** do gniazdka i należy sprawdzić, czy przewód nie jest uszkodzony, nie przechodzi pod grillem lub na przez powierzchnie ostre lub gorące. Gniazdo musi być łatwo dostępne, aby było możliwe grill w razie wypadku łatwo odłączyć od sieci. Należy upewnić się, że w grillu jest umieszczona tacka **B** (rys. 4). Należy ustawić grill pod wymaganym kątem lub do równej powierzchni lub można całkowicie rozłożyć. W zależności od rodzaju żywności przetworzonej należy ustawić na panelu sterowania **A1**, odpowiednią temperaturę i ewentualnie czas przygotowania. Grill z pokrywą **A2** należy podgrzać bez włożonej żywności. Wyświetlacz i alarm dźwiękowy informuje o osiągniętej temperaturze.

Surowce należy ułożyć na dolnej płytce **A5** (najlepiej w środku) i zamknąć pokrywę. Pływający zawias automatycznie dostosowuje wysokość górnej pokrywy do grubości żywności. Podczas grillowania można za pomocą uchwytu **A4** „lekko” przycisnąć płyty do siebie. Kilka minut przed końcem pieczenia urządzenie należy wyłączyć, bo płyty są wystarczająco gorące do dogrillowania żywności. Należy wyjąć pokarm odpowiednią łydką drewnianą lub plastikową.

UWAGA

- Podczas grillowania, nie wolno dotykać metalowych części grilla lub płyty, ponieważ są **GORĄCE! Szczególnie należy uważać, aby grilla nie dotykały dzieci!** W przypadku przenoszenia (po ochłodzeniu) należy używać tylko uchwytu **A4**.
- Zalecany przy obchodzeniu się stosować środki ochrony indywidualnej (np. rękawice).
- Nie należy zostawiać grilla, jeżeli jest pusty i włączony nie dłużej niż 30 minut.
- Zmiana temperatury podczas pieczenia trwa około 5-10 minut zanim płyta osiągnie żadaną temperaturę (patrz informacje na wyświetlaczu).
- Nie należy używać metalowych szczypców, łydki, noża lub innych ostrych naczyń metalowych, które mogą spowodować uszkodzenie powierzchni płyty grilla.
- **Nigdy nie należy kroić jedzenia na płytach!**
- Grill nie nadaje się do grillowania żywności panierowanej.
- Kielbasy mają tendencję do pęknięcia podczas grillowania. Aby tego uniknąć, należy przebić w kilku miejscach widelcem lub naciąć nożem.
- Na zapachy, dym i pary wytworzone podczas przygotowywania posiłków, mogą być wrażliwe zwierzęta domowe (np. egzotyczne ptaki). Z tego powodu zalecamy przygotowywanie żywności w innym pokoju.
- Przy użyciu grilla dochodzi do rozszerzenia materiału i wydawania charakterystycznych dźwięków (praskania). Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie ma powodu do reklamacji urządzenia.

PORADY DOTYCZĄCE OSIĄGNIĘCIA NAJLEPSZYCH WYNIKÓW PODCZAS GRILOWANIA MIĘSA

Następujące porady przetwarzania prosimy traktować, jako przykłady i inspirację, których celem nie jest przepis, ale pokazanie różnych opcji przygotowania żywności. Czasy przygotowania żywności tylko są przybliżone i są w minutach. Czas grillowania będzie się różnił w zależności od temperatury grilla, środowiska i rodzaju przygotowywania posiłków. Długość przygotowania, można dostosować w zależności od smaku, tym dłużej będzie żywność przygotowywana, tym będzie bardziej opieczona i chrupiąca.

Wszystkie czasy przygotowania potraw, zalecane w literaturze (książki kucharskie) zakładają, że mięso ma temperaturę jak po wyjęciu z lodówki. Przygotowanie zmrożonego mięsa może trwać znacznie dłużej. Żywność na grillu należy obserwować uważnie a czas przygotowania dostosować do potrzeb. Przez częste obracanie potrawy będzie ona lepiej opieczona. Przed grillowaniem warzyw, ryb lub chudego mięsa, zalecamy przetrzeć płytki olejem roślinnym lub specjalnym sprayem przeciw przypalaniu żywności. W przypadku przyrządzania mięsa z tłuszczem lub marynowanego nie jest konieczne płytkę w taki sposób traktować. Należy używać tylko świeżych produktów spożywczych (niemrożone). Z mięsa należy wyjąć ścięgna, nadmiar tłuszczu i usunąć kości. Pokarmy, które chcemy grillować, należy pokroić w plasterki ok. 1 - 1,5 cm grubości.

Jeśli chcemy, aby mięso było delikatne można wcześniej żywność przyprawić, przetrzeć sosem lub olejem.

Przed rozpoczęciem grillowania marynowanego mięsa, najpierw należy pozbyć się nadmiaru wilgoci i marynaty. Niektóre marynaty zawierają duże ilości cukru, który będzie podczas grillowania przypalać się płytkach. Mięsa podczas grillowania nie należy przebiegać i niepotrzebnie zbyt długo nie wysuszać. Jeśli będziemy przygotowywać różne rodzajów żywności razem (np. mięso, ryby, warzywa, owoce) zaleca się pomiędzy grillowaniem oczyścić płytki od zanieczyszczeń przy pomocy drewnianej łopatki, szpachelki lub ręcznikiem papierowym. Gorących płytek nie należy czyścić wodą!

Jako pomoc do określenia przybliżonego czasu grillowania można korzystać z poniższej tabeli:

Żywność	Temperatura (°C)	Czas przygotow. (min.)	Kontrola stanu
Pierś z kurczaka, plasterki o grubości 1 cm	170	5 – 6	Mięso nie może być różowe
Wieprzowa karkówka, plasterki o grubości około 1 cm	SEAR + 170	3 – 5	Mięso nie może być różowe
Wołowe tylne plasterki o grubości około 1 cm	SEAR + 170	6 – 9	Według smaku
Kiełbasy/parówki (cienkie, grubsze), hamburger, boczek	155 – 170	7 – 10	Często obracać, według smaku
Kanapki	155	3 – 5	Według smaku
Warzywa (bakłażan, cukinia, słodkie ziemniaki), grzyby, plaster o grubości 1 cm	200	6 – 8	Według smaku
Owoce morza (filety rybne/steki, krewetki)	190	2 – 4	Według smaku

Uwaga: Czas potrzebny do podgrzania grilla nie jest wliczony w czasach przygotowania.

V. KONSERWACJA

Przed każdą konserwacją należy odłączyć urządzenie od zasilania wyciągając wtyczkę zasilania z gniazdka! Grill należy czyścić aż po schłodzeniu! Należy czyścić regularnie po każdym użyciu przez wytarcie miękką wilgotną szmatką! Nie należy stosować żrących i agresywnych środków czyszczących (np. ostrych przedmiotów, środków żrących do czyszczenia piekarników, itp.).

Nie należy używać urządzeń ciśnieniowych (takich jak zmywarka do naczyń, urządzenia czyszczące za pomocą pary)! Z grilla należy usunąć wszelkie ślady tłuszczu i resztki żywności, które są na płytach np. za pomocą plastikowej szpatułki. Tackę na tłuszcz **B** należy umyć w gorącej wodzie z detergentem i wytrzeć do sucha (można użyć zmywarki). Ogólnie rzecz biorąc, grill należy czyścić, zawsze, gdy jest używany. Przed dalszym użyciem należy prawidłowo osuszyć wszystkie części i powierzchnię grilla. Jeśli przewód jest brudny, należy przetrzeć go wilgotną szmatką. Normalne jest, że z czasem zmienia się kolor powierzchni. Zmiana ta jednak nie zmienia właściwości powierzchni i nie jest powodem do żądania reklamacji!

Ułożenie

Przed przechowywaniem należy upewnić się, że płytki są zimne. Przewód zasilania **A7** należy nawinąć na uchwyt z tyłu grilla (rys. 5). Grill należy przechowywać na bezpiecznym, suchym miejscu, z dala od dzieci i osób nieuprawnionych.

VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Żywność jest niedostatecznie przygotowana	Ustawiona zbyt niska temperatura	Informacje na temat temperatury i czasu można znaleźć na etykietach żywności
	Krótki czas przygotowania	
	Zbyt dużo żywności na płycie	Zmniejszyć ilość żywności
Grill wydaje nieprzyjemny zapach	Na grillu są zanieczyszczenia (resztki tłuszczu, żywności)	Oczyścić grill, patrz punkt V. Konserwacja
Grill nie działa	Nie jest podłączona wtyczka.	Sprawdź zasilanie, wtyczkę gniazdko elektryczne.
	Nie ustawiono temperatury	Ustaw właściwą temperaturę

VII. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwarzania wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy odnieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie. W celu uzyskania innych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz www.elektroeko.pl). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi.

W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie możliwe

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do elektrycznej części urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Moc poborowa (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa około (kg)	2,9

Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 1,00 W.

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 95/2006/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do z żywnością.

Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych zmian od wykonania standardowego, które nie ma wpływu na działanie produktu.

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

PRODUCENT: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Braník, Republika Czeska.

Importer: DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить. Инструкции в руководстве следует считать частью прибора и их необходимо передать любому другому пользователю прибором.
- **Внимание: при подключении к электрической сети изделие должно быть заземлено!**
- Убедитесь в том, что данные на типовом щитке прибора соответствуют напряжению Вашей электрической сети. Вилку питательного прибора необходимо при соединении к правильно подключенной и заземленной розетке! Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 мм² или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм².
- Никогда не пользуйтесь прибором, у которого поврежден питательный провод или вилка, в случае его неправильной работы, его падения на пол и повреждения, или падения в воду. В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Штепсельную вилку питательного провода не вставляйте в штепсельное гнездо эл. сети и не вынимайте ее из эл. розетки мокрыми руками или выдергиванием кабеля питания!**
- **Электроприбор предназначен исключительно для бытовых нужд и тому подобных целей (приготовление пищи)!** Он не предназначен для коммерческого использования и для использования в местах, таких как кухни для сотрудников магазинов, офисов или фермерских хозяйств, или в других рабочих местах. Прибор также не предназначен для использования клиентами в гостиницах, отелях, объектах обеспечивающих ночлег с завтраком и других жилищных учреждениях.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также людьми с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лицами с недостаточным опытом и знаниями при условии ознакомления с правилами безопасности и опасностью, связанной с эксплуатацией данного прибора, или под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасности во время его применения. Не позволяйте детям играть с прибором. Чистка данного прибора, а также его использование детьми, должны происходить только под присмотром взрослых.
- **Нельзя пользоваться грилем на улице!**
- **Никогда не пользуйтесь грилем для отопления помещений!**
- Не ложите на контактный гриль какие либо посторонние предметы.

- Не используйте прибор с программой, таймером или любым другим компонентом, который включает устройство автоматически, так как в случае закрытия или неправильного расположения прибора существует опасность возникновения пожара.
- **Никогда гриль не погружайте в воду (даже частично) и не мойте его под проточной водой!**
- **Электрический гриль не оставляйте включенным без присмотра, следите за прибором в течении целого процесса приготовления продуктов!**
- Запрещено пользоваться грилем для других целей кроме тех, которые определены производителем (напр., **для сушки тканевых изделий, обуви и т.п.**).
- **Не помещайте гриль на нестабильное, хрупкое и легковозгораемое основание (напр., стеклянные, бумажные, пластиковые, деревянные лакированные доски и разные тканевые материалы).**
- Грилем пользуйтесь лишь в местах, где он не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от легковозгораемых предметов (напр., **тюлей, занавесок, дерева и т.д.**), источников тепла (напр., **печки, газовой или электрической плиты**) и влажных поверхностей (напр., **раковины, умывальника**).
- Ни в коем случае не допускается каким либо способом обрабатывать поверхность прибора (напр., **при помощи самоклеящихся обоев, пленок, и т.п.**)!
- Во избежание получения травмы (напр., **ожога**), при манипуляции с грилем соблюдайте осторожность. Для манипуляции с прибором используйте рукоятки.
- Перед обжариванием на гриле удалите изготавливаемых продуктов всю упаковку (напр., **бумагу, полиэтиленовый пакет, и т.п.**).
- Пользуйтесь обязательно только качественным жиром или растительным маслом, рекомендованным их производителем для обжаривания на гриле.
- Во время обжаривания жирного мяса или колбасок, следите за разбрызгивающимся жиром.
- Во время обжаривания может произойти самовозгорание изготавливаемых продуктов. В случае внезапного самовозгорания отключите прибор от электрической сети и огонь погасите.
- После окончания работы электроприбор обязательно выключите и извлечением вилки питательного провода из электрической розетки отсоедините его от эл. сети.
- Для предотвращения опасности получения ожогов не перемещайте прибор в горячем состоянии.
- Питательный провод не должен быть поврежден острыми или горячими предметами, открытым огнем, не должен погружаться в воду или перегибаться через грани. Никогда его не ложите на горячие поверхности, или не оставляйте висеть через край стола или рабочей доски. В случае если зацепитесь или споткнетесь за питательный провод, или за него будут дергать напр., дети, то это может привести к опрокидыванию или падению прибора и в результате этого к получению серьезных травм!
- Прибор переносной, он оснащен подвижным кабелем с вилкой, которая обеспечивает двухполюсное отсоединение от эл. сети.
- С точки зрения противопожарной безопасности гриль является изделием, которым можно пользоваться на столе или тому подобных поверхностях при условии, что в направлении главного теплоизлучения, т. е. над плитой, необходимо соблюдать безопасное расстояние от поверхности горючих веществ мин. **200 мм**, и в остальных направлениях мин. **100 мм**.
- В случае необходимости использования удлинительного кабеля необходимо, чтобы кабель был неповрежден и соответствовал действующим нормативам.

- Регулярно проверяйте состояние питающего провода электроприбора.
- В случае повреждения питающего провода прибора его необходимо заменить у производителя или у его сервисного техника, или у другого квалифицированного специалиста. Так предотвратите возникновение опасной ситуации.
- Изделие используйте только вместе с оригинальными аксессуарами, поставляемыми производителем для этого типа. Использование других аксессуаров может представлять опасность для обслуживающего персонала!
- Запрещено пользоваться грилем для других целей, кроме тех, которые указаны в этой инструкции!
- Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией изделия (напр., **порчу продуктов, получение травмы, ожоги, пожар**) и гарантийные обязательства не распространяются на неисправности и повреждения, вызванные несоблюдением выше указанных правил безопасности.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (рис. 1)

А – гриль

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| A1 – панель управления | A5 – рабочие поверхности гриля |
| A2 – откидная крышка | A6 – выдвижные ножки |
| A3 – кнопка фиксатора крышки | A7 – питающий провод |
| A4 – рукоятка | |

В – лоток для сбора жира - Внимание! Стекаемый в контейнер жир, не пригоден для последующего применения!

Панель управления

Кнопка  = предназначена для включения и выключения прибора.

Кнопка  = таймер предназначен для активирования функции отсчета времени.

Кнопка **SEAR** (Макс. температура) = предназначена для установки максимальной температуры 260 °C в течение 90 секунд.

Кнопка **(- +)** = предназначена для установки (понижения **-**) и (повышения **+**) температуры в пределах (155 – 230 °C, с шагом 15 °C) или времени в пределах (1 – 20 минут, с шагом 1 минута).

Функция звуковой сигнализации включится:

- после нажатия какой либо кнопки (1 короткий звуковой сигнал),
- когда гриль достигнет установленной температуры (4 продолжительных звуковых сигнала),
- после истечения установленного времени (4 продолжительных звуковых сигнала).

После подключения гриля к сетевой розетке на дисплее отобразится символ **(— — —)**. В течении времени нагрева рабочих поверхностей гриля или наоборот охлаждения, цифра на дисплее „мигает“. Если температура достигнет установленного значения, то цифра на дисплее горит „постоянно“.

ВНИМАНИЕ

- Если на дисплее отобразятся необычные знаки, то отсоедините прибор от эл. сети, а затем его снова подключите.

Таймер

Функция таймера позволяет установить продолжительность приготовления в пределах от 1 до 20 минут. Для активирования функции нажмите на кнопку „⌚“ (на дисплее отобразится цифра **5**) после этого при помощи кнопок **-** или **+** установите выбранную продолжительность времени. Во время процесса приготовления цифры установленного времени постепенно понижаются на 1 минуту. После истечения установленного времени (прозвучит звуковой сигнал) и продукты или фирменное блюдо можно вытащить.

ВНИМАНИЕ

- Таймер рекомендуем использовать только у рецептов, которые уже ранее успешно испытали и эти рецепты в дальнейшем не меняйте.
- Таймер нельзя использовать вместе с функцией **SEAR**.
- После истечения времени гриль автоматически перенастроится на основную/исходную температуру (на дисплее отобразится значение 155 °C), эта температура будет поддерживаться в течении 60 минут или пока не выключите гриль нажатием на кнопку **⏻**.

SEAR

Предназначена для быстрого нагрева гриля на максимальную температуру. Для активирования функции нажмите на кнопку **SEAR** (на дисплее отобразится цифра **260**). В течение времени нагрева значение на дисплее мигает. Как только рабочие поверхности гриля достигнут установленной температуры (значение на дисплее горит постоянно), то эта температура будет поддерживаться в течение 90 секунд и после этого переключится на основную температуру 155 °C, эта температура будет поддерживаться в течении 60 минут или пока не выключите гриль нажатием на кнопку **⏻**.

Открытие гриля (рис. 2)

Возьмите крышку **A2** за рукоятку **A4** и откиньте ее в фиксирующее положение (приблизительно 50°), затем нажмите на кнопку **A3** до упора и откройте крышку так, чтобы гриль открылся в горизонтальное положение (180°). В этом положении можете готовить отдельно на каждой рабочей поверхности гриля разные виды продуктов (напр., колбаски, блинчики, пашот яйца и т.п.). Повторную сборку гриля проведете простым закрытием крышки.

Выдвижные ножки (рис. 3)

Электрический гриль оснащен выдвижными ножками **A6**, которые обеспечат такой наклон нижней рабочей поверхности, чтобы с нее не соскальзывали продукты (напр., сосиски, сэндвичи), но при этом был как следует обеспечен отвод максимального количества жира в лоток для сбора жира. Для наклона рабочей поверхности гриля высуňte обе ножки в нижней части гриля.

III. ПОДГОТОВКА И ПРИМЕНЕНИЕ

Удалите весь упаковочный материал и достаньте гриль и его аксессуары. С поверхности гриля удалите все случайные прилегающие пленки, наклейки или бумагу. При первом введении в эксплуатацию установите максимальную температуру 260 °C и при открытом окне оставьте „открытый“ гриль работать примерно в течении 10 минут, после этого его выключите и оставьте остыть. Случайное коротковременное небольшое задымление не является дефектом и не является поводом к рекламации изделия. После охлаждения, протерите детали, которые будут соприкасаться с продуктами, мягкой, влажной, чистой тряпкой или бумажным полотенцем (см. абзац **V. УХОД**). Теперь изделие приготовлено для применения.

IV. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Гриль поставьте на устойчивую ровную поверхность (напр., кухонный стол), на высоте минимально 85 см, вне пределов досягаемости детей. Вилку кабеля питания **A7** вставьте в розетку эл. тока и проверьте, если кабель не является поврежденным, не проходит под грилем, или через какие либо острые или горячие поверхности. Электрическая розетка должна быть хорошо доступной, чтобы в случае опасности было возможно гриль легко отключить от эл. сети. Убедитесь, что в гриле установлен лоток для сбора жира **B** (рис. 4). Установите необходимый наклон гриля, или поставьте его в ровное положение, или можете его полностью открыть. В зависимости от типа перерабатываемых продуктов установите на панели управления **A1** необходимую температуру, а в случае необходимости также время приготовления. Гриль с закрытой крышкой **A2** оставьте разогреться без вложенных продуктов. Дисплей и звуковая сигнализация информируют о достижении рабочей температуры. Продукты положите на нижнюю рабочую поверхность **A5** (лучше всего на ее серединку) и прикройте крышкой. Плавающий шарнир автоматически приспособит высоту верхней крышки толщине обжариваемых продуктов. Во время обжаривания можете с помощью рукоятки **A4** „прижать“ рабочие поверхности к себе. За несколько минут до конца обжаривания прибор выключите, так как рабочие поверхности достаточно горячие для окончательного обжаривания продуктов. Снимите продукты с помощью подходящей деревянной или пластиковой лопатки.

ВНИМАНИЕ

- Во время обжаривания не прикасайтесь к металлическим деталям гриля или рабочим поверхностям, так как эти детали являются **ГОРЯЧИМИ! Особенно следите за тем, чтобы к грилю не прикасались дети!** Для переноски (в холодном состоянии) используйте только рукоятку **A4**.
- Рекомендуем во время манипуляции использовать защитные рабочие средства (напр., прихватки).
- Не оставляйте гриль включенным без продуктов на более чем 30 минут.
- При изменении температуры процесса обжаривания будет длиться примерно от 5 до 10 минут, пока рабочая поверхность достигнет новой установленной температуры (см. информации на дисплее).
- Не пользуйтесь металлическими щипцами, лопатками, ножом или другими острыми металлическими кухонными инструментами, так как они могли бы повредить антипригарную поверхность рабочих поверхностей гриля.
- **Никогда не режьте на рабочих поверхностях перерабатываемые продукты!**

- Гриль не удобен для обжаривания продуктов обваленных в сухарях.
- Колбаски имеют во время обжаривания тенденцию лопаться. Во избежание этого проколите их в нескольких местах вилкой или надрежьте их ножом.
- На запахи, пар и дым, возникающие во время приготовления продуктов, могут чувствительно реагировать домашние животные (напр., экзотические птицы). По этой причине рекомендуем приготовление продуктов проводить в другом помещении.
- Во время использования гриля, под влиянием дилатации материалов, происходит редкое выдавание характеристического звука (трещание). Такое явление является нормальным и не дает повод к рекламации изделия.

СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВО ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ

Следующие примеры применения считайте рекомендациями, так как мы не предлагаем Вам точную инструкцию по обжариванию, а лишь хотим показать возможные способы приготовления продуктов. Время приготовления продуктов только приблизительное, они колеблются в единицах минут. Время обжаривания будет меняться в зависимости от температуры гриля, окружающей среды и вида приготовляемой пищи. В процессе обжаривания внимательно следите за продуктами и приспособьте время подготовки в зависимости от Ваших пожеланий. Чем дольше будет длиться обжаривание, тем больше продукты будут прожаренные и хрустящие. Время приготовления еды рекомендованное специальной литературой (кулинарными книгами) предполагает, что мясо имеет температуру холодильника. Время приготовления замороженного мяса может продолжаться значительно дольше. Тщательно следите за продуктами во время процесса обжаривания и время приготовления приспособьте Вашим потребностям. При более частом переворачивании продукты прожарите лучше. Перед обжаркой овощей, рыб или мяса рекомендуем намазать решетку растительным маслом или жиром. В случае обжаривания мяса содержащего жир или маринованных продуктов, плиту смазывать не надо. Используйте только свежие продукты (не замороженные). Из мяса удалите жилы и шпик. Из рыб удалите кости. Продукты, которые хотите обжаривать порежьте ломтиками толщиной примерно 1 – 1,5 см. Если хотите сделать мясо более мягким, то продукты можете заранее замариновать, потереть соусом или маслом или добавить специи.

Прежде, чем начнете с обжариванием замаринованного мяса, необходимо его сначала избавить от излишнего маринада и влажности. Мясо во время обжаривания не прокалывайте и не сушите слишком продолжительным обжариванием. При последовательном приготовлении разных видов продуктов (напр., мяса, рыбы, овощей, фруктов), рекомендуем между отдельными блюдами рабочие поверхности очистить от остатков деревянной лопаточкой, шпателем или бумажным полотенцем. Горячие рабочие поверхности гриля не мойте водой!

Для определения приблизительного времени обжаривания можете использовать следующую таблицу.

Продукты	Температура (°C)	Время приготов. (мин.)	Осмотр состояния
Куриная грудинка, толщиной приблизительно 1 см	170	5 – 6	мясо не должно подрумяниться
Свинные отбивные, толщиной приблизительно 1 см	SEAR + 170	3 – 5	мясо не должно подрумяниться
Стейк, говядина, толщиной приблизительно 1 см	SEAR + 170	6 – 9	в зависимости от вкуса
Колбаски/сосиски (тонкие, более толстые), гамбургер, копченое сало	155 – 170	7 – 10	часто переворачивать, в зависимости от вкуса
Сэндвичи	155	3 – 5	в зависимости от вкуса
Овощи (баклажан, цуккини, сладкий картофель), грибы, ломтики толщиной примерно 1 см	200	6 – 8	в зависимости от вкуса
Морепродукты (филе из рыбы/ стейки, креветки)	190	2 – 4	в зависимости от вкуса

Примечание: время необходимое для подогрева гриля не входит в указанное время приготовления.

V. УХОД

Перед началом каждого ухода за прибором следует отсоединить вилку питательного провода от розетки электрической сети! Гриль чистите только после его полного охлаждения! Очистку проводите регулярно, после каждого использования протерите электроприбор мягкой влажной салфеткой! Для очистки электроприбора не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства (напр., **острые предметы, едкие средства для очистки духовок и т.п.**)! Также не пользуйтесь моющим аппаратом для мытья под давлением (напр., посудомоечной машиной, аппаратом высокого давления, паровым аппаратом)! При помощи, напр., обычной, пластиковой кухонной лопатки, удалите из гриля случайные следы жира и остатки продуктов, которые прилипли к рабочим поверхностям.

Лоток для сбора жира **B** помойте в горячей воде с добавлением моющего средства и вытрите насухо (можно использовать посудомоечную машину). Как правило гриль необходимо очистить после каждого применения. Перед следующим использованием высушите все детали и поверхность гриля. Если питательный провод будет испачкан, то его следует протереть влажной тряпкой. Считается нормальным, что в течение времени цвет поверхности меняется. Это изменение не меняет каким либо способом качества поверхности и не является причиной для рекламации изделия!

Хранение

Перед хранением убедитесь в том, что рабочие поверхности гриля холодные. Питательный провод **A7** намотайте на держатель в задней части гриля (рис. 5). Гриль храните на безопасном и сухом месте, вне пределов досягаемости детей и недееспособных лиц.

VI. РЕШЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Решение
Продукты недостаточно обжарены	Установлена слишком низкая температура	Информацию о температуре и времени приготовления найдете этикетке продуктов.
	Установлено слишком короткое время	
	Слишком много продуктов на рабочей поверхности	Уменьшите количество продуктов
Гриль выдает неприятный запах	На гриле находятся нечистоты (остатки жиров, продуктов)	Гриль очистите см. абзац V. Уход
Гриль не работает	Не подсоединено питание	Проверьте кабель питания, вилку и эл. розетку
	Не установлена температура	Установите подходящую температуру

VII. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



На всех частях поставляемого прибора, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. Указанные символы на изделии или в сопроводительной документации означают то, что использованные электрические или электронные изделия не должны ликвидироваться вместе с бытовыми отходами. После полного окончания эксплуатации изделия, следует его компоненты ликвидировать посредством для этой цели предназначенной сети сбора утиль–сырья.

Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуется после отключения прибора из розетки электрической сети отрезать кабель питания. После этого прибором нельзя пользоваться.

Техническое обслуживание капитального характера или требующее вмешательство во внутренние части прибора, может проводить только специализированная ремонтная мастерская! Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права на гарантийный ремонт!

VIII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение (В)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (Вт)	Указана на типовом щитке изделия
Масса (кг)	2,9

Потребляемая мощность (standby mode) <1,00 Вт

Изделие соответствует действующим нормам техники безопасности и Директивам Европейского парламента и Совета 2006/95/EC и 2004/108/EC.

Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/EC об материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.

Завод–изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия не существенные изменения, не влияющие на его работу.

HOT – Горячее.

DO NOT COVER – Не закрывать.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Не погружать в воду или другие жидкости.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Чтобы избежать опасности удушья, храните полиэтиленовые пакеты в местах недоступных для младенцев и детей. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот пакет в кроватках и манежи. Полиэтиленовые пакеты не игрушка для детей!

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Česká republika.



eta 6155

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

I. SAUGOS REIKALAVIMAI

- Prieš pirmąjį prietaiso įjungimą atidžiai perskaitykite instrukciją ir peržiūrėkite paveikslėlius, instrukciją pasilikite naudojimui ateityje. Instrukciją laikykite prietaiso sudedamąja dalimi ir perduokite ją kitam prietaiso vartotojui.
- Patikrinkite ar duomenys prietaiso lentelėje atitinka įtampai jūsų elektros tinklo lizde.
- Maitinimo laido šakutę galima jungti į tinkamai prijungtą ir įžemintą elektros instaliacijos lizdą!
- **Maitinimo laido šakutės neikiškite į elektros maitinimo lizdą ir iš elektros maitinimo lizdo netraukite šlapiomis rankomis ar tempdami už maitinimo laido!**
- **Prietaisas yra skirtas naudoti tik buitiniams ir kitoms panašiomis sąlygomis (maisto produktų šildymui ir apdorojimui)!** Nėra skirtas naudoti komerciniams tikslais ir naudoti tokioje aplinkoje, kaip pavyzdžiui parduotuvės, kanceliarijos arba žemės ūkio personalo virtuvė, arba kitoje darbo aplinkoje! Prietaisas nėra skirtas naudoti viešbučiuose, moteliuose, apgyvendinimo įrengimuose su pusryčiais ar kituose apgyvendinimo įrengimuose.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su silpnaisiais fiziniais, jutimo ir protiniais gebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, su sąlyga, kad jie bus pamokyti saugiai naudotis prietaisu arba bus prižiūrimi siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudoja prietaisą, ir su sąlyga, kad jie bus supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vartotojo atliekamų valymo ir priežiūros veiksmų negali atlikti vaikai be priežiūros.
- Niekuomet nenaudokite prietaiso, kurio maitinimo laidas ar kištukas yra pažeistas, jei prietaisas veikia netinkamai ar buvo pažeistas nukritus jam ant žemės arba į vandenį. Tokiu atveju nuneškite prietaisą į specializuotas elektros prietaisų remonto dirbtuves, kad būtų patikrintas ar jį yra saugu naudoti ir ar jis tinkamai bei saugiai veikia.
- Jeigu prietaiso maitinimo laidas buvo pažeistas, siekiant išvengti pavojaus jį privalo pakeisti gamintojas, serviso technikas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Naudodami grilių elkitės taip, kad nesusižeistumėte (pvz. **nusideginimas, nusiplikinimas**). Eksploatuodami grilių naudokite rankeną.
- **Prietaiso veikimo metu, venkite kontakto su gyvūnais, augalais ar vabzdžiais.**
- **Nenaudokite grilio lauke!**
- **Nenaudokite grilio kambarių šildymui!**
- Ant kontaktinio grilio nedėkite jokių daiktų.
- Niekad nenardinkite grilio į vandenį (net dalinai) ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu!

- Nenaudokite prietaiso su programa, laiko jungikliu arba bet kuria kita funkcija, kuri prietaisą įjungia automatiškai, nes jeigu prietaisas yra uždengtas arba netinkamai patalpintas gali kilti gaisras.
- **Įjungto grilio nepalikite be priežiūros ir kontroliuokite jį visą maisto ruošimo laiką!**
- Nenaudokite grilio kitiems tikslams (pvz. **tekstilės gaminių, avalynės ir pan. džiovinimui**), nei rekomenduoja gamintojas.
- Nestatykite grilio ant nestabilaus, trapiaus ir degaus pagrindo (pvz. **stiklinio, popierinio, plastikinio, medinio ar lakuotų lentų ir įvairių medžiagų/staltiesių**).
- Grilių naudokite tik darbinėje padėtyje ir vietose, kur jis negali apvirti bei atokiau degių daiktų (pvz. **užuolaidų, portjerų, medžio ir pan.**), šilumos šaltinių (pvz. **židinio, el./dujinės viryklės ir pan.**) ir drėgnų paviršių (pvz. **kriauklės, praustuvo ir pan.**).
- Bet kuriuo būdu draudžiama keisti prietaiso paviršių (pvz. **savaime prisiklijuojančiu tapetu, folija ar pan.**)!
- Prieš kepimą maisto produktus išimkite iš įpakavimo (pvz. **popieriaus, PE-maišelių ir pan.**).
- Naudokite kokybišką aliejų arba riebalus, kurios rekomenduoja griliaus gamintojas.
- Kepdami riebią mėsą arba rūkytus gaminius elkitės atsargiai dėl tyškančių riebalų.
- Kepimo metu maisto produktai gali užsidegti savaime. Jeigu maisto produktai staigiai užsidegs išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir užgesinkite ugnį.
- Užbaigę darbą visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, ištraukite maitinimo laidą šakutę iš elektros lizdo.
- Neneškite prietaiso, kol jis yra karštas, galite jį apversti ir nusideginti.
- Maitinimo laidas negali būti pažeistas aštriais arba karštais daiktais, atvira ugnimi, negali būti nardinamas į vandenį. Niekada jo nedėkite ant karšto paviršiaus ir nepalikite jo ant stalo arba darbo lentos krašto. Užkliuvus arba patempus maitinimo laidą, pvz. tai gali atsitikti vaikams, gali prietaisas apvirti ir sunkiai sužeisti!
- Prietaisas yra nešiojamas ir turi judrų maitinimo laidą su šakute, kuri užtikrina dviejų polių išjungimą iš el. tinklo.
- Grilius atitinka gaisro saugos normai **EN 60 335-2-6**. Pagal šią normą tai yra prietaisas, kurį galima eksploatuoti ant stalo arba panašaus paviršiaus nuo degių medžiagų išlaikant **200 mm** saugų atstumą, o kitomis kryptimis ne mažiau, kaip **100 mm**.
- Jeigu yra būtina naudoti prailginimo laidą, naudokite tik nepažeistą maitinimo laidą, kuris atitinka galiojančias normas.
- Periodiškai kontroliuokite prietaiso maitinimo laido būklę.
- Prietaisą naudokite tik su originaliais gamintojo priedais. Kitų priedų naudojimas prietaisą aptarnaujančiam personalui gali kelti pavojų.
- Niekada nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei yra nurodyta šioje instrukcijoje!
- Jeigu prietaisas arba jo priedai naudojami neteisingai, gamintojas neatsako už žalą (pavyzdžiui: **maisto produktų sugadinimą, susižeidimus, nudegimą, gaisrą ir pan.**) ir garantija netaikoma tuo atveju, jei nesilaikoma aukščiau nurodytų saugos instrukcijų.

II. PRIETAISO APIBŪDINIMAS (pav. 1)

A – grilius

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| A1 – valdymo panelis | A5 – grilio plokštelės |
| A2 – atidaromas dangtis | A6 – atramos su nustatoma padėtimi |
| A3 – dangčio užrakinimo mygtukas | A7 – maitinimo laidas |
| A4 – rankena | |

B – indas riebalų nulašėjimui - konteineryje susikaupusių riebalų ar aliejaus daugiau nenaudokite - išpilkite utilizavimui

Valdymo panelis

Mygtukas  = naudojams prietaisui įjungti ir išjungti.

Mygtukas „“ = laikrodį naudojamas funkcijos įjungimui ir laiko matavimui.

Mygtukas **SEAR** (Maks. temperatūra) = naudojamas maksimaliai 260 °C temperatūrai nustatyti 90 sek. laikotarpiui.

Mygtukai (- **+**) = naudojami temperatūrai nustatyti (sumažinti -) ir (padidinti **+**) (nuo 155 iki 230 °C, nustatant žingsnius po 15 °C) arba pagal laiką (nuo 1 iki 20 minučių, žingsniais po 1 minutę).

Garso signalo funkcija pradeda veikti:

- kai paspaudžiamas bet kuris mygtukas (1x trumpas pyptelėjimas),
- kai grilius įkaista iki nustatytos temperatūros (4x ilgi pyptelėjimai),
- kai praeina nustatytas laikas (4x ilgi pyptelėjimai).

Įjungus grilių į el. lizdą displėjuje užsidega ženklas (- - -). Kai plokštelės kaista arba atvirkščiai vėsta displėjuje „blykčioja“ signalas. Pasiekus nustatytą temperatūrą, signalas dega „nuolat“.

DĖMESIO

- Jeigu displėjuje atsiranda neįprasti ženklai, prietaisą išjunkite iš el. tinklo, o po to vėl jį įjunkite.

Laikrodįs

Laikrodžio funkcija leidžia nustatyti ruošimo laiką nuo 1 iki 20 minučių. Funkcija įjungiama paspaudus mygtuką „“ (displėjus rodo skaičių **5**), po to su mygtuku - arba **+** nustatykite reikiamą laiką. Ruošimo metu nustatytas laikas mažėja po 1 minutę. Praėjus nustatytam laikui (suveikia garso signalas) maisto produktus arba patiekalą galima išimti.

DĖMESIO

- Laikrodį rekomenduojame naudoti tik su tais receptais, kurios sėkmingai išbandėte ir šių receptų vėliau nekeiskite.
- Laikrodžio negalima naudoti funkcijai **SEAR**.
- Praėjus nustatytam laikui grilius automatiškai persijungia į pagrindinę/pradinę temperatūrą (displėjuje rodoma 155 °C) ir šią temperatūrą palaiko 60 minučių arba iki prietaiso išjungimo, kuris išjungiamas mygtuku .

SEAR

Naudojama greitam grilio įkaitinimui iki maksimalios temperatūros. Funkcijos įjungimui paspauskite mygtuką **SEAR** (displėjuje rodoma **260** °C temperatūra). Įkaitimo laikotarpyje temperatūros skaičius displėjuje blyksi. Kai grilius įkaista iki reikiamos temperatūros (displėjuje skaičius dega nuolat) ji yra išlaikoma 90 sekundžių, po to persijungia į pagrindinę 155 °C temperatūrą ir šią temperatūrą palaiko 60 minučių arba iki prietaiso išjungimo, kuris išjungiamas mygtuku .

Griliaus atidarymas (pav. 2)

Paimkite dangtį **A2** už rankenos **A4** ir jį atidarykite iki fiksavimo padėties (apie 50°), po to paspauskite mygtuką **A3** iki galo ir atidarykite dangtį iki galo, kad grilis atsidarytų iki horizontalios padėties (180°). Dabar galite ant kiekvienos plokštelės dėti įvairius maisto produktus (pvz. rūkytus gaminius, blynelius, kepti kiaušinius ir pan.). Grilius uždaromas paprastai - uždaromas jo dangtis.

Atramos su nustatoma padėtimi (pav. 3)

Grilius turi atramas su nustatoma padėtimi **A6**, kurios užtikrina tokį apatinės plokštelės nuolydį, kad nuo jos neslįstų maisto produktai (pvz. dešrelės, sumuštiniai), ir būtų užtikrintas maksimalus riebalų nutekėjimas į indą. Grilio plokštelės padėties nustatymui apatinėje griliaus dalyje nustatykite abiejų atramų padėtį.

III. PARUOŠIMAS IR NAUDOJIMAS

Grilių ir priedus išimkite iš įpakavimo. Nuimkite nuo griliaus adhezyvinę foliją, lipdukus ir popierių. Pirmą kartą grilių įjungus nustatykite maksimalią 260 °C temperatūrą ir esant atidarytam langui „pravertą“ grilių palikite veikti 10 minučių, po to jį išjunkite ir leiskite atvėsti. Lengvai sklindantys dūmai nėra pretenzijos priežastimi nei prietaiso trūkumu. Po to kai prietaisas atvės dalis, kurios liesis su maistu išvalykite minkštu, švariu skudurėliu arba popieriniu rankšluostuku (žr. **V. PRIEŽIŪRA**). Prietaisas yra paruoštas naudojimui.

IV. APTARNAVIMO INSTRUKCIJA

Pastatykite grilių ant tvirto ir sauso pagrindo (pvz. virtuvės stalo), minimaliai 85 cm aukštyje vaikams nepasiekiamoje vietoje. Maitinimo laido šakutę **A7** įkiškite į el. lizdą ir patikrinkite ar laidas nėra pažeistas, ar nėra po griliumi arba bet po kuriais kitais aštriais arba karštais daiktais. El. lizdas privalo būti patogiai prieinamas, kad pavojaus atveju būtų galima grilių greitai išjungti. Įsitikinkite, kad yra įdėtas riebalų nulašėjimo indas **B** (pav. 4). Nustatykite grilių į pageidaujamą padėtį arba į horizontalią poziciją, galite jį visiškai atidaryti. Priklausomai nuo naudojamų maisto produktų valdymo panelyje **A1** nustatykite reikiamą temperatūrą ir paruošimo laiką. Grilių su uždarytu dangčiu **A2** įkaitinkite be maisto produktų. Displėjus ir garso signalas informuoja apie pasiektą darbinę temperatūrą, maisto produktus sudėkite ant apatinės plokštelės **A5** (geriausia per vidurį) ir uždenkite dangtį. Prietaisas automatiškai pritaikys viršutinio dangčio aukštį maisto produktų storiui. Kepimo metu su rankena **A4** „lengvai“ prispauskite plokštelės vieną prie kitos. Kelias minutes prieš kepimo pabaigą prietaisą įjunkite, nes plokštelės yra pakankamai karštos ir užbaigs maisto produktų kepimą. Paruoštą patiekalą išimkite su medine arba dirbtinės medžiagos lopetele.

DĖMESIO

- Kepimo metu nelieskite metalinių grilio dalių arba plokščių, nes jos yra **KARŠTOS!** **Ypatingai saugokite, kad prie griliaus neprisiliestų vaikai!** Neškite tik atvėsusį prietaisą laikydami jį už rankenos **A4**.
- Rekomenduojame naudoti apsaugines priemones (pvz. virtuvines pirštines).
- Nepalikite įjungto grilio ilgiau nei 30 minučių.
- Pasikeitus temperatūrai kepimas užtruks 5 – 10 minučių, kol plokštė įkais iki nustatytos temperatūros (žr. informaciją displėjuje).
- Nenaudokite metalinių replių, peilio arba kitų aštrių metalinių virtuvinių įrankių, gali pažeisti kepimo plokščių paviršių.
- **Niekada nepjaustykite keparamų maisto produktų ant plokštės!**
- Grilius netinka džiuvėsėliuose apvoliotų produktų kepimui.
- Rūkytos dešrelės kepimo metu trūkinėja. Kad to išvengtumėte pradurkite jas šakute arba įpjaukite su peiliu.
- Į kvapus/garus ir dūmus išsiskiriančius kepimo metu gali jautriai reaguoti naminiai žvėreliai (pvz. egzotiniai paukščiai). Dėl šių priežasčių rekomenduojame maisto produktus kepti kitoje patalpoje.
- Naudojant grilių dėl medžiagų dilatacijos girdimi tipiški garsai (sproginėjimas). Tai yra normalus reiškinys ir negali būti pretenzijų priežastimi.

GERIAUSIŲ MĖSOS KEPIMO REZULTATŲ PASIEKIMAS

Pateikiamus pavyzdžius laikykite inspiracija, kurios tikslu nėra pateikti receptą, bet supažindinti su įvairiomis maisto ruošimo galimybėmis. Ruošimo laikas yra tik „maždaug apie“ ir jį sudaro kelios minutės. Kepimo laikas priklauso nuo grilio temperatūros, aplinkos ir ruošiamo maisto produktų rūšies. Ruošimo laiką galite pritaikyti savo pageidavimams, kuo ilgiau kepsite, tuo maisto produktas bus labiau iškepęs bei trapesnis.

Visas maisto ruošimo laikas specializuotoje literatūroje (virimo knyguose) nurodomas šaldytuvo temperatūros maistui. Maisto ruošimas iš šaldytų produktų gali užtrukti ilgiau. Maisto produktų kepimo metu atidžiai stebėkite ir paruošimo laiką pritaikykite savo poreikiams. Jeigu produktą dažniau vartysite geriau jį iškepsite. Prieš daržovių, žuvies arba liesos mėsos kepimą rekomenduojama plokštelę patepti augaliniu aliejumi arba išpurkšti specialiu purškikliu, skirtu maisto produktų apsaugai nuo prisvilimo. Jeigu gaminsite riebesnę mėsą arba marinuotus produktus plokštelės tepti nebūtina. Naudokite tik šviežius maisto produktus (ne šaldytus). Pašalinkite iš mėsos sausgysles, perteklinius riebalus, o iš žuvies pašalinkite kaulus. Maisto produktus, kurios norite kepti, supjaustykite 1-1,5 cm storio riekelėmis. Jeigu norite, kad mėsa būtų subtilesnė galite ją iš anksto marinuoti, pabarstyti prieskoniais, patepti padažu arba aliejumi. Prieš marinuotos mėsos kepimą pirmiausia nupilkite marinatą ir pašalinkite drėgmę. Kai kuriuose marinatuose yra didelis kiekis cukraus, kuris kepimo metu gali svilti prie plokštelės. Kepamos mėsos nebadykite ir neišdžiovinkite bereikalingai ilgu ruošimu. Jeigu gaminsite įvairios rūšies maistą (pvz. mėsą, žuvį, daržoves, vaisius) rekomenduojama kiekvieną kartą prieš kitos rūšies maisto kepimą grilių išvalyti medine lopetėle arba popieriniu rankšluostuku nuo prieš tai gaminto maisto likučių. Karštos plokštelės neplaukite vandeniu!

Kaip pagalbinę priemonę kepimo laiko nustatymui galite naudoti žemiau pateiktą lentelę :

Maisto produktas	Temperatūra (°C)	Paruošimo laikas (min.)	Būklės kontrolė
Vištienos krūtinėlės, 1 cm storio	170	5 – 6	Mėsa negali būti ružava
Kiauliena, 1 cm storio	SEAR + 170	3 – 5	Mėsa negali būti ružava
Jautiena, užpakalinė dalis, 1 cm pločio	SEAR + 170	6 – 9	Pagal skonį
Dešrelės/pieniškos dešrelės (plonos, storesnės), hamburgeris, lašinukai,	155 – 170	7 – 10	Dažnai vartyti, pagal skonį
Sumuštiniai	155	3 – 5	Pagal skonį
Daržovės (baklažanai, cukinijos, saldžios bulvės), grybai, 1 cm storio	200	6 – 8	Pagal skonį
Jūros gėrybės (žuvies file/kepsniai, krevetės)	190	2 – 4	Pagal skonį

Pastaba: grilio įkaitinimo laikas nėra įskaičiuotas į lentelėje nurodytą laiką.

V. PRIEŽIŪRA

Prieš kiekvieną prietaiso valymą išjunkite jį iš el. tinklo, ištraukite maitinimo laidą šakutę iš kištukinio lizdo! Grilių valykite tik jam atvėsus! Po kiekvieno naudojimo išvalykite minkštu drėgnu skudurėliu! Nenaudokite šiurkščių ir šarminių valymo priemonių (pvz. **aštrių daiktų, ėsdinančių valymo priemonių, skirtų orkaitėms ir pan.). Nenaudokite jokių slėginio plovimo įrengimų (pvz. **indaplovių, garinių valymo priemonių ir pan.**)! Išvalykite riebalus ir prie plokštelės prilipusius maisto likučius, pvz. paprasta plastikine virtuvine mentele. Riebalų nulašėjimo indą **B** plaukite karštu vandeniu su saponatu ir sausai iššluostykite (galite plauti indaplovėje). Galioja tai, kad grilių reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Prieš sekantį naudojimą iššluostykite visa dalis ir griliaus paviršių. Jeigu yra nešvarus maitinimo laidas valykite jį drėgnu skudurėliu. Per kurį laiką paviršiaus spalva gali pasikeisti, tai yra normalu. Šis pasikeitimas neturi įtakos paviršiaus savybėms ir negali būti pretenzija!**

Laikymas

Prieš padėdami saugoti įsitikinkite, kad plokštelės yra šaltos. Maitinimo laidą **A7** suvyniokite ant rankenos užpakalinėje grilio dalyje (pav. 5). Grilių laikykite saugioje ir sausoje vietoje, vaikams ir neįgaliesiems asmenims nepasiekiamoje vietoje.

VI. PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Maisto produktai nepakankamai iškepti	Nustatyta per žema temperatūra	Informaciją apie temperatūrą ir laiką rasite maisto produktų etiketėje
	Trumpas ruošimo laikas	
	Per daug maisto produktų ant plokštelės	Sumažinkite maisto produktų kiekį
Grilius skleidžia nemalonų kvapą	Grilius yra nešvarus (riebalų ir maisto likučiai)	Grilių išvalykite, žr. V. Priežiūra
Grilius neveikia	Neįjungtas maitinimas	Patikrinkite maitinimo laidą, šakutę ir el. lizdą
	Nenustatyta temperatūra	Nustatykite tinkamą temperatūrą

VII. EKOLOGIJA



Jeigu prietaiso dydis leidžia, visos prietaiso dalys, įpakavimas, komponentai ir priklausiniai, pažymėti ženklais medžiagų, iš kurių buvo pagaminti, o taip pat ir ženklų, nurodančių antrinio perdirbimo galimybę. Ant gaminio nurodyti ženklai reiškia, kad elektriniai arba elektroniniai prietaisai negali būti likviduojami kartu su komunalinėmis atliekomis. Gaminį likviduokite pristatydami juos į specialią atliekų, nemokamo likvidavimo surinkimo vietas.

Tinkamai likviduodami šį prietaisą padėsite sumažinti neigtyvią įtaką aplinkai bei žmonių sveikatai, saugosite nuo neigiamų pasekmių, kurias galėtų sukelti netinkamas atliekų likvidavimas. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę savivaldybę arba artimiausią specialių atliekų surinkimo vietą. Jeigu šios rūšies atliekas likviduosite netinkamai, pagal nacionalinės teisės aktus jums gali būti paskirta bauda.

Jeigu prietaisas negali būti naudojamas, patariame jį išjungus iš elektros tinklo nupjauti prietaiso maitinimo laidą, prietaisas taps nepanaudojamu.

Platesnės apimties remontą arba priežiūrą, reikalaujantį prietaiso išardymo, privalo atlikti specializuotas servisas! Jeigu nesilaikoma naudojimo instrukcijos prarandama teisė į garantiją!

VIII. TECHNINIAI DUOMENYS

Maitinimo įtampa (V)	nurodyta techninių duomenų skydelyje
Vartojama galia (W)	nurodyta techninių duomenų skydelyje
Svoris (kg)	2,9

Vartojama galia (standby mode) <1,00 W

Gaminys atitinka galiojančias saugos normas ir Europos Parlamento bei Tarybos direktyvą 2006/95/EB bei 2004/108/EB.

Gaminys atitinka Europos Parlamento ir Tarybos įsakymą ir Nr. 1935/2004/EB dėl medžiagų ir daiktų, skirtų sąlyčiui su maisto produktais.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti gaminio konstrukcijos pakeitimus, neturinčius įtakos gaminio veikimui.

HOUSEHOLD USE ONLY – Naudojimui tik buityje.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.

HOT – Karšta. DO NOT COVER – Neuždengti. DO NOT IMMERSE IN WATER – Nekišti į vandenį.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Norint išvengti uždusimo pavojaus, plastikinius maišelius laikykite atokiau nuo kūdikių ir vaikų. Nenaudokite šių maišelių vaikiškose lovėse, lovose, žaidimų aikštelėse. Šis maišas nėra žaislas.

GAMINTOJAS: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Braník, Čekijos Respublika.

ІНСТРУКЦІЯ ДО ЗАСТОСУВАННЯ

І. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Перед першим застосуванням уважно повністю прочитайте інструкцію, перегляньте малюнки і інструкцію збережіть як довідник на майбутнє. Вказівки у інструкції слід вважати частиною пристрою і передати їх кожному наступному користувачеві пристрою.
- Переконайтеся, що дані на типовому щитку відповідають напрузі у Вашій ел. розетці.
- Вилку шнуру живлення необхідно увімкнути у розетку, правильно підключену та заземлену!
- Ніколи не використовуйте пристрій з пошкодженим шнуром живлення або вилкою, якщо він не працює правильно, упав на землю і був пошкоджений або впав у воду. У таких випадках слід віднести пристрій у професійний сервісний центр для перевірки його безпеки і правильної роботи.
- **Вилку шнуру живлення не засувайте у ел. розетку і не витягайте мокрими руками або потягнувши за шнур живлення!**
- **Пристрій призначений виключно для побутового та іншого подібного застосування (приготування їжі)!** Пристрій не призначений для комерційного використання та для використання у такому середовищі, як кухні для працівників магазинів, офісів чи ферм, або ж у іншому робочому середовищі. Прилад не призначений для використання клієнтами в готелях, мотелях, об'єктах, що забезпечують нічліг і сніданок та інших об'єктах тимчасового проживання.
- Цим продуктом можуть користуватися діти у віці від 8 років і старші та особи з обмеженою фізичною або розумовою здібністю чи недостатнім досвідом та знаннями, якщо вони знаходяться під наглядом або були проінформовані про безпечне застосування пристрою і зрозуміли потенційні ризики. Діти не повинні гратися з пристроєм. Чищення і технічне обслуговування, яке здійснюється користувачем, заборонено виконувати дітям без нагляду.
- **Не використовуйте гриль на вулиці!**
- **Не використовуйте гриль для обігрівання кімнати!**
- Не кладіть на контактний гриль жодні предмети.
- Не використовуйте пристрій з програмою, таймером чи іншим компонентом, що забезпечує автоматичне увімкнення пристрою, тому, що існує ризик загоряння, якщо пристрій прикритий або розташований неправильно.
- **Гриль ніколи не занурюйте у воду (навіть частково) і не мийте під проточною водою!**
- **Не залишайте гриль працювати без нагляду і слідкуйте за ним впродовж усього періоду приготування їжі!**
- Не використовуйте гриль для інших цілей (наприклад, сушіння текстильних виробів, взуття, тощо), ніж які рекомендовані виробником.
- Не ставте гриль на нестійкі, крихкі та легкозаймисті поверхні (наприклад, скляні, паперові, пластикові, дерев'яні лаковані панелі та різні тканини/скатертини).

- Гриль слід використовувати тільки в робочому положенні в місцях, де немає ніякого ризику, що він перекинеться, і далеко від легкозаймистих предметів (наприклад, **штори, фіранки, дерево тощо**), джерел тепла (наприклад, **камін, піч, плитка, духовка, гриль, тощо**) та вологих поверхонь (**раковини, умивальники тощо**).
- Заборонено змінювати поверхню грилю будь-яким способом (наприклад, **за допомогою клейких шпалерів, плівки, тощо**)!
- Маніпулювати з грилем слід обережно і так, щоб уникнути травм (наприклад, **опіки**). При маніпуляції з пристроєм слід користуватися ручкою.
- Перш ніж смажитимете харчові продукти на грилі, зніміть з них упаковку (наприклад, папір, поліетиленовий пакет, тощо).
- Використовуйте якісну олію або жир, рекомендовані виробником для приготування на грилі.
- Готуючи на грилі жирне або ковбаси, пам'ятайте, що з них може вибризнати жир.
- Під час смаження на грилі може настати самозаймання їжі, яка саме готується.
У разі раптового спалаху відключіть пристрій від мережі і загасіть вогонь.
- Після закінчення роботи завжди вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі. Для цього слід витягнути шнур живлення з електричної розетки.
- Не переносьте пристрій у гарячому стані, у разі перекидання виникає ризик отримання травми - опіків.
- Провід живлення не сміє бути пошкоджений гострими або гарячими предметами, відкритим вогнем, заборонено також занурювати його у воду. Ніколи не ставте його на гарячій поверхні та не залишайте висіти через край стола або стільниці.
У випадку, якщо дитина або інша особа зачепиться або спіткнеться об шнур або потягне за нього, пристрій може перекинутися або впасти, а це може привести до виникнення серйозних травм!
- Пристрій є портативним, і його обладнано рухомим шнуром з вилкою, який забезпечує двополюсне відключення від ел. мережі.
- З точки зору пожежної безпеки гриль відповідає вимогам **EN 60 335-2-6**. Згідно з цим стандартом даний пристрій є таким, що може працювати на столі або подібних поверхнях, а у основному напрямку випромінювання, тобто над пластиною слід дотримувати безпечну віддадь від поверхні легкозаймистих матеріалів **200 мм**, а в інших напрямках мін. **100 мм**.
- При необхідності використання подовжувача слід забезпечити, щоб він не був пошкоджений і відповідав вимогам діючих стандартів.
- Регулярно перевіряйте стан шнура живлення пристрою.
- Якщо шнур живлення пристрою пошкоджений, його повинен замінити виробник, сервісний технік виробника або кваліфікований фахівець - це допоможе уникнути небезпечних ситуацій.
- Використовуйте тільки пристрої з оригінальними пристосуваннями від виробника. Використання інших типів пристосування може бути небезпечним для особи, яка пристрій обслуговує.
- Ніколи не застосовуйте пристрій для інших цілей, ніж для яких його призначено і які описано у цій інструкції!
- Виробник не несе відповідальність за шкоду, заподіяну у наслідок неправильного застосування пристрою та його пристосувань (наприклад, знецінення харчових продуктів, поранення, опіки, пожежа) та не надає гарантію на пристрій у випадку не дотримання вище вказаних правил безпеки.

II. ОПИС ПРИЛАДУ (мал. 1)

А – гриль

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| A1 – панель управління | A5 – пластини грилю |
| A2 – відкидна кришка | A6 – висувні ніжки |
| A3 – кнопка блокування кришки | A7 – шнур живлення |
| A4 – ручка | |

В – посуд для стікаючого соку - Внимание! Стекаемый в контейнер жир, не пригоден для последующего применения!

Панель управління

Кнопка  = служить для вмикання та вимикання пристрою.

Кнопка „ „ = таймер служить для активації функції відліку часу.

Кнопка **SEAR** (Макс. температура) = служить для налаштування максимальної температури 260 °C протягом 90 секунд.

Кнопки (- +) = служать для налаштування (зменшення -) і (збільшення +) температури в межах (155 – 230 °C, з кроком 15 °C) або часу в межах (1 – 20 хвилин, з кроком 1хвилина).

Функція звукового сигналу вмикається:

- при натисканні будь-якої з кнопок (1х короткий звуковий сигнал),
- коли гриль досягає потрібної температури (4 довгі гудки),
- коли закінчиться налаштований час (4 довгі гудки).

Після підключення грилю до ел. розетки на дисплеї загоряється символ (- - -). Коли пластини нагріваються або, навпаки, холонуть цифра на дисплеї „блимає“. Якщо температура досягає заданого значення, цифра на дисплеї горить „постійно“.

УВАГА

- Якщо на дисплеї відображається незвичкі знаки, відключіть пристрій від ел. мережі, а потім підключіть його знову.

Таймер

Функція таймера дозволяє налаштувати тривалість приготування в діапазоні від 1 до 20 хвилин. Для активації функції натисніть на кнопку „ „ (на дисплеї зобразиться цифра 5), а потім, за допомогою кнопок - або +, налаштуйте вибраний час. Під час приготування їжі цифри заданого часу поступово знижуватимуться по 1 хвилині. Коли заданий час закінчиться (пролунає звуковий сигнал) їжу або делікатеси можна вийняти.

УВАГА

- Таймер рекомендуємо використовувати тільки для рецептів, які Ви вже раніше успішні випробували, і ці рецепти більше не міняти.
- Таймер не можна застосувати для функції **SEAR**.
- Після закінчення часу гриль автоматично повернеться до початкового/базового налаштування температури (на дисплеї буде зображено значення 155 °C) і підтримуватиме цю температуру протягом 60 хвилин, або доки Ви не вимкнете його кнопкою .

SEAR

Функція служить для швидкого нагрівання грилю до максимальної температури. Для активації функції натисніть на кнопку **SEAR** (на дисплеї з'явиться цифра **260**). Протягом нагрівання значення на дисплеї блимає. Після того, як гриль досягне температури (значення на дисплеї горить постійно), від підтримуватиме її протягом 90 секунд, а потім переключиться на основну температуру 155 °C і підтримуватиме цю температуру протягом 60 хвилин, або доки Ви не вимкнете його кнопкою .

Відкриття грилю (мал. 2)

Візьміть кришку **A2** за ручку **A4** і відкиньте її у положення для блокування (біля 50°), потім натисніть на кнопку **A3** до упору і відкиньте кришку так, щоб гриль відкрився у горизонтальне положення (180°). У цьому стані ви можете готувати на кожній пластині грилю окремо різні види харчових продуктів (наприклад, ковбаси, млинці, смажені яйця, і т.д.). Щоб знову скласти гриль просто закрийте його кришку.

Відкидні ніжки (мал. 3)

Гриль обладнано висувними ніжками **A6**, які забезпечать таких нахил нижньої пластини, щоб з неї не ковзала їжа (наприклад, сосиски, сандвічі), причому досконало забезпечено відведення максимальної кількості жиру у посуд для стікаючого соку. Щоб нахилити пластину грилю, слід висунути обидві ніжки на нижній стороні грилю.

III. ПІДГОТОВКА І ЗАСТОСУВАННЯ

Усуньте всі пакувальні матеріали і вийміть гриль з пристосуваннями. Вийміть з грилю усю клейку плівку, наклейки та папір. Перед першим увімкненням налаштуйте максимальну температуру **260 °C** і при відкритому вікні залиште „відкритий“ гриль працювати близько 10 хвилин, потім вимкніть його і залиште охолонути. Можливе короточасне виникнення невеликої кількості диму не є на заваду і не є підставою для рекламації пристрою. Після того, як гриль охолоне, витріть частини, які будуть у контакті з продуктами, м'якою вологою, чистою ганчіркою або паперовим рушником (див. частину **V. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**). Тепер пристрій готовий до використання.

IV. ВКАЗІВКИ ЩО ДО ЗАСТОСУВАННЯ

Гриль встановіть на твердій рівній і сухій поверхні (наприклад, на кухонному столі), на висоті не менше 85 см, далеко від дітей. Вилку шнура живлення **A7** підключіть до ел. розетки і впевніться, що шнур живлення не є пошкоджений, не веде під грилем або через будь-які гострі чи гарячі поверхні. Ел. розетка повинна бути легко доступною, щоб можна було гриль легко від'єднати від електромережі в разі виникнення небезпечної ситуації. Впевніться, що в гриль вкрито посуд для стікаючого соку **B** (мал. 4). Налаштуйте гриль під необхідним нахилом або у рівне положення, або ж його можна відкрити повністю. Залежно від того, які продукти будете готувати, наставте на панелі управління **A1** відповідну температуру і, у разі необхідності, час приготування. Гриль з опущеною кришкою **A2** залиште підігріватися без вкритої їжі. Дисплей і звукова сигналізація повідомляють про досягнення робочої температури. Шматки їжі покладіть на нижню пластину **A5** (бажано в центрі) і прикрийте кришкою. Плаваючі шарніри автоматично пристосують висоту верхньої кришки до товщини шматків. Під час смаження Ви можете за допомогою ручки **A4** „злегка“ притиснути пластини одну до одної. За кілька хвилин до закінчення приготування їжі вимкніть пристрій - пластини є досить гарячими для того, щоб їжа досмажилася. Вийміть їжу за допомогою відповідної дерев'яної або пластикової лопатки.

УВАГА

- Протягом смаження не торкайтеся ні металевих частин грилю, ні пластин. Ці частини - **ГАРЯЧІ! Особливо дбайте про те, що грилю не торкалися діти!** Для перенесення (у холодному стані) користуйтеся тільки ручкою **A4**.
- Під час маніпуляції рекомендуємо користуватися захисними робочим засобами (наприклад, рукавичками).
- Не залишайте порожній гриль увімкнутим більше 30 хвилин.
- При зміні температури в процесі засмажування буде тривати приблизно 5-10 хвилин доки пластини досягнуть потрібної температури (див. інформацію на дисплеї).
- Не використовуйте металеві щипці, лопатки, ніж або інший гострі металеві кухонні пристосування, які могли б пошкодити антипригарне покриття пластин грилю.
- **Харчові продукти, які будете смажити, ніколи не ріжте на пластинах!**
- Гриль не придатний для смаження продуктів у сухарях.
- Ковбаси мають тенденцію тріскатися під час засмажування. Щоб уникнути цього, проколите їх в декількох місцях виделкою або надріжте ножом.
- На запахи, пару та дим, що виникають при приготуванні їжі, можуть чутливо реагувати домашні тварини (наприклад, екзотичні птахи). З цієї причини ми рекомендуємо здійснювати приготування їжі в іншій кімнаті.
- При використанні гриля може у наслідок розширення матеріалів, іноді виникати характерний звук (тріск). Це явище є цілком нормальним і не є підставою для рекламації пристрою.

ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРИ ЗАСМАЖУВАННЯ М'ЯСА

Наступні рекомендації вважайте прикладами і інспірацією, їх метою є не надати інструкції, а показати можливості різного спрацювання харчових продуктів. Час приготування (смаження) їжі є тільки приблизними і коливаються в одиницях хвилин. Час засмажування буде змінюватися в залежності від температури грилю, навколишнього середовища і видів їжі, яку ви будете готувати. Час засмажування Ви можете налаштувати на свій смак, чим довше буде приготування їжі тривати, тим більше пропеченою та хрусткою вона буде.

У всіх часів приготування, які рекомендуються в літературі (поварені книги), вважають, що м'ясо має температуру холодильника. Приготування мороженого м'яса може тривати набагато довше.

Під час засмажування їжі за нею слід уважно слідкувати і пристосувати час приготування до Ваших потреб. Якщо шматки їжі будете частіше обертати, вони краще пропечуться. Перш, ніж будете засмажувати овочі, рибу або пісне м'ясо, рекомендуємо замстити пластину рослинною олією, або застосувати спеціальний спрей проти припикання їжі. При приготуванні м'яса з вмістом жиру або маринованих продуктів змащувати пластину не треба. Використовуйте тільки свіжі продукти (не заморожені).

Видаліть з м'яса сухожилля і надлишок жиру, а з риби вийміть кістки. Харчові продукти, які ви хочете засмажити, наріжте на шматки завтовшки приблизно 1 - 1,5 см. Якщо Ви хочете, щоб м'ясо було більш ніжним, то можете попередньо замаринувати його, посипати спеціями, змастити соусом або олією.

Перш ніж почати смажити мариноване м'ясо, усуньте з нього зайву вологу і маринад. Деякі маринади містять велику кількість цукру, який може припектися на пластинах під час засмажування. М'ясо протягом засмажування не проколюйте і не готуйте занадто довго, щоб вони не висушилися.

Якщо ж Ви будете готувати різні види продуктів один за одним (наприклад, м'ясо, рибу, овочі, фрукти), то рекомендується між окремими видами продуктів почистити пластини від залишків їжі за допомогою дерев'яної лопатки, шпателя або паперовим рушником. Гарячі пластини не слід чистити водою!

Для визначення приблизного тривання засмажування на грилі можна скористатися наступною таблицею:

Продукт	Температура (°C)	Час приготов. (мин.)	Перевірка стану
Куряча грудка, шматок товщиною близько 1 см	170	5 – 6	м'ясо не сміє бути рожевим
Свинина - ошийок, шматок товщиною близько 1 см	SEAR + 170	3 – 5	м'ясо не сміє бути рожевим
Яловичина, шматок товщиною близько 1 см	SEAR + 170	6 – 9	за смаком
Ковбаси / сосиски (тонкі, товсті), гамбургери, бекон	155 - 170	7 – 10	часто обертати, за смаком
Сандвічі	155	3 – 5	за смаком
Овочі (баклажани, кабачки, соломка картопля), гриби, наріжте скибочками завтовшки близько 1 см	200	6 – 8	за смаком
Морепродукти (риба філе/стейк, креветки)	190	2 – 4	за смаком

Примітка: час, необхідний для підігріву грилю не входить в часи засмажування.

V. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед кожним технічним обслуговуванням завжди витягніть вилку шнуру живлення і розетки, щоб від'єднати пристрій від мережі! Чистити гриль слід після того, як він охолоне! Гриль слід чистити регулярно після кожного використання, протираючи м'якою вологою тканиною! Не використовуйте жорсткі та агресивні миючі засоби (наприклад, **гострі предмети, їдкі засоби для чищення духовки та ін.**)

Не використовуйте також жодне устаткування для миття під тиском (наприклад, посудомийна машина, пристрій для миття під високим тиском, пароочишувачі)! З грилю усуньте сліди жиру і залишки харчових продуктів, які приліпилися до пластин, наприклад, за допомогою звичайної пластикової кухонної лопатки. Миску для збирання соку **В** помийте у гарячій воді з миючим засобом і витріть насухо (можете скористатися посудомийною машиною). Як правило, гриль слід чистити після кожного використання. Перед наступним використанням слід докладно висушити усі частини і поверхню грилю. Якщо шнур живлення забруднений, витріть його вологою ганчіркою. Зміна фарби поверхні з часом є нормальним явищем. Ця зміна жодним чином не змінює властивості поверхні і не є підставою для претензії.

Зберігання

Перед зберіганням переконайтеся, що пластини є холодними. Шнур живлення **A7** намотайте на держак у задній частині грилю (мал. 5). Гриль слід зберігати на безпечному і сухому місці, далеко від дітей і неправоздатних осіб.

VI. РІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Причина	Рішення
Їжа недостатньо пропечена	Занадто низька температура	Інформацію про температуру і часу можна знайти на етикетках харчових продуктів
	Короткий час приготування	
	Занадто багато шматків їжі на пластинах	Зменшіть кількість їжі
Гриль дає неприємний запах	Гриль є бруд (залишки жиру, їжі)	Почистіть гриль, див. розділ V. Технічне обслуговування
Гриль не працює	Не приєднано живлення	Перевірте шнур живлення, вилку і ел. розетку
	Температуру не встановлено	Встановіть необхідну температуру

VII. ЕКОЛОГІЯ



На всіх частинах приладу, розміри яких це допускають, указано позначення матеріалу, використаного для виготовлення упаковки, компонентів і приладдя із зазначенням способу їх переробки. Після повного завершення служби експлуатації приладу його компоненти варто ліквідувати за допомогою призначеної для цієї мети мережі збору утиль-сировини. У разі повного завершення служби експлуатації приладу, рекомендується відрізати шнур живлення від його корпусу. Але перед тим як відрізати, переконайтеся, що вилка приладу відключена від ел. мережі.

Технічне обслуговування приладу капітального характеру або у випадках, коли необхідне втручання в його внутрішні частини, може проводити тільки спеціалізована ремонтна майстерня! Недотримання інструкцій виробника позбавляє споживача права гарантійного ремонту!

VIII. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга (В)	зазначено на типовому щитку приладу
Споживана потужність (Вт)	зазначено на типовому щитку приладу
Вага (кг)	2,9

Споживана потужність (standby mode) <1,00 Вт

Прилад відповідає чинним нормам техніки безпеки і Директив Європейського парламенту та Ради 2006/95/EC і 2004/108/EC.

Прилад відповідає Постанові Європейського парламенту і Раді № 1935/2004/EC про матеріали і предмети призначених для контакту з продуктами харчування.

Завод-виробник залишає за собою право вносити у конструкцію виробу несуттєві зміни, які не вплинуть на функцію виробу.

HOT – Гаряче.

DO NOT COVER – Не закривати.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Не занурюйте у воду.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Щоб уникнути небезпеки задусення, зберігайте поліетиленові пакети далі від дітей і немовлят. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ пакети в дитячому ліжечку чи манежі.

Поліетиленові пакети не іграшка для дітей!

ВИРОБНИК: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Braník, Česká republika.

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obraťte na servis podle adres na www.eta.cz. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závadu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek bol v záručnej oprave

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek bol v záručnej oprave

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek byl v záruční opravě

od
do

Zákazka číslo Zákazka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Kupon č. 3



eta

Kupon č. 2



eta

Kupon č. 1



eta



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

6155

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. **Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu.** Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny na internetu www.eta.cz. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. **Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu.** Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené na internete www.eta.sk. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

Typ **ETA 6155**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 6155**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 6155**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis