
sq	Udhëzues përdorimi	2 – 22
bg	Ръководство за употреба	23 – 43
cs	Návod k použití	44 – 64
hr	Upute za upotrebu	65 – 85
mk	Упатство за употреба	86 – 106

Udhëzues përdorimi
Ръководство за употреба
Návod k použití
Upute za upotrebu
Упатство за употреба

Treguesi i lëndës

Ç’duhet të kini parasysh	4
Para montimit	4
Udhëzime për sigurinë	5
Shkaqet e dëmtimeve	6
Para vënies në përdorim për herë të parë	6
Pajisja juaj e re elektroshtëpiake	7
Kjo është grilla juaj e re me gurë lave	7
Zona e komandimit	8
Treguesi i nxehtësisë së mbetur	9
Rezistenca nxehëse e grillës	9
Mbajtësja e gurëve të llavës	9
Banjë uji	9
Vënia në punë e grillës	10
Ndezja dhe shuarja e grillës	10
Programimi i grillës	10
Paranxehja e grillës	11
Mbrojtja nga tejnxehja	11
Kufizimi kohor automatik	11
Pjekja mbi gurët e lavës	12
Vënia në punë e grillës	12
Pjekja me banjë uji	14
Tabela dhe këshilla	15
Tabela e grillës	15
Këshilla për pjekjen në skarë	16
Kohëmatësi	17

Parametrat e paraprogramuar	18
Ndryshimi i parametrave të paraprogramuar	19
Përkujdesja dhe pastrimi	19
Riparimi i defekteve	21
Shërbimi për klientët	22

Ç'duhet të kini parasysh

Ju lutemi të lexoni me kujdes këtë udhëzues përdorimi. Vetëm pas leximit të kujdesshëm të tij do të jeni në gjendje të përdorni në mënyrë të sigurt dhe korrekte pajisjen tuaj.

Është mirë që t'i ruani me kujdes udhëzuesin e përdorimit dhe atë të montimit. Nëse ia kaloni dikujt tjetër këtë pajisje, mos harroni t'i përcillni edhe udhëzuesat.

Para montimit

Hedhja e mbeturinave duke respektuar ambientin



Hiqini ambalazhin pajisjes dhe hidheni atë në mbeturina duke respektuar ambientin.

Kjo pajisje është konform direktivave europiane 2002/96/EG mbi aparaturat e vjetra elektrike dhe elektronike (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Kjo direktivë krijon kornizën e nevojshme për tërheqjen dhe shfrytëzimin e pajisjeve të përdorura dhe është në fuqi në të gjithë Bashkimin Europian.

Dëmtime të shkaktuara prej transportimit

Pasi t'i kini hequr ambalazhin pajisjes duhet ta kontrolloni, nëse ka pësuar ndonjë dëmtim gjatë transportimit. Nëse po, pajisja nuk duhet të instalohet.

Lidhja në rrjetin elektrik

Nëse kablli për lidhjen me rrjetin elektrik është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet për të shmangur rreziqet.

Zëvendësimi duhet të kryhet prej një tekniku profesionist të kualifikuar prej firmës prodhuese të pajisjes.

Vendosja dhe instalimi

Ju lutemi të mbani parasysh udhëzuesin e posaçëm për montimin.



Udhëzime për sigurinë

Kjo pajisje është konceptuar vetëm për përdorimin shtëpiak privat. Përdoreni aparaturën vetëm për përgatitje ushqimi.

Mos përdorni për grillën qymyr druri apo lëndë të tjera djegëse të ngjashme.

Përdorimi i sigurt

Kjo pajisje nuk lejohet të përdoret pa mbikqyrje prej të rriturve apo fëmijëve,

– nëse këta nuk janë fizikisht apo mendërisht në gjendje për ta përdorur pajisjen,

– osë nëse u mungojnë njohuritë dhe përvoja për ta përdorur në mënyrë korrekte dhe të sigurt pajisjen.

Mos i lini fëmijët të luajnë me pajisjen.

Vaji dhe yndyra e tejnxehur

Kujdes, rrezik zjarri! Vaji ose yndyra e tejnxehur marrin flakë lehtë. Mos lini kurrë pa mbikqyrje vaj apo yndyrë të nxehtë. Mos u përpiqni kurrë të shuani me ujë vajin apo yndyrën e ndezur. Shujani flakët me ndonjë kapak. Shuani pajisjen.

Grilla e nxehtë

Kujdes, rrezik djegieje! Gjatë funksionimit pajisja nxehet. Yndyra që pikon mund të marrë flakë për një kohë të shkurtër. Mbani larg fëmijët!

Kujdes, rrezik zjarri! Mos vendosni kurrë sende të djegshme (p.sh. solucione për pastrim, sprucuese) në sirtarë apo hapësira që gjenden poshtë grillës.

Rrezik qarku të shkurtër! Mos mbani kurrë mbi grillën e nxehur kablla pajisjesh elektrike.

Mbulesa izoluese e kabllave mund të shkrijë!

Kapaku prej xham-qeramike

Kujdes, rrezik djegieje! Mbyllni kapakun prej xham-qeramike vetëm pasi pajisja të jetë ftohur tërësisht. Mos e ndizni kurrë grillën kur kapaku është i ulur.

Pastrimi	Pas përdorimit shuajeni grillën. Pastroni grillën e ftohur pas çdo përdorimi. Ndotjet e yndyrshme mund të marrin flakë.
Riparimi	Riparimet joprofesionale janë të rrezikshme. Rrezik goditjeje nga rryma elektrike! Riparimet lejohet të kryhen vetëm prej një tekniku të shërbimit tonë për klientët, të kualifikuar prej nesh. Nëse aparatura është me defekt, shuani siguresën në kutinë e siguresave. Njoftoni shërbimin për klientët.

Shkaqet e dëmtimeve

Sende të forta dhe me majë	Nëse mbi mbulesën prej xham-qeramike apo mbi kapakun prej xham-qeramike bien sende të forta ose me majë, mund të shkaktohen dëme.
Kapaku prej xham-qeramike	Kapakun prej xham-qeramike mund të ulet vetëm pasi pajisja të jetë ftohur tërësisht. Mos e ndizni kurrë grillën kur kapaku është i ulur. Mos përdorni kapakun si sipërfaqe për të mbajtur sende të tjera, apo për të mbajtur ngrohtë.

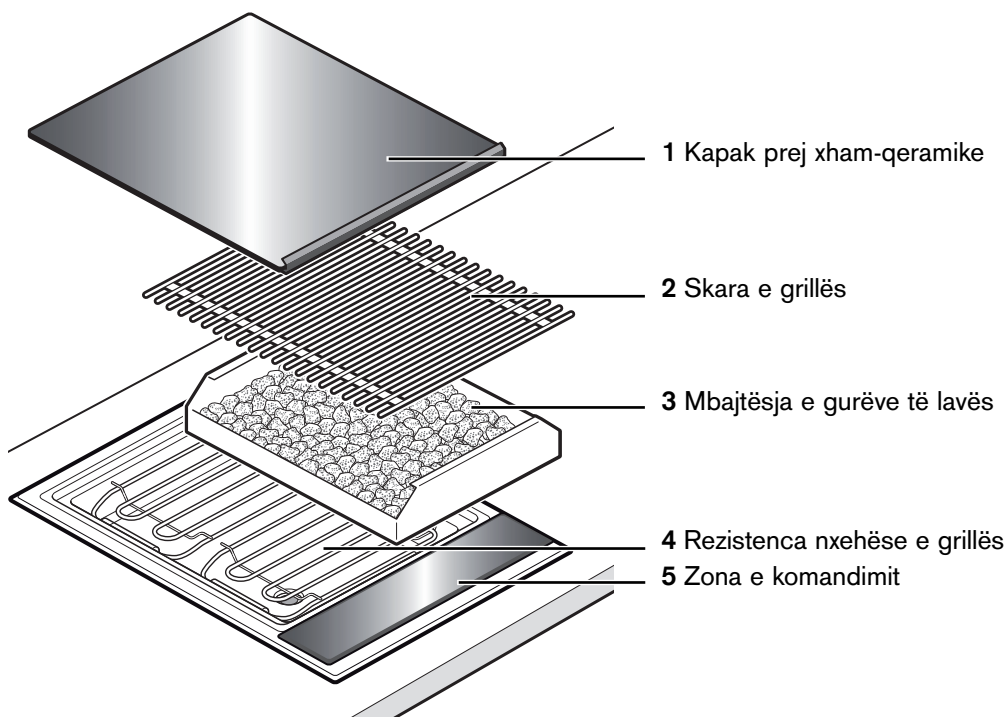
Para vënies në përdorim për herë të parë

Gurët e lavës	Para vënies në përdorim për herë të parë nxirrini gurët e lavës prej qeses, në të cilën janë paketuar, dhe mbushni me ta mbajtësen e gurëve të lavës.
Nxehja e grillës	Para vënies në përdorim për herë të parë pastroni grillën dhe pajisjet e tjera që i përkasin asaj. Pas kësaj nxehni në maksimum për disa minuta grillën bosh. Në këtë mënyrë eliminohet era karakteristike e pajisjeve të papërdorura.

Pajisja juaj e re elektroshtëpiake

Në vijim do të njiheni në mënyrë më të detajuar me pajisjen tuaj të re dhe do të informoheni mbi pjesët ndihmëse që i janë bashkëngjitur.

Kjo është grilla juaj e re me gurë lave



Zona e komandimit

Treguesi i rezistencës nxehtëse prapa
Shkallët e nxehtësë së grillës
Nxehtëësia e mbetur
Treguesi i paranxehjes

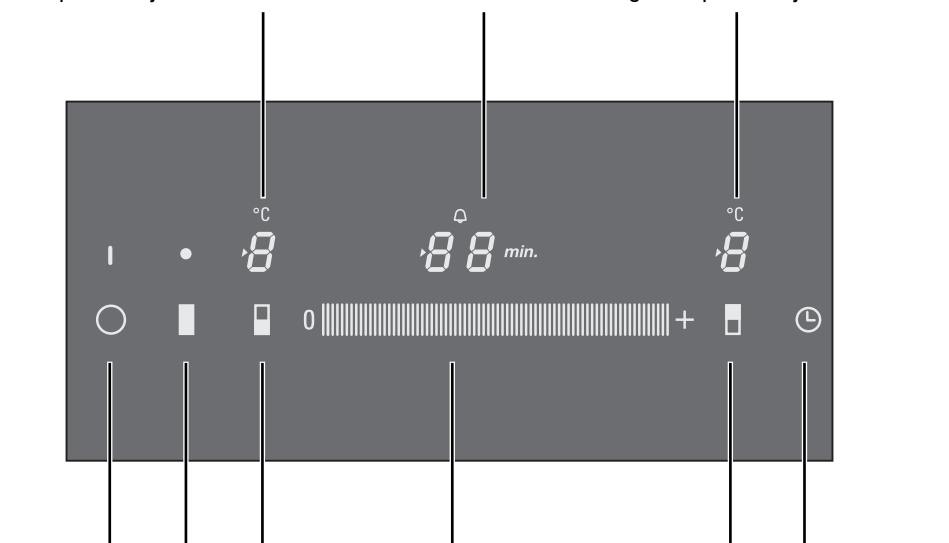
1-9
H/h
°C

Treguesi i funksionit kohëmatës

88 min.

Treguesi për elementin nxehtës para
Shkallët e nxehtësë së grillës
Nxehtëësia e mbetur
Treguesi i paranxehjes

1-9
H/h
°C



Sipërfaqe komandimi për

Çelësin kryesor
Rezistencat nxehtëse, të dyja
Rezistenca nxehtëse, para



Zona e programimit

Për të programuar shkallën e nxehtësë së grillës
Për programuar funksionimin e kohëmatësit

Sipërfaqe komandimi për

Kohëmatësin
Rezistencën nxehtëse, prapa



Sipërfaqe komandimi

Udhëzim

Nëse prekni me gisht mbi një prej simboleve aktivizoni funksionin përkatës.

Mbajini gjithmonë të thata sipërfaqet e komandimit. Lagështia ndikon negativisht mbi mirëfunksionimin e tyre.

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Grilla është e pajisur me një tregues dyshkallësh të nxehtësisë së mbetur

Nëse në tregues shfaqet një **H**, grilla është ende e nxehtë. Nëse grilla ftohet më tepër, simboli në tregues ndryshon në **h**. Treguesi shuhet nëse grilla është ftohur në mënyrë të mjaftueshme.

Pastrojeni grillën vetëm kur treguesi i nxehtësisë së mbetur të jetë shuar tërësisht.

Rezistenca nxehtëse e grillës



Kujdes, rrezik djegieje! Rezistenca nxehtëse nxehtet kur vihet në punë. Prekni skarën e grillës dhe elementin ngrohës vetëm nëse pajisja është në gjendje të ftohtë.

Ka të ngjarë t'ju bjerë në sy që rezistencat nxehtëse të grillës ndizen dhe shuhen automatikisht gjatë kohës kur jeni duke e përdorur. Kjo është normale.

Rezistencat nxehtëse mund të komandohen veçmazi, ose së bashku.

Nëse hiqni skarën e grillës mund të lëvizni rezistencën nxehtëse të grillës, duke e ngritur anash. Kur rezistenca në fjalë ndodhet në pozicionin e ngritur mbetet e shuar për arsye sigurie.

Mbajtësja e gurëve të llavës

Para vënies në përdorim për herë të parë nxirrini gurët e llavës prej qeses, në të cilën janë paketuar dhe mbushni me ta mbajtësen e gurëve të llavës.

Banjë uji



Para çdo përdorimi mbushni me ujë enën e grillës. Sasia e ujit varet nga mënyra e pjekjes që dëshironi të bëni me apo pa ndihmën e gurëve të llavës.

Kujdes, rrezik djegieje! Nëse gjatë mbushjes uji bie në kontakt me skarën apo me rezistencën e nxehtur të grillës, krijohet avull uji.

Vënia në punë e grillës

Ndezja dhe shuarja e grillës

Grilla shuhet dhe ndizet me anë të çelësit kryesor.

Ndezja: Prekni simbolin ①. Do të ndizet treguesi mbi çelësin kryesor. Në këtë mënyrë grilla është gati për përdorim.

Shuarja: Mbani të prekur simbolin ① deri sa të shuhet sinjali mbi çelësin kryesor. Në këtë mënyrë grilla është e shuar. Treguesi i nxehtësisë së mbetur vazhdon të jetë i ndezur, deri sa grilla të jetë ftohur në mënyrë të mjaftueshme.

Udhëzim

Grilla shuhet automatikisht nëse mbahet e graduar për me tepër se 20 sekonda në shkallën 0.

Programimi i grillës

Në zonën e programimit gradoni shkallën e dëshiruar të grillës.

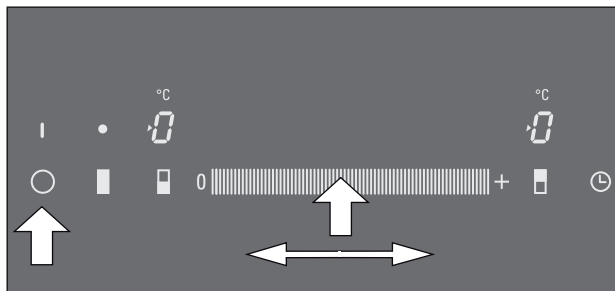
Shkalla 1 e grillës = prurja më e ulët

Shkalla 9 e grillës = prurja më e lartë

Gradimi i shkallës së grillës

Grilla duhet të jetë e ndezur.

1. Me anë të simboleve ■ , ■ ose ■ mund të zgjidhni të dyja rezistencat nxehtëse, apo vetëm një të prej tyre. Në tregueset e shkallëve të nxehtësisë së grillës ndizet ■ dhe simboli ► për rezistencën nxehtëse të zgjedhur.
2. Rrëshqisni gishtin mbi zonën e programimit të gradimit deri sa në tregues të shfaqet shkalla e dëshiruar e nxehtësisë së grillës.



**Ndryshimi i shkallës së
nxehjes së grillës**

Në zonën e programimit gradoni shkallën e dëshiruar të nxehjes së grillës që dëshironi.

**Çaktivizimi i shkallës së
graduar të nxehjes së grillës**

Zgjidhni rezistencën nxehëse dhe gradoni në zero në zonën e programimit shkallën e nxehjes së grillës.

Paranxehja e grillës

Vendosni ushqimet mbi grillë vetëm pasi të ketë kaluar koha e nevojshme për paranxehjen e saj. Pas kësaj treguesi i paranxehjes shuhet. Gjatë procesit të paranxehjes grilla nxeh me të gjithë kapacitetin e saj. Më pas prurja e grillës mund të reduktohet duke ndezur apo shuar rezistencat nxehëse, në mënyrë që temperatura e shkallëve përkatëse të nxehjes të mbetet konstante.

Koha e nevojshme për paranxehjen varion nga 8 deri në 10 minuta në varësi të shkallës së programuar të nxehjes.

Mbrojtja nga tejnxejja

Sistemi i mbrojtjes nga tejnxejjes aktivizon shuarjen e nxehësit të grillës në rast tejnxejjeje. Në tregues ndizen me intervale në mënyrë të alternuar simbolet **F** dhe **2**. Prisni deri sa grilla të jetë ftohur mjaftueshëm. Në vijim prekni ndonjërin prej sipërfaqeve të komandimit.

Kufizimi kohor automatik

Nëse grilla vihet në punë për një kohë tepër të gjatë, pa e ndryshuar programimin, aktivizohet sistemi automatik i kufizimit kohor.

Nxehja e grillës ndërpritet. Në tregues ndizen me intervale në mënyrë të alternuar simbolet **F** dhe **B**.

Nëse prekni ndonjërin prej sipërfaqeve të komandimit treguesi shuhet. Pas kësaj mund të bëni rishtazi programimin.

Momenti i aktivizimit të sistemit automatik të kufizimit kohor varet nga shkalla e programuar e nxehjes së grillës.

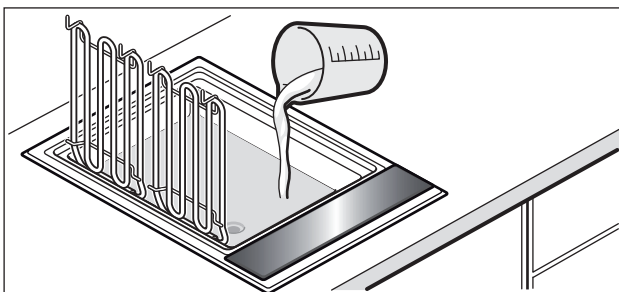
Pjekja mbi gurët e lavës

Me grillën tuaj mund të piqni mbi gurët e lavës, ose me banjë uji.

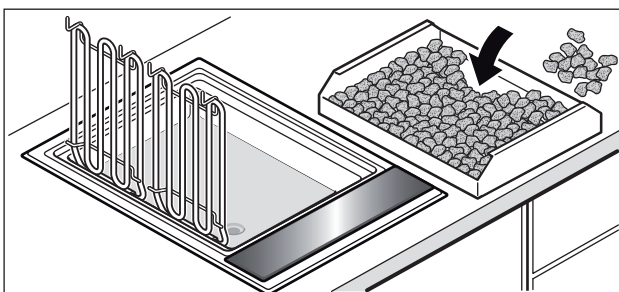
Gurët e lavës përthithin nxehtësinë e emetuar prej rezistencës nxehtëse të grillës dhe e shpërndajnë atë në mënyrë intensive dhe të njëtrajtshme.

Vënia në punë e grillës

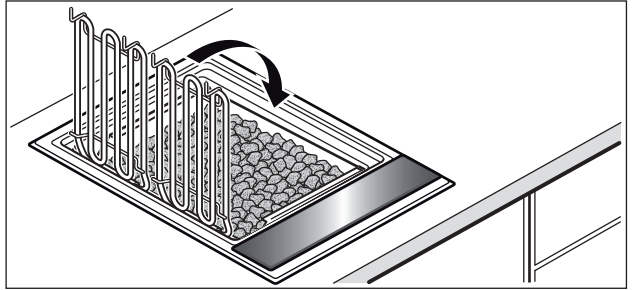
1. Hiqeni skarën e grillës dhe ngrijini anash të dyja rezistencat nxehtëse të grillës. Nxirrni nga grilla mbajtësen e gurëve të lavës.
2. Shtoni 1 litër ujë në enën e grillës deri në nivelin e shenjës së poshtme orientuese.



3. Nxirrni gurët e lavës prej qeses në të cilën janë paketuar dhe mbushni me ta mbajtësen e gurëve të lavës. Vendosni në grillë mbajtësen e gurëve të lavës.



4. Ulini të dyja rezistencat nxehtë të grillës, vini përsipër skarën e grillës.



5. Programoni shkallën e grillës në përputhje me tabelën. Bëni paraxehjen e grillës në përputhje me tabelën. Më pas mund të vendosni për të pjekur ushqimet që dëshironi.

Yndyra që pikon mbi rezistencën nxehtë apo mbi gurët e lavës, nxjerr tym. Yndyra që pikon mund të marrë flakë për një kohë të shkurtër.

Shtimi i ujit

Para çdo vënieje në përdorim të grillës kontrolloni nivelin e ujit në enën e grillës. Në rast se ky nuk është në nivelin e duhur shtoni ujë deri në nivelin e shenjës së poshtme orientuese.



Kujdes, rrezik djegieje me avull! Nëse gjatë mbushjes uji bie në kontakt me skarën apo mbi rezistencën e nxehur të grillës, krijohet avull uji.

Shkarkimi i ujit

Nëse uji që dëshironi të shkarkoni është akoma i nxehtë, shtoni fillimisht ujë të ftohtë për t'i ulur temperaturën!

Për shkarkimin e ujit vendosni nën rubinetin e shkarkimit një enë të qendrueshme ndaj nxehtësisë. Hapni rubinetin duke rrotulluar me 90° levën nga lart poshtë. Më pas mbyllni rubinetin duke rotulluar deri në fund levën nga poshtë lart.

Ndërrimi i gurëve të lavës

Gurët e lavës përthithin yndyrën që pikon dhe kur nginjen marrin ngjyrë të errët. Në këtë rast ata duhet të zëvendësohen me gurë të papërdorur lave.

Gurë lave të përshtatshëm për grillën tuaj mund të porositen pranë tregëtuesit të specializuar ose pranë shërbimit tonë për klientët.

Pjekja me banjë uji

Gjatë pjekjes me banjë ujit mishi i pjekur bëhet më i lëngshëm, falë avullit të ujit që krijohet.

1. Hiqeni skarën dhe ngrijini lart të dyja rezistencat nxehtë të grillës. Hiqni nga pajisja mbajtësen e gurëve të lavës.
2. Mbushni me 3,5 l ujë enën e grillës deri në nivelin e shenjës së epërme orientuese.
3. Ulini të dyja rezistencat nxehtë të grillës, vendosni skarën e grillës.
4. Programoni shkallën e nxehtësë së grillës në përputhje me tabelën. Kryeni paranxehjen e grillës në përputhje me tabelën. Në vijim mund të vendosni për të pjekur ushqimet.

Shtimi i ujit

Gjatë pjekjes kini kujdes nivelin e ujit në enën e grillës. Nëse është e nevojshme, shtoni ujë deri sa niveli i tij të arrijë deri në shenjën e epërme orientuese.



Kujdes, rrezik dëgjieje me avull! Nëse gjatë mbushjes uji bie në kontakt me skarën, apo mbi rezistencën e nxehur të grillës, krijohet avull uji.

Shkarkimi i ujit

Nëse uji që dëshironi të shkarkoni është akoma i nxehtë, shtoni fillimisht ujë të ftohtë, për t'i ulur temperaturën!

Për shkarkimin e ujit vendosni nën rubinetin e shkarkimit një enë të qendrueshme ndaj nxehtësisë. Hapni rubinetin duke rrotulluar me 90° levën nga lart poshtë. Më pas mbyllni rubinetin duke rrotulluar deri në fund levën nga poshtë lart.

Tabela dhe këshilla

Tabela e grillës

Të dhënat në tabelat kanë karakter orientues dhe janë llogaritur për grillën e paranxehur. Të dhënat mund të luhaten në varësi të llojit dhe të sasisë së ushqimit që do të piqet.

Prurja mund të programohet edhe në mënyrë të pashkallëzuar. Ka të ngjarë që prurja optimale për një pjekje të caktuar të ndodhet midis dy shkallësh gradimi.

Kthejini ushqimet mbi grillë të paktën njëherë nga ana tjetër.

Ushqimet për t'u pjekur	Programim për pjekje mbi gurët e lavës	Programim për pjekje me banjë uji	Koha e pjekjes në minuta
Biftek viçi, medium, 2-3 cm.	8 - 9	9	8 - 10
Biftek me kockë në formë T-je, i bërë pak, 3 cm.	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Biftek qafe derri, pa kocka	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Kotoleta derri*, 2 cm.	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Kotoleta qengji (paidhaqe), të bëra pak, 2 cm.	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Gjoks pule, 2 cm.	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Krahë pule, nga 100 gr.	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Shnicel me mish gjeldeti, natyral, 2 cm.	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Biftek salmoni**, 3 cm.	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Biftek peshku ton**, 2 cm.	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Troftë***, e tërë, 200 gr.	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Karavidhe, nga 30 gr.	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hamburger / qofte, 1 cm.	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Shishqebap****, nga 100 gr.	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Sallam skare, nga 100 gr.	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Zaravate*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* të bëhet një prerje përgjatë kockës

** të lyhet me vaj skara e grillës

*** të lyhet mirë me vaj lëkura, para se ta ktheni nga ana tjetër, lyejeni edhe njëherë me vaj

**** të kthehet shpesh

***** p. sh. patëllxhanë, kungulleshka të prera në feta të trasha 1 cm. specia të prerë në katërsh

Këshilla për pjekjen në skarë

Cilësia e mishit

Rezultati i pjekjes në skarë varet nga lloji e cilësia e mishit, si dhe nga shija juaj personale. Trashësia e copave që piqni është mirë të jetë e njëtrajtshme. Në këtë mënyrë ato mund të marrin ngjyrë në mënyrë uniforme dhe të mund të shmanget tharja.

Paranxehja e grillës

Paranxehja e grillës duhet bërë gjithmonë. Në këtë mënyrë, falë rrezatimit intensiv të nxehtësisë formohet një kore në sipërfaqen e ushqimeve, e cila nuk e lejon të rrjedhë lëngun.

Përgatitja e ushqimeve

Për të shmangur tharjen e sipërfaqes dhe për të përmirësuar shijën lyejini hollë me vaj renzistent ndaj nxehtësisë ushqimet që doni të piqni. Bëni kujdes të mos përdorni shumë vaj, sepse kjo sjell rrezik zjarri!

Biftekët të piqen pa u hedhur kripë. Në rast të kundërt si uji ashtu dhe substancat e tretshme ushqyese mund të rrjedhin dhe të shkojnë humbur.

Pjesët e dhjamura (p.sh. te kotoletat) të hiqen vetëm pas pjekjes, sepse në të kundërt mishi thahet dhe humbet aromë.

Si duhen vendosur mbi skarë ushqimet

Vendosini copat që dëshironi të piqni direkt mbi skarë. Nëse dëshironi të piqni vetëm një copë, vendoseni atë mundësisht në qendër të zonës së përparme apo të prapme të pjekjes. Në këtë mënyrë rezultatet janë më të mira.

Kthyerja e ushimeve në skarë

Mishi të kthehet nga ana tjetër vetëm kur mbi sipërfaqe të jenë krijuar bulëza të vogla.

Copat që piqni të kthehen vetëm pasi këto të mund të shpëputen lehtë prej skarës. Nëse mishi mbetet i ngjitur në skarë prishet struktura e fibrave të tij dhe kjo shkakton jashtërrjedhjen e lëngut të mishit.

Këshilla për të pjekur

Mos e shponi mishin në skarë gjatë procesit të pjekjes. Kjo mund të shkaktojë jashtërrjedhjen e lëngut të mishit.

Nëse në sipërfaqen e biftekut del lëng mishi atëherë ky ka arritur shkallën e pjekjes 'medium' (brenda me ngjyrë rozë dhe jashtë i thekarisur me ngjyrë të murrme).

Të pjekurat duhen shërbyer të nxehta. Nëse i mbani të ngrohta të pjekurat ato humbasin butësinë.

Yndyra e pikuar poshtë

Mbi rezistencën nxehtëse mund të bien pika yndyre, të cilat mund të ndizen duke marrë flakë për një kohë të shkurtër, ose duke nxjerrë tym. Për të reduktuar këtë është mirë që ushqimet shumë të yndyrshme të pihen me banjë uji.

Pjekja për një kohë të gjatë mbi grillën me prurje të lartë nxehtësie




Nëse piqni për një kohë të gjatë me nxehtësi të lartë ka të ngjarë që prurja e rezistencës së përparme nxehtëse të kufizohet duke mbrojtur në këtë mënyrë nga dëmtimi pjesët elektronike të pajisjes.

Kohëmatësi

Kohëmatësi mund të përdoret edhe si orë me zile kuzhine. Vënia në punë e kohëmatësit nuk do të thotë vënie në punë e grillës, ashtu si dhe shuarja e tij nuk shkakton shuarjen e grillës.


Kohëmatësi mund të programohet deri në 99 minuta. Kohëmatësi mund të përdoret edhe kur grilla është në gjendje të shuar.

Ja si bëhet programimi


1. Prekni simboli  deri sa të ndizet treguesi . Në treguesin e kohëmatësit shfaqet sinjali .

2. Programoni kohëzgjatjen e dëshiruar në zonën e programimit.

Pas skadimit të kohës së programuar

Pas skadimit të kohës së programuar dëgjohet një sinjal akustik. Në treguesin e kohëmatësit ndizet sinjali . Pas 10 sekondash treguesi shuhet.

Korrigjimi i kohëzgjatjes

Prekni simbolin , programoni sërish kohëzgjatjen në zonën e programimit.

Parametrat e paraprogramuar

Pajisja juaj është pajisur me parametra të ndryshëm të paraprogramuar. Këto parametra mund t'i përshtatni sipas dëshirës dhe tabiateve tuaja.






Treguesi	Fuksioni
c2	Sinjal akustik 0 çaktivizim i sinjalit aprovues dhe i atij paralajmërues në rast programimi të gabuar 1 aktivizim vetëm i sinjalit paralajmërues në rast programimi të gabuar 2 aktivizim i sinjalit aprovues dhe i atij paralajmërues në rast programimi të gabuar*
c6	Kohëzgjatja e sinjalit-zile të kohëmatësit 1 10 sekonda* 2 30 sekonda 3 1 minutë
c7	Kombinimi i rezistencave nxehtë të grillës 0 çaktivizim: Kur grilla vihet në punë, rezistencat nxehtë janë të ndara. 1 aktivizim: kur grilla vihet në punë, rezistencat nxehtë janë të kombinuara. 2 Kur grilla vihet në punë mbetet në fuqi programimi më i fundit.*
c9	Kohëzgjatja e përzgjedhur për rezistencës nxehtë 0 e pakufizuar: Mund të vini në punë rezistencën nxehtë që patët përdorur herën më të fundit pa qenë e nevojshme ta përzgjidhni rishtas.* 1 e kufizuar: Mund të vini në punë rezistencën nxehtë që patët përdorur herën më të fundit 5 sekonda pas përzgjedhjes, më pas duhet të përzgjidhni nga e para rezistencën nxehtë para vënies në punë.*
c0	kthim te parametrat e paraprogramuar 0 aktivizim 1 çaktivizim

* parametër i paraprogramuar

Ndryshimi i parametrave

të paraprogramuar

Grilla duhet të jetë e shuar.

1. Ndizni grillën.
2. Gjatë 10 sekondave në vijim mbani të prekur për 4 sekonda simbolin . Në anën e majtë ndizet me intervale , ndërsa në të djathtin .
3. Prekni simbolin  aq herë sa të ndizet majtas me intervale treguesi i dëshiruar.
4. Në zonën e programimit programoni vlerën e dëshiruar.
5. Mbani të prekur për 4 sekonda simbolin .

Vlera e programuar u memorizua.

Shuarja pa memorizim

Për të ndërprerë programimin e parametrave bazë shuani grillën me anë të çelësit kryesor. Ndryshimet e bëra nuk do të memorizohen.

Përkujdesja dhe pastrimi

Mos përdorni pastrues me presion apo me trysni avulli.



Kujdes, rrezik djegieje! Lëreni të ftohet plotësisht grillën para se ta pastroni.

Pastrojeni grillën pas çdo përdorimi. Mbetjet e djegura zakonisht pastohen me vështirësi.

Shkarkimi i ujit

Nëse uji që dëshironi të shkarkoni është ende i nxehtë për t'i ulur temperaturën mjafton t'i shtoni ujë të ftohtë.

Për shkarkimin e ujit vendosni nën rubinetin e shkarkimit një enë të qendrueshme ndaj nxehtësisë. Hapni rubinetin duke rrotulluar me 90° levën nga lart poshtë. Më pas mbyllni rubinetin duke rotulluar deri në fund levën nga poshtë lart.

Pastrimi i pjesëve metalike	<p>Lani pjesët metalike me tretësira larëse të vakëta dhe fshijini mirë pasi të jenë tharë.</p> <p>Shmangni kuarjen dhe fërkimin për të evituar gërvishtjet. Ndotjet që hiqen me vështirësi mund të pastrohen duke përdorur ndonjë furçë të butë, ose duke i zbutur më parë.</p>
Pastrimi i skarës së grillës	<p>Skarën e grillës pastrojeni me dorë duke përdorur një solucion larës të butë. Mos përdorni tretësira acide (lëng limoni, uthull, etj.) mbi skarën e emaluar të grillës.</p> <p>Mos i kruani mbetjet e djegura prej ushqimeve të pjekura, por zbutini me tretësirë larëse.</p>
Gurët e lavës	<p>Herëpashere thajini gurët me të lagësht të lavës duke i futur në furrë në temperaturën 200 °C. Në këtë mënyrë mund të shmangjet ndonjë mykje e mundshme.</p>
Mbulesa prej xham-qeramike dhe kapaku prej xham-qeramike	<p>Ndotjet e vogla fshijini me pece të njomur ose me tretësirë larëse të vakur.</p> <p>Mbetjet e detergjentëve larës lajini me ujë të ftohtë dhe në vijim thani sipërfaqen duke e fshirë mirë.</p>
Mjete të papërshtatshme për pastrim	<p>Nuk duhet të përdorni në asnjë mënyrë sfungjerë kuarës apo mjete fërkuese. Nuk lejohet të përdoren as substancat kimike agresive, si sprucueset për furra, apo ato kundër njollave.</p> <p>Mos epastroni skarën e grillës, mbajtësen e gurëve të lavës dhe kapakun prej xham-qeramike duke i larë në makinën pjatlarëse.</p>

Riparimi i defekteve

Shpesh mosfunksionimi shkaktohet vetëm prej vogëlsirash. Kushtojini vëmendje udhëzimeve të mëposhtme para se të merrni në telefon shërbimin e klientëve.

Treguesi	Defekti	Ç'duhet bërë
Asnjë sinjal	Furnizimi me energji elektrike është ndërprerë.	Kontrolloni siguresën e pajisjes në kutinë e siguresave të banesës. Verifikoni me anë të ndonjë pajisjeje tjetër elektroshtëpiake, nëse furnizimi me energji elektrike është ndërprerë për të gjithë banesën.
Ëndizet me intervale	Sipërfaqja e komandimit është e lagësht, ose mbi të është vendosur ndonjë send.	Thani sipërfaqen e komandimit ose zhvendosni sendin e vendosur mbi të. Në vijim prekni ndonjërin prej zonave të komandimit.
F2	Sistemi elektronik është tejnxehur dhe ka shkaktuar shuarjen e rezistencës së parme nxehëse.	Prisni derisa sistemi elektronik të jetë ftohur sa ç'duhet. Në vijim prekni ndonjërin prej sipërfaqeve të komandimit.
F4	Sistemi elektronik është tejnxehur dhe ka shkaktuar shuarjen e gjithë pajisjes.	Prisni deri sa sistemi elektronik të jetë ftohur sa ç'duhet. Në vijim prekni ndonjërin prej zonave të komandimit.
F8	Pajisja ka qënë në punë për një kohë tejet të gjatë dhe është shuar vetë.	Mund ta vini menjëherë në punë grillën duke e rindezur.

Shërbimi për klientët

Nëse pajisja juaj ka nevojë për riparim, për këtë ju vjen në ndihmë shërbimi ynë për klientët. Adresa dhe numri i telefonit të zyrës më të afërt të shërbimit për klientët gjenden në numratorin telefonik. Edhe zyrat qendrore të shërbimit për klientët mund t'ju informojnë mbi koordinatat e zyrës më të afërt të shërbimit për klientët.

Numri E dhe numri FD

Nëse lidheni me zyrën tonë të shërbimit për klientët duhet të na komunikoni numrin E dhe numrin FD të pajisjes. Pllakëza e tipit të pajisjes gjendet në të. Në mënyrë që të mos ju duhet të kërkoni gjatë në rast avarie mund të plotësoni që tani këtu në vijim të dhënat e pajisjes suaj.

Numri E	FD
---------	----

Съдържание

На какво трябва да обърнете внимание	25
Преди монтажа	25
Указания за безопасност	26
Причини за повреди	27
Преди първата употреба	27
Вашият нов уред	28
Това е новият Ви грил с лава камъни	28
Панел за управление	29
Индикация за остатъчна топлина	30
Нагревателен елемент на грила	30
Съд за лава камъни	30
Водна баня	30
Настройване на грила	31
Включване и изключване на грила	31
Настройване на грила	31
Предварително нагриване	32
Защита от прегряване	32
Автоматично ограничение на времето	32
Печене на грил с лава камъни	33
Настройване на грила	33
Печене на грил на водна баня	35
Таблицы и съвети	36
Таблица за грил	36
Съвети за печене на грил	37
Таймер	38

Основни настройки	39
Промяна на основните настройки	40
Почистване и поддържане	40
Отстраняване на повреди	42
Клиентски сервиз	43

На какво трябва да обърнете внимание

Прочетете внимателно това ръководство за употреба. Само тогава Вие ще можете да обслужвате Вашия уред сигурно и правилно.

Запазете добре ръководството за употреба и монтаж. Ако предавате уреда на трети лица, приложете и ръководствата

Преди монтажа

Да се рециклира в съответствие с околната среда



Разопакувайте уреда и отстранете опаковката в съответствие с околната среда.

Този уред е обозначен в съответствие с европейските директиви 2002/96/ЕО за електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивата определя условията за обратно приемане и вторично използване на стари уреди в цяла Европа.

Транспортни щети

Контролирайте уреда, след като го разопакувате. В случай на наличието на транспортни щети не трябва да включвате уреда.

Електрическо присъединяване

Ако съединителният проводник е повреден, той трябва да се замени от специалист, обучен от производителя, за да се предотвратят евентуалните опасности.

Монтаж и включване

Съблюдавайте това специално ръководство за монтаж.



Указания за безопасност

Безопасно обслужване

Този уред не е предназначен за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвянето на ястия.

Не използвайте дървени въглища или подобни горива за грила!

Възрастни хора и деца не трябва да работят с уреда без надзор,
– ако физически и душевно не са в състояние на това,
– или когато нямат достатъчно знания и опит за правилно и сигурно използване на уреда.

Не оставяйте децата да играят с уреда.

Прекалено горещо масло и мазнина

Внимание, опасност от пожар! Прегрятото масло или мазнина се запалват бързо. Не оставайте никога без надзор горещо масло или мазнина. Не гасете никога с вода горящо масло респ. мазнина. Задушете пламъка с одеяло. Изключете уреда.

Горещ грил

Внимание, опасност от изгаряне! По време на експлоатация уредът се нагорещява. Капещата мазнина може да се възпламени. Дръжте децата настрана!

Внимание, опасност от пожар! Не съхранявайте никога горими предмети (напр. препарати за почистване, спрейове) в отделенията, намиращи се под уреда.

Опасност от късо съединение! Не оставяйте съединителни кабели от електроуреди над горещия грил. Възможно е кабелната изолация да се стопи.

Стъклокерамично покритие

Внимание, опасност от изгаряне!
Стъклокерамичното покритие се поставя едва след като уредът се охлади напълно. Не включвайте никога грила с поставено върху него покритие.

Почистване

Изключете грила след употреба. Почиствайте изстиналия грил след всяка употреба. Мазните замърсявания могат да се възпламенят.

Ремонти

Неправилните ремонти са опасни. Опасност от токов удар! Само обучен от нас техник от клиентския ни сервиз може да извършва ремонтни дейности.

Ако уредът е дефектен, изключете предпазителя в таблото. Обадете се на клиентския сервиз.

Причини за повреди

Твърди и остри предмети

Когато твърди или остри предмети попаднат върху стъклокерамичната бленда или покритие, могат да настъпят щети.

Стъклокерамично покритие

Стъклокерамичното покритие се поставя едва след като уредът се охлади напълно. Не включвайте никога грила с поставено върху него покритие. Не използвайте покритието като място за поставяне на продукти или за поддържане на продуктите в топло състояние.

Преди първата употреба

Лава камъни

Извадете преди първата употреба лава камъните от опаковката и ги поставете в определения за тях съд.

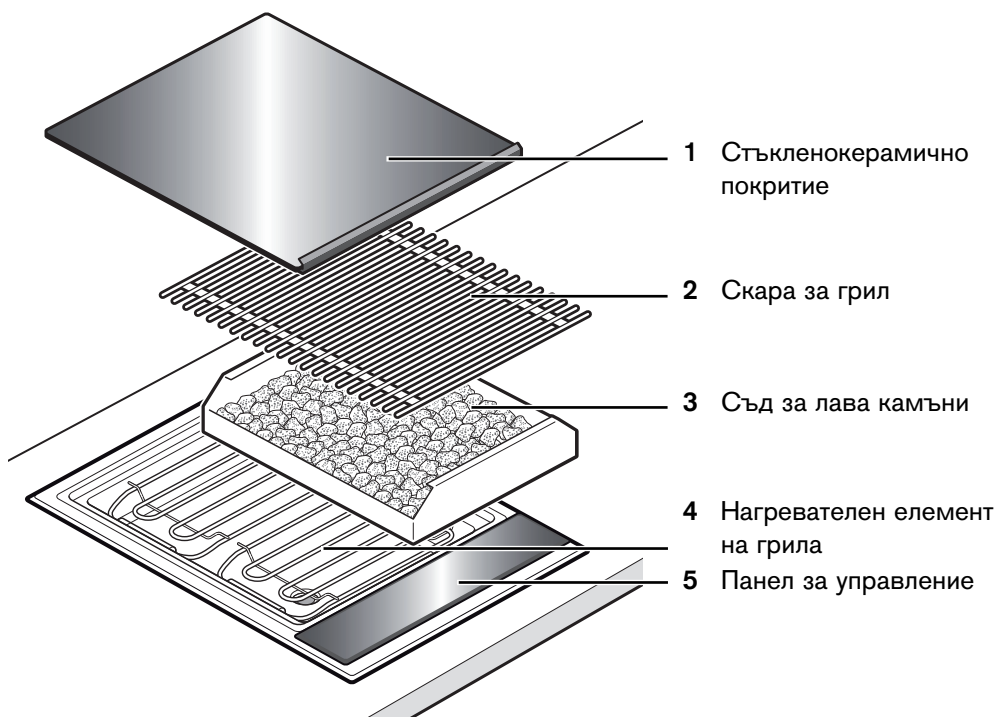
Нагриване на грила

Почистете основно грила и аксесоарните части преди първата употреба. Нагрейте след това за няколко минути на най-високата степен, без да поставяте хранителни продукти. По този начин се отстранява миризмата от новите части.

Вашият нов уред

Тук ще се запознаете с Вашия нов уред и ще получите информация за доставените аксесоари.

Това е новият Ви грил с лава камъни



Панел за управление

Индикация за нагревателния елемент отзад

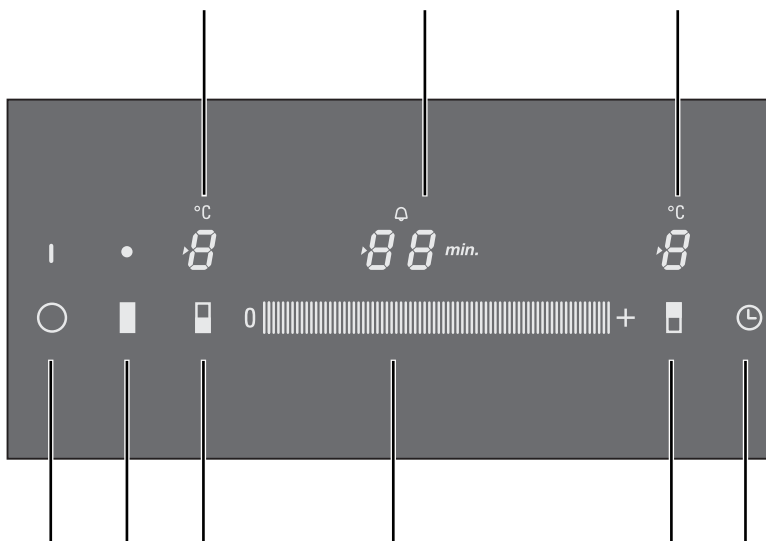
Степен 1-9
Остатъчна топлина H/h
Символ за
предварително загряване °C




Индикация за таймера

00 min.



Индикация за нагревателния елемент отпред

Степен 1-9
Остатъчна топлина H/h
Символ за
предварително загряване °C



**Панели за
управление на
главен прекъсвач** 
двата нагревателни
елемента 
нагревателен
елемент отпред 

Обхват на настройване
За настройване на степента
За настройване на таймера

**Панели за
управление на
таймера** 
Нагревателен
елемент отзад 

Панели за управление

Когато натиснете символа, се активира и съответната функция.

Указание

Поддържайте панелите за управление винаги в сухо състояние. Влагата нарушава функцията.

Индикация за остатъчна топлина

Грилът има двустепенна индикация за остатъчна топлина.

Ако на индикацията се появи **H**, грилът е много горещ. Когато грилът продължава да се охлажда, индикацията се сменя в **h**. Индикацията изгасва, когато грилът се е охладил достатъчно.

Почистете грила едва, когато изгасне изцяло индикацията за остатъчна топлина.

Нагревателен елемент на грила



Внимание, опасност от изгаряне! Нагревателният елемент се нагорещява по време на експлоатация. Докосвайте грила и нагревателния елемент само, когато уредът е изстинал.

Може би сте забелязали, че грилът се включва и изключва автоматично по време на печенето. Това е нормално.

Нагревателните тела могат да се регулират заедно или поотделно.

Когато свалите скарата, можете да повдигнете отстрани нагревателния елемент. Когато нагревателният елемент е повдигнат, той остава изключен по причини свързани с безопасността.

Съд за лава камъни

Извадете преди първата употреба лава камъните от опаковката и ги поставете в определения за тях съд.

Водна баня




Преди всяка употреба напълнете съда на грила с вода. Количеството вода зависи от това, дали желаете да печете с лава камъни или не.


Внимание, опасност от попарване! Ако при допълването на водата попадне вода върху горещата скара или нагревателния елемент, възниква водна баня.

Настройване на грила

Включване и изключване на грила

Грилът се изключва и включва с главния прекъсвач.

Включване: Докоснете символа . Индикацията над главния прекъсвач светва. Грилът е готов за експлоатация.

Изключване: Докоснете символа , докато изгасне индикацията над главния прекъсвач. Грилът е изключен.. Индикацията за остатъчна топлина продължава да свети, докато грилът се охлади достатъчно.

Указание

Грилът се изключва автоматично, когато повече от 20 секунди е настроена степен 0.

Настройване на грила






В полето за настройки можете да настроите желаната степен.

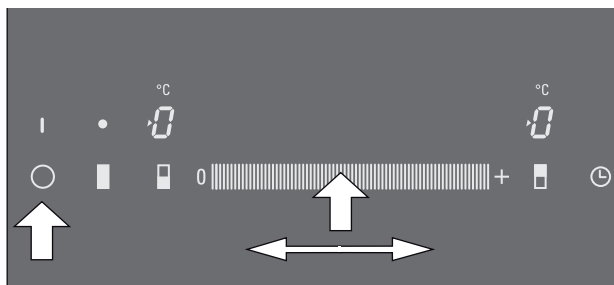
Степен 1 = най-ниска мощност

Степен 9 = най-висока мощност

Настройване на степента

Грилът трябва да е включен.

1. Със символ ,  или  избирате двата или единия нагревателен елемент. В индикацията на степента свети  и символа  за избор на нагревателен елемент.
2. Преминете през целия обхват на настройване, докато на индикацията се появи желаната степен.



Промяна на степента

Настройте желаната степен в полето за настройки.

Изключване на степента

Избира се нагревателният елемент и полето за настройки се поставя на 0.

Предварително нагриване

Продуктите за печене се поставят върху грила едва след като изтече времето за предварително нагриване. Символът за предварително нагриване се изгася. По време на предварителното загриване грилът загрива с по-голяма мощност. След това мощността се намалява чрез включване и изключване на нагревателния елемент, за да се постигне постоянната за съответната степен температура.

Времето за предварително загриване зависи от избраната степен и е между 8 и 10 минути.

Защита от прегряване

Защитата от прегряване изключва нагревателния елемент при прегряване на грила. На индикацията мигат редувайки се **F** и **E**. Изчакайте, докато грилът се охлади достатъчно. Докоснете след това някой от панелите за управление.

Автоматично ограничение на времето

Ако грилът се използва прекалено дълго и не направите промяна в настройката, се активира автоматичното ограничение на времето.

Нагриването на грила се прекъсва.

На индикацията мигат редувайки се **F** и **B**.

Ако натиснете някой от панелите за управление, индикацията изгасва. Вие можете да я настроите отново.

Активирането на времевото ограничение се определя от настроената степен.

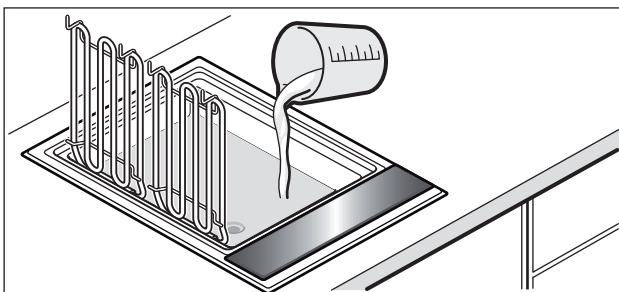
Печене на грил с лава камъни

С вашия грил Вие можете да печете на лава камъни или на водна баня.

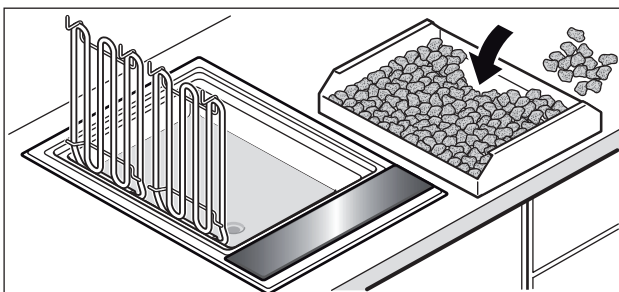
Лава камъните задържат излъчената топлина на нагревателния елемент и разпределят равномерно и интензивно топлината.

Настройване на грила

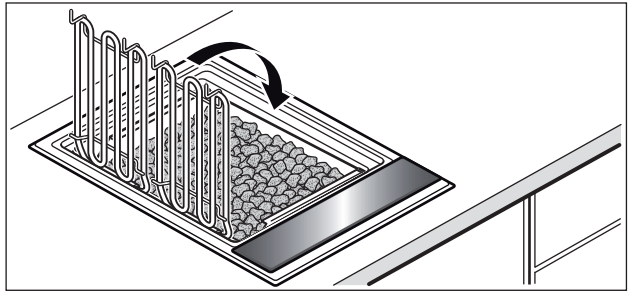
1. Снемете скарата и повдигнете двата нагревателни елемента. Извадете съда за лава камъните от грила.
2. Напълнете 1 литър вода до долната маркировка.



3. Извадете лава камъните от опаковката и ги поставете в съда за лава камъни. Поставете съда с лава камъните в уреда.



4. Спуснете двата нагревателни елемента, поставете скарата.



5. Настройте степента на грила според таблицата. Нагрейте грила в съответствие с таблицата. След това можете да поставите продуктите за печене.

При капене на мазнината върху нагревателния елемент и горещите лава камъни се образува дим. Капещата мазнина може да се възпламени.

Преди всяко ново печене на грил трябва да се контролира нивото на водата в съда. Еventуално е необходимо да се допълни вода до долната маркировка.

Внимание, опасност от попарване! Ако при допълването на водата попадне вода върху горещата скара или нагревателния елемент, възниква водна баня.

Ако при изпускане водата е все още гореща, долейте първо към нея студена вода!

Поставете устойчив на топлина съд под крана, за да изпуснете водата. Отворете крана като завъртите лоста на 90° надолу. Затворете след това крана като завъртите лоста докрай в посока нагоре.

Лава камъните попиват капещата мазнина и са наситени, когато придобият тъмен цвят. В такъв случай лава камъните трябва да се сменят.

Подходящите за Вашия уред лава камъни ще получите при Вашия търговец или нашия клиентски сервиз.

Доливане на вода



Изпускане на водата

Смяна на лава камъните

Печене на грил на водна баня

При печене на грил на водна пара печеното месо става по-сочно от отделящите се водни пари.

1. Снемете скарата и повдигнете двата нагревателни елемента. Извадете съда за лава камъните от грила.
2. Напълнете 3,5 литра вода до долната маркировка.
3. Спуснете двата нагревателни елемента, поставете скарата.
4. Настройте степента на грила според таблицата. Нагрейте грила в съответствие с таблицата. След това можете да поставите продуктите за печене.

Доливане на вода

Обърнете внимание на водния съд при печене на грил на водна пара. Евентуално е необходимо да се допълни вода до горната маркировка.



Внимание, опасност от попарване! Ако при допълването на водата попадне вода върху горещата скара или нагревателния елемент, възниква водна баня.

Изпускане на водата

Ако при изпускане водата е все още гореща, долейте първо към нея студена вода!

Поставете устойчив на топлина съд под крана, за да изпуснете водата. Отворете крана като завъртите лоста 90° в посока надолу. Затворете след това крана като завъртите лоста докрай в посока нагоре.

Таблицы и съвети

Таблица за грил

Данните в таблицата са ориентировъчни и важат за предварително нагрят грил. В зависимост от вида и количеството на продуктите за печене отделните стойности могат да варират.

Вие можете да настроите плавно мощността. Напълно е възможно оптималната за Вашата мощност да се намира между две степени!

Обърнете грила най-малко един път.

Продукти за печене	Настройки при печене на лава камъни	Настройки при печене на водна баня	време за печене в минути
Телешки стек, медиум, 2-3 см.	8 - 9	9	8 - 10
Т-боун стек, розов, 3 см.	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Свинска вратна пържола, без кости	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Свински котлети*, 2 см.	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Агнешки котлет, розов, 2 см.	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Пилешки гърди, 2 см.	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Пилешки крилца, по 100 гр.	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Пуешки шницел, натур, 2 см.	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Пържола от съомга**, 3 см.	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Пържола от риба тон**, 2 см.	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Пъстърва***, цяла, 200 гр.	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Кралски скариди, по 30 гр.	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Хамбургер / кюфтета, 1 см.	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Шишчета****, по 100 гр.	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Салам, по 100 гр.	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Зеленчуци*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Отрязва се по костта

** Скарата се намазва с масло

*** Кожата се намазва с масло, преди да се обърне се намазва още веднъж с масло

**** Трябва да се обръща често

***** Напр. патладжан, тиквички се нарязват на парчета с дебелина от 1 см., червеният пипер се разрязва на четири части

Съвети за печене на грил

Качество на месото

Резултатът от грила зависи от вида и качеството на месото и от личния Ви вкус. Парчетата месо трябва да имат по възможност еднаква дебелина. Те се изпичат равномерно и остават сочни.

Предварително нагриване

Винаги загревайте грила предварително. Чрез интензивното излъчване на топлина може да се образува коричка на повърхността на продукта и той да остане сочен.

Подготвяне на продукта за печене

За да избегнете изсушаването на повърхността и за да подобрите вкуса, намажете продукта леко с устойчиво на топлина масло. Внимавайте да не използвате твърде много масло, тъй като в противен случай има опасност от пожар!

Печете пържолите винаги без сол. Вода или други хранителни вещества могат да се отделят и да се загубят.

Отстранете мазнината (напр. при котлетите) едва след като се опекаат, в противен случай местото губи сочността и аромата си.

Поставяне на продукти за печене

Поставете продуктите директно върху скарата. Ако печете само едно парче, поставете го по възможност в средата в предната или задната зона за печене. Така ще опечете най-добре.

Обръщане на продукта за печене

Обърнете месото, когато на повърхността му се виждат малки капчици.

Обърнете продуктите, когато започнат да се отделят лесно от скарата. Ако месото залепне на скарата, фибрите на месото се разрушават и соса изтича от месото.

Съвети за печене на грил

Не дупчете месото по време на печене. Може да се отдели сок от месото.

Ако на повърхността на пържолата се отделя сок, месото е "медиум" (отвътре розово, а отвън хрупкаво кафяво).

Сервирайте пържолата в горещо състояние. Не поддържайте пържолата в топло състояние, иначе тя ще стане жилава.

Капещата мазнина

Капещата мазнина може да се възпламени върху нагревателния елемент и да доведе до образуване на малки пламъци и дим. За да намалите това, твърде мазните ястия трябва да се пекат на водна баня.

Продължително печене на висока степен



Ако печете дълго време а висока мощност е възможно предният нагревателен елемент да отслаби мощността си, за да защити електрониката на уреда.

Таймер

Таймерът може да се използва като кухненски часовник. Таймерът не включва и не изключва грила.

С таймера можете да настроите време до 99 минути. Вие можете да използвате таймера и при изключен грил.


Така ще направите настройките

1. Докоснете символа , докато светне индикацията .
В индикацията на таймера свети **00**.
2. Настройте желаното число в полето за настройки.

След изтичане на времето

След като времето изтече, ще чуете сигнал. В индикацията на таймера светва **00**. След 10 секунди индикацията изгасва.

Коригиране на времето

Докоснете символа , настройте отново времето в полето за настройки.

Основни настройки






Вашият уред има различни основни настройки. Вие можете да съгласувате тези основни настройки с Вашите собствени навици.

Индикация	Функция
с 2	Сигнален звук 0 Потвърдителният сигнал и сигналът за неправилно обслужване са изключени 1 Включен е само сигналът за неправилно обслужване 2 Потвърдителният сигнал и сигналът за неправилно обслужване са включени*
с 6	Продължителност на крайния сигнал на таймера 1 10 секунди* 2 30 секунди 3 1 минута
с 7	Комбинация от нагревателни елементи 0 Изкл.: При включване двата нагревателя са отделени. 1 Вкл.: При включване двата нагревателя са комбинирани. 2 При включване се запазва последната настройка.*
с 9	Избор на време за нагревателя 0 Неограничено: Вие можете винаги да настроите последно избрания нагревател, без да избирате отново.* 1 Ограничено: Вие можете винаги да настроите последно избрания нагревател 5 секунди след като направите избора, след това трябва да изберете нагревателя отново преди да го настроите.
с 0	Връщане на основната настройка 0 Изключен 1 Включен

* Основна настройка

Промяна на основните настройки

Грилът трябва да е изключен.

1. Включете грила.
2. През следващите 10 секунди символът  се докосва в продължение на 4 секунди. На дисплея започва да мига , в дясната част на дисплея свети .
3. Символът  се докосва, докато в левия дисплей мига желаната индикация.
4. Настройте желаната стойност в полето за настройки.
5. Натиснете символа  в продължение на 4 секунди.

Настройката е запаметена.

Изключване без запамяване

За да напуснете основните настройки, изключете грила от главния прекъсвач. Промените не се запамяват.

Почистване и поддържане

Не използвайте уреди за почистване под високо налягане или пароструйки.



Внимание, опасност от изгаряне! Оставете грила да се охлади напълно, преди да го почистете.

Почиствайте грила след всяка употреба.

Загорелите остатъци могат да се отстранят много трудно.

Изпускане на водата

Ако при изпускане водата е все още гореща, долейте първо към нея студена вода!

Поставете устойчив на топлина съд под крана, за да изпуснете водата. Отворете крана като завъртите лоста на 90° надолу. Затворете след това крана като завъртите лоста докрай в посока нагоре.

Почистване на металните части

Металните части се измиват с хладка сапунена вода и се изсушават.

Избягвайте драскане и триене, защото в противен случай ще останат трайни драскотини. Упоритите замърсявания се отделят само с мека четка или се наkisват.

Почистване на скарата

Скарата се почиства на ръка с мек препарат за миене. Да се не използват течности, съдържащи киселина (лимонен сок, оцет и др.) върху емайлираната скара.

Загорелите остатъци не трябва да се изстъргват, а да се наkisнат в сапунена вода.

Лава камъни

Подсушавайте влажните лава камъни от време на време във фурната при 200 °С. По този начин може да се предотврати възможното образуване на песен.

Стъкленокерамична бленда и стъкленокерамично покритие

Отстранете малките замърсявания с влажна кърпа или топла сапунена вода.

Изплакнете остатъците от препарата за миене със студена вода, след това подсушете повърхността.

Неподходящи препарати за почистване

В никакъв случай не използвайте търкащи гъби или гранулирани препарати. Химически агресивни почистващи препарати като спрей за фурна или препарат за отстраняване на петна също не трябва да се използват.

Не почиствайте скарата, съда за лава камъните и стъкленокерамичното покритие в миялната машина.

Отстраняване на повреди

Често нещо незначително е причина за появата на повреда. Обърнете внимание на следните указания, преди да се обадите на клиентския сервиз.

Индикация	Грешка	Мярка
Никаква	Прекъснато е електрозахранването.	Контролирайте предпазителя на уреда. С помощта на други електрически уреди контролирайте, дали е спрял тока.
E мига	Повърхността за управление е влажна или върху нея се намира предмет.	Подсушете повърхността за управление или отстранете предмета. Докоснете след това някой от панелите за управление.
F2	Електрониката се е прегряла и е изключила предния нагревател на грила.	Изчакайте, докато електрониката се охлади достатъчно. Натиснете след това един от панелите за управление
F4	Електрониката е прегрята и е изключила уреда.	Изчакайте, докато електроника се охлади достатъчно. Докоснете след това някой от панелите за управление.
F8	Уредът е бил използван дълго време и се е изключил.	Вие можете да включите веднага грила.

Клиентски сервиз

Ако се наложи ремонт на Вашия уред, нашият клиентски сервиз е на Ваше разположение. Адресът и телефонния номер на най-близкия клиентски сервиз ще намерите в телефонния указател. Посочените клиентски центрове също биха Ви посочели намиращия се във Ваша близост клиентски сервиз.

Е-номер и FD номер

Когато потърсите нашия клиентски сервиз, посочете Е номера и FD номера на уреда. Типовата табелка с номера ще намерите на уреда. За да не се наложи да търсите дълго в случай на повреда, можете да нанесете и тук данните на Вашия уред.

Е-номер	FD
---------	----

Obsah

Na co musíte dbát	46
Před montáží	46
Bezpečnostní pokyny	47
Příčiny poškození	48
Před prvním použitím	48
Nový přístroj	49
Toto je váš nový lávový gril	49
Ovládací panel	50
Indikátor zbytkového tepla	51
Topné těleso grilu	51
Vana na lávové kameny	51
Vodní lázeň	51
Nastavení grilu	52
Zapnutí a vypnutí grilu	52
Nastavení grilu	52
Předeřtátí grilu	53
Pojistka proti přehřátí	53
Automatické omezení doby	53
Grilování nad lávovými kameny	54
Nastavení grilu	54
Grilování nad vodní lázní	56
Tabulky a tipy	57
Tabulka grilování	57
Tipy pro grilování	58
Časovač	59

Základní nastavení	60
Změna základních nastavení	61
Ošetřování a čištění	61
Odstranění poruch	63
Zákaznický servis	64

Na co musíte dbát

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití. Pouze tehdy můžete přístroj bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a k montáži si dobře uschovejte. Pokud přístroj předáte další osobě, přiložte k němu návody.

Před montáží

Likvidace v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí



Vybalte přístroj a obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o elektrickém a elektronickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

Poškození při přepravě

Po vybalení zkontrolujte, zda nebyl přístroj při přepravě poškozen. Je-li přístroj poškozen, nesmíte jej zapojit.

Elektrické připojení

Je-li přívodní kabel poškozený, musí jej vyměnit technik speciálně vyškolený výrobcem. Vyloučí se tak možná nebezpečí.

Umístění a připojení

Postupujte podle zvláštního návodu k montáži.



Bezpečnostní pokyny

Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti. Přístroj používejte výhradně k přípravě pokrmů.

V grilu nepoužívejte dřevěné uhlí nebo podobná paliva!

Bezpečná obsluha

Dospělí a děti nesmí používat přístroj bez dozoru, – když toho nejsou fyzicky a mentálně schopní, – nebo když jim chybí vědomosti a zkušenosti nutné ke správné a bezpečné obsluze přístroje.

Nenechávejte děti hrát si s přístrojem.

Přehřátý olej a tuk

Pozor, nebezpečí požáru! Přehřátý olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej nebo tuk nenechávejte nikdy bez dozoru. Hořící olej nebo tuk nehaste nikdy vodou. Plameny uhasťte zakrytím víkem. Vypněte přístroj.

Horký gril

Pozor, nebezpečí popálení! Přístroj se během provozu zahřívá. Odkapávající tuk může krátce vzplanout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji!

Pozor, nebezpečí požáru! V zásuvkách nebo policích pod přístrojem nikdy neukládejte hořlavé předměty (např. čisticí prostředky, spreje).

Nebezpečí zkratu! Nikdy nevedte přírodní kabel elektrických spotřebičů přes horký gril. Izolace kabelu se může roztavit.

Kryt ze sklokeramiky

Pozor, nebezpečí popálení! Kryt ze sklokeramiky položte na přístroj až po jeho úplném vychladnutí. Gril nikdy nezapínejte s nasazeným krytem.

Čištění	Po použití vypněte gril. Po každém použití vyčistěte vychladlý gril. Mastná znečištění se mohou vznítit.
Opravy	Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu el. proudem! Opravy smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu. Je-li přístroj poškozený, vypněte jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Příčiny poškození

Tvrdé a ostré předměty	Pokud na sklokeramickou desku nebo kryt ze sklokeramiky spadnou tvrdé nebo ostré předměty, mohou způsobit poškození.
Kryt ze sklokeramiky	Kryt ze sklokeramiky položte na přístroj až po jeho úplném vychladnutí. Gril nikdy nezapínejte s nasazeným krytem. Kryt nepoužívejte jako odkládací plochu nebo plochu k udržování teploty pokrmů.

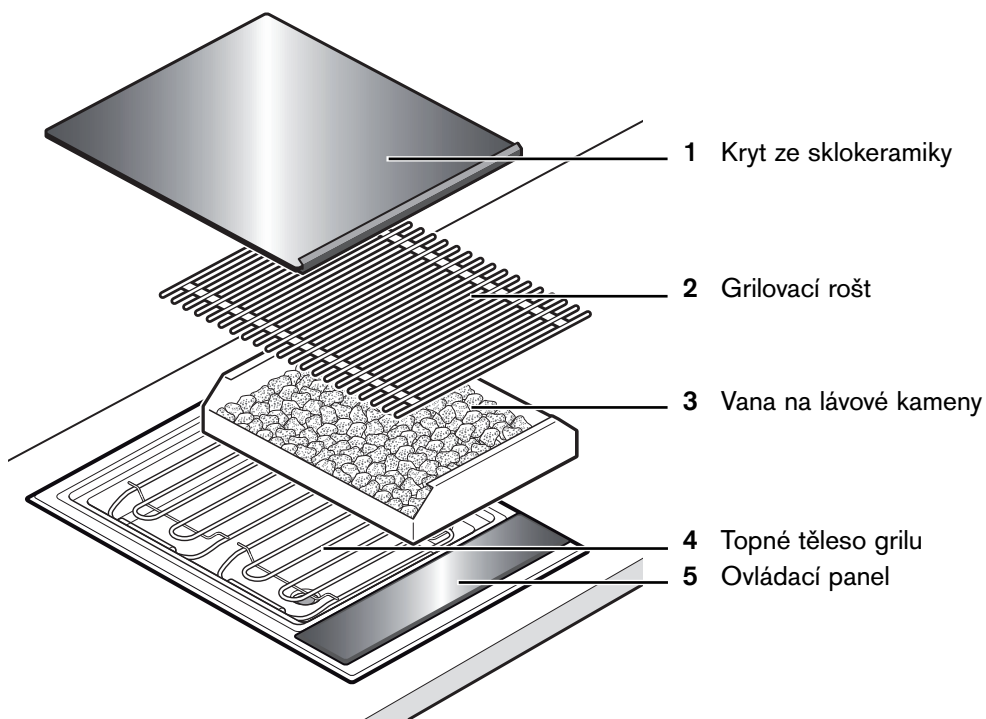
Před prvním použitím

Lávové kameny	Před prvním použitím vyjměte lávové kameny ze sáčku a naplňte jimi vanu na lávové kameny.
Rozpálení grilu	Před prvním použitím důkladně vyčistěte gril a díly příslušenství. Gril poté bez připravovaných potravin rozpalte na několik minut s nastaveným max. stupněm. Tím se odstraní "zápach novoty".

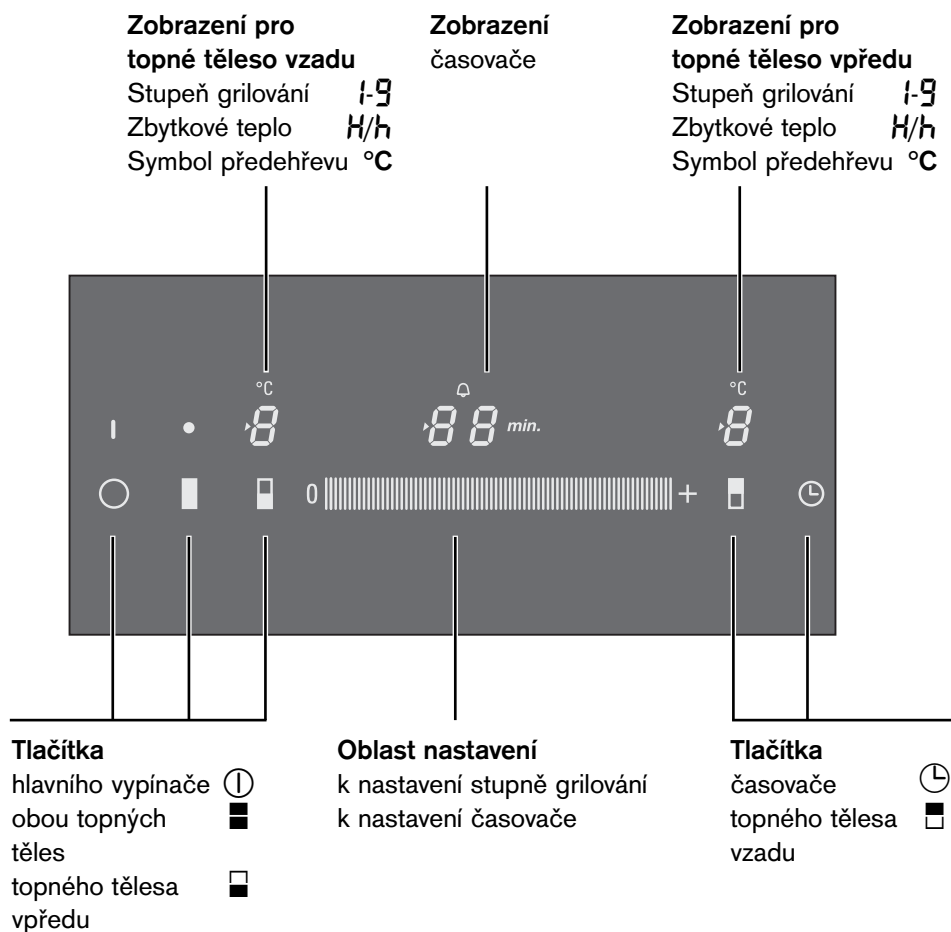
Nový přístroj

Zde se seznámíte s novým přístrojem a získáte informace o dodaném příslušenství.

Toto je váš nový lávový gril



Ovládací panel



Tlačítka

Upozornění

Když stisknete symbol, aktivuje se příslušná funkce.

Tlačítka musí být vždy suchá. Vlhkost negativně ovlivňuje funkci.

Indikátor zbytkového tepla

Gril má 2stupňový indikátor zbytkového tepla.

Zobrazí-li se **H**, je gril ještě horký. Když gril více vychladne, změní se zobrazení na **h**. Indikátor zhasne, když gril dostatečně vychladne.

Gril čistěte teprve, když indikátor zbytkového tepla zcela zhasne.

Topné těleso grilu



Pozor, nebezpečí popálení! Topné těleso je během provozu horké. Grilovací roštu a topného tělesa se dotýkejte pouze, když přístroj vychladl.

Možná si všimnete, že se topná tělesa grilu během grilování automaticky zapínají a vypínají. To je normální.

Topná tělesa je možné regulovat společně nebo samostatně.

Když sejmete grilovací rošt, můžete topné těleso na jedné straně vyklopit nahoru. Je-li topné těleso zvednuté, zůstane z bezpečnostních důvodů vypnuté.

Vana na lávové kameny

Před prvním použitím vyjměte lávové kameny ze sáčku a naplňte jimi vanu na lávové kameny.

Vodní lázeň

Grilovací nádobu naplňte před každým použitím vodou. Množství vody závisí na tom, zda chcete grilovat s lávovými kameny nebo bez nich.



Pozor, nebezpečí opaření! Pokud se při doplňování dostane voda na horký grilovací rošt nebo topné těleso grilu, vzniká vodní pára.

Nastavení grilu

Zapnutí a vypnutí grilu

Gril zapnete a vypnete hlavním vypínačem.

Zapnutí: Stiskněte symbol ①. Indikátor nad hlavním vypínačem svítí. Gril je nyní připraven k provozu.

Vypnutí: Tiskněte symbol ①, dokud indikátor nad hlavním vypínačem nezhasne. Gril je vypnutý. Indikátor zbytkového tepla svítí až do úplného vychladnutí grilu.

Upozornění

Gril se automaticky vypne, když je stupeň grilování déle než 20 sekund nastavený na 0.

Nastavení grilu

V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň grilování.

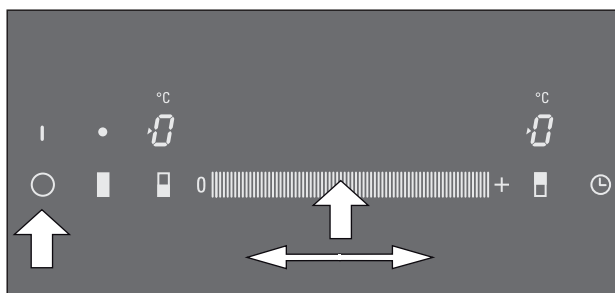
Stupeň grilování 1 = nejnižší výkon

Stupeň grilování 9 = maximální výkon

Nastavení stupně grilování

Gril musí být zapnutý.

1. Symboly ■, ■ nebo ■ zvolte obě topná tělesa nebo jedno topné těleso. V indikátoru stupně grilování svítí ◻ a symbol ► volby topného tělesa.
2. Dotýkejte se proužku v oblasti nastavení, dokud se v indikátoru stupně grilování nezobrazí požadovaný stupeň.



Změna stupně grilování

V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň grilování.

Vypnutí stupně grilování

Vyberte topné těleso a v oblasti nastavení nastavte 0.

Předehtřátí grilu

Grilované potraviny pokládejte teprve po uplynutí doby předehtřátí. Symbol předehtřevu zhasne. Během doby předehtřevu pracuje gril s plným výkonem. Poté se výkon redukuje zapínáním a vypínáním topného tělesa, aby se dosáhla konstantní teplota pro daný stupeň.

Doba předehtřívání je podle nastaveného stupně grilování 8 až 10 minut.

Pojistka proti přehřátí

Pojistka proti přehřátí vypne při přehřátí grilu topení grilu. V indikátoru střídavě blikají **F** a **⌂**. Vyčkejte, dokud gril dostatečně nevychladne. Poté stisknete libovolné tlačítko.

Automatické omezení doby

Pokud se gril používá příliš dlouho a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické omezení doby.

Ohřev grilu se přeruší. V indikátoru bliká střídavě **F** a **⌂**.

Pokud stisknete libovolné tlačítko, zobrazení zmizí. Nyní můžete provést znovu nastavení.

Kdy se omezení doby aktivuje, závisí na nastaveném stupni grilování.

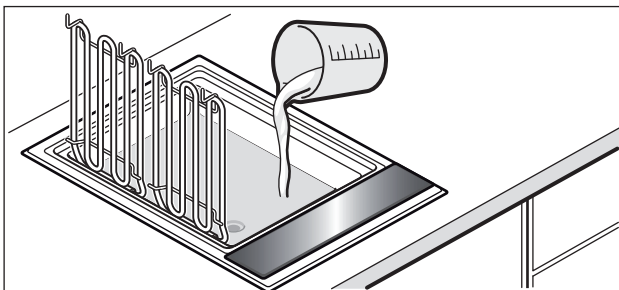
Grilování nad lávovými kameny

Na vašem grilu můžete grilovat nad lávovými kameny nebo nad vodní lázní.

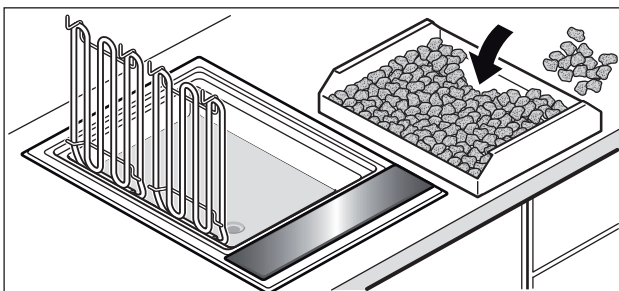
Lávové kameny akumulují horko sálající z topného tělesa a umožňují intenzivní a rovnoměrné rozložení tepla.

Nastavení grilu

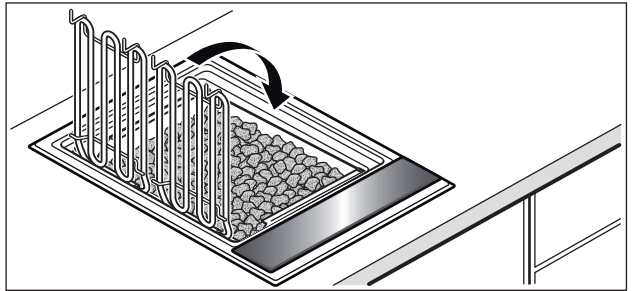
1. Sejměte grilovací rošt a odklopte obě topná tělesa grilu. Vyměňte z přístroje vanu na lávové kameny.
2. Naplňte grilovací nádobu 1 l vody až po spodní značku.



3. Vyměňte lávové kameny ze sáčku a vložte je do vany na lávové kameny. Vložte vanu na lávové kameny do přístroje.



- 4.** Sklopte obě topná tělesa grilu, položte grilovací rošt.



- 5.** Stupeň grilování nastavte podle tabulky. Gril předehejte podle tabulky. Poté můžete pokládat potraviny připravené ke grilování.

Odkapáváním tuku na topné těleso grilu a horké lávové kameny vzniká kouř. Odkapávající tuk může krátce vzplanout.

Doplnění vody

Před každým grilováním zkontrolujte hladinu vody v grilovací nádobě. Případně dolijte vodu až ke spodní značce.



Pozor, nebezpečí opaření! Pokud se při doplňování dostane voda na horký grilovací rošt nebo topné těleso grilu, vzniká vodní pára.

Vypuštění vody

Pokud je voda při vypouštění ještě horká, nalijte do ní nejprve studenou vodu, aby vychladla!

K vypuštění vody postavte pod výpustný kohout teplotně odolnou nádobu. Otočením páčky o 90° směrem dolů otevřete kohout. Poté otočením páčky nahoru až po doraz zavřete kohout.

Výměna lávových kamenů

Lávové kameny absorbují odkapávající tuk a jsou nasycené, jakmile ztmavnou. Poté se musí vyměnit.

Lávové kameny vhodné pro váš gril zakoupíte u specializovaného prodejce nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu.

Grilování nad vodní lázní

Při grilování nad vodní lázní je grilované maso díky stoupající vodní páře šťavnatější.

1. Sejměte grilovací rošt a odklopte obě topná tělesa grilu. Vyměňte z přístroje vanu na lávové kameny.
2. Naplňte grilovací nádobu 3,5 l vody až po horní značku.
3. Sklopte obě topná tělesa grilu, položte grilovací rošt.
4. Stupeň grilování nastavte podle tabulky. Gril předehejte podle tabulky. Poté můžete pokládat potraviny připravené ke grilování.

Doplnění vody

Při grilování kontrolujte hladinu vody v grilovací nádobě. Případně dolijte vodu až k horní značce.



Pozor, nebezpečí opaření! Pokud se při doplňování dostane voda na horký grilovací rošt nebo topné těleso grilu, vzniká vodní pára.

Vypuštění vody

Pokud je voda při vypouštění ještě horká, nalijte do ní nejprve studenou vodu, aby vychladla!

K vypuštění vody postavte pod výpustný kohout teplotně odolnou nádobu. Otočením páčky o 90° směrem dolů otevřete kohout. Poté otočením páčky nahoru až po doraz zavřete kohout.

Tabulky a tipy

Tabulka grilování

Údaje v tabulkách jsou orientační a platí pro přehřátý gril. Údaje se mohou podle druhu, velikosti a množství grilovaných potravin lišit.

Výkon můžete nastavit plynule. Je možné, že se optimální výkon pro vaše použití nachází mezi dvěma stupni!

Grilované potraviny minimálně jednou obraťte.

Grilované potraviny	Nastavení při grilování nad lávovými kameny	Nastavení při grilování nad vodní lázní	Doba grilování v min.
Hovězí steak, medium, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
T-bone steak, růžová barva, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Steak z vepřové krkvice, bez kostí	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Vepřové kotlety*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Jehněčí kotlety, růžová barva, 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Kuřecí prsa, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Kuřecí křídla, à 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Krůtí řízek, přírodní, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Lososový steak**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Steak z tuňáka**, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Pstruh***, celý, 200 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Velké garnáty, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hamburger / frikadely, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Šašlikové špízy****, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Grilovaná klobása, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Zelenina*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Podél kosti nařízněte.

** Grilovací rošt potřete olejem.

*** Kůži dobře potřete olejem, před obrácením ještě jednou potřete olejem.

**** Často obračejte.

***** např. lilek, cuketa na plátky tlusté 1 cm, paprika na čtvrtky.

Tipy pro grilování

Kvalita masa

Výsledek grilování závisí na druhu a kvalitě masa a na vaší individuální chuti. Kousky grilovaného masa by měly být pokud možno stejně silné. Tak zhnědnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté.

Předeřtí grilu

Gril vždy předeřte. Tak se může intenzivním tepelným vyžarováním vytvořit na grilovaných potravinách kůrčička a nemůže vytékat šťáva.

Příprava potraviny ke grilování

Chcete-li zabránit vysušení povrchu a zvýraznit chuť, potřete grilované potraviny lehce olejem vhodným pro grilování. Dbejte na to, abyste nepoužili příliš mnoho oleje, jinak hrozí nebezpečí požáru!

Steaky grilujte vždy neosolené. Jinak by mohla vytéci voda a rozpustné živiny a potraviny tak ztratí tyto cenné látky.

Tukovou vrstvu (např. na kotletě) odstraňte teprve po grilování, jinak maso ztratí šťávu a aroma.

Vložení grilovaných potravin

Grilované kousky položte přímo na rošt. Grilujete-li pouze jeden kousek, položte ho pokud možno do středu zadní nebo přední grilovací zóny. Tak se nejlépe podaří.

Obracení grilovaných potravin

Maso obraťte, když na povrchu vidíte kapičky.

Grilované kousky obraťte teprve tehdy, když se dají snadno uvolnit z roštu. Když maso ulpí na roštu, zničí se jeho vlákna a vyteče šťáva.

Tipy pro grilování

Maso během grilování nepropichujte. Může vytéci šťáva.

Pokud se na povrchu steaku objeví šťáva, je maso připraveno jako medium (uvnitř růžové, na navrchu křupavě hnědé).

Grilované pokrmy podávejte horké. Potraviny ihned podávejte, neudržujte je v teplém stavu, jinak bude maso tuhé.

Kapající tuk

Kapající tuk se může na topném tělese vznítit a vést ke krátkému vzplanutí a vzniku kouře. Chcete-li tomu zabránit, měli byste potraviny s vyšším obsahem tuku grilovat nad vodní lázní.

Dlouhé grilování na vysokém stupni grilování

Pokud grilujete s vysokým výkonem velmi dlouho, je možné, že dojde k omezení výkonu předního topného tělesa, aby se chránila elektronika přístroje.




Časovač

Časovač můžete používat jako minutku. Časovač gril nezapíná nebo nevypíná.

Časovačem můžete nastavit dobu až 99 minut.


Časovač můžete používat také při vypnutém grilu.

Takto provedete nastavení


1. Tiskněte symbol , dokud se nerozsvítí . V indikátoru časovače svítí .

2. V oblasti nastavení nastavte požadovanou dobu grilování.

Po uplynutí doby

Po uplynutí doby uslyšíte signál. V indikátoru časovače svítí . Po 10 sekundách se indikátor vypne.

Úprava času

Stiskněte symbol , v oblasti nastavení nastavte znovu čas.

Základní nastavení






Váš přístroj má různá základní nastavení. Tato základní nastavení můžete přizpůsobit vašim zvykům.

Zobrazení	Funkce
⌘ 2	Zvuk signálu 0 Potvrzovací signál a signál nesprávné obsluhy vypnutý 1 Zapnutý pouze signál nesprávné obsluhy 2 Potvrzovací signál a signál nesprávné obsluhy zapnutý*
⌘ 6	Doba, po kterou zní signál ukončení časovače 1 10 sekund* 2 30 sekund 3 1 minuta
⌘ 7	Kombinace topných těles grilu 0 Vyp: Při zapnutí jsou obě topná tělesa grilu oddělená. 1 Zap: Při zapnutí se kombinují obě topná tělesa grilu. 2 Při zapnutí zůstane zachované poslední nastavení.*
⌘ 9	Doba pro volbu topného tělesa grilu 0 Neomezená: Naposledy zvolené topné těleso můžete vždy nastavit bez toho, abyste jej museli znovu zvolit.* 1 Omezená: Naposledy zvolené topné těleso můžete nastavit 5 sekund po zvolení, poté musíte topné těleso před nastavením znovu zvolit.
⌘ 0	Resetování na základní nastavení 0 Vypnuto 1 Zapnuto

* Základní nastavení

Změna základních nastavení

Gril musí být vypnutý.

1. Zapněte gril.
2. Do 10 sekund po zapnutí přístroje tiskněte symbol  na 4 sekundy. Na levém displeji bliká , na pravém displeji svítí .
3. Tiskněte symbol , dokud na levém displeji neblíká požadovaný údaj.
4. V oblasti nastavení nastavte požadovanou hodnotu.
5. 4 sekundy tiskněte symbol .

Nastavení se uloží.

Vypnutí bez uložení

K opuštění základního nastavení vypněte gril hlavním vypínačem. Změny se neuloží.

Ošetřování a čištění



Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

Pozor, nebezpečí popálení! Před čištěním nechte gril úplně vychladnout.

Gril vyčistěte po každém použití. Připálené zbytky není jinak možné snadno odstranit.

Vypuštění vody

Pokud je voda při vypouštění ještě horká, nalijte do ní nejprve studenou vodu, aby vychladla!

K vypuštění vody postavte pod výpustný kohoutek teplotně odolnou nádobu. Otočením páčky o 90° směrem dolů otevřete kohoutek. Poté otočením páčky nahoru až po doraz zavřete kohoutek.

Čištění kovových částí	<p>Kovové části umyjte vlažným roztokem s neagresivním čisticím prostředkem, otřete dosucha a vyleštěte.</p> <p>Vyvarujte se škrábání a drhnutí, protože by došlo k trvalému poškrábání. Odolná znečištění uvolněte měkkým kartáčem nebo namočte.</p>
Čištění grilovacího roštu	<p>Ručně vyčistěte grilovací rošt jemným mycím prostředkem. Na smaltovaném grilovacím roštu nepoužívejte kyselé tekutiny (citrónová šťáva, ocet atd.).</p> <p>Připálené zbytky neseškrabujte, ale nechte odmočit v roztoku s mycím prostředkem.</p>
Lávové kameny	<p>Velmi vlhké lávové kameny vysušte v troubě při 200 °C. Tím můžete zabránit případnému vytvoření plísně.</p>
Sklokeramická deska a kryt ze sklokeramiky	<p>Malá znečištění odstraňte vlhkou utěrkou nebo teplým roztokem s neagresivním čisticím prostředkem.</p> <p>Zbytky čisticího prostředku umyjte studenou vodou, plochu dobře otřete dosucha.</p>
Nevhodné čisticí prostředky	<p>V žádném případě nepoužívejte houby s drsným povrchem nebo abrazivní prostředky. Také chemicky agresivní čisticí prostředky, jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn, nesmíte používat.</p> <p>Grilovací rošt, vanu na lávové kameny a kryt ze sklokeramiky nemyjte v myčce.</p>

Odstranění poruch

Často je příčinou poruchy pouhá maličkost. Než kontaktujete zákaznický servis, přečtěte si následující informace.

Zobrazení	Chyba	Opatření
Žádné	Napájení je přerušeno.	Zkontrolujte příslušný domovní jistič pro přístroj. Zkontrolujte podle jiných elektrospotřebičů, zda nedošlo k výpadku proudu.
E bliká	Ovládací panel je vlhký nebo na něm leží předmět.	Otřete ovládací panel nebo odstraňte předmět. Poté stiskněte libovolné tlačítko.
F2	Došlo k přehřátí elektroniky a k vypnutí předního topného tělesa grilu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté stiskněte libovolné tlačítko.
F4	Elektronika se přehřála a vypnula přístroj.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté stiskněte libovolné tlačítko.
F8	Přístroj se používal příliš dlouho a vypnul se.	Můžete gril okamžitě znovu zapnout.

Zákaznický servis

Pokud se musí přístroj opravit, je vám k dispozici náš zákaznický servis. Adresu a tel. číslo nejbližšího servisního místa naleznete v tel. seznamu.

Uvedená centra zákaznického servisu vám také ráda sdělí servisní místa ve vašem okolí.

Číslo E a číslo FD

Pokud kontaktujete náš zákaznický servis, uveďte číslo E a číslo FD přístroje. Typový štítek s čísly naleznete na přístroji. Data vašeho přístroje můžete ihned zapsat do políček níže, abyste je v případě poruchy nemuseli dlouho hledat.

Číslo E	FD
---------	----

Sadržaj

Na što morate obratiti pažnju	67
Prije ugradnje	67
Sigurnosne upute	68
Uzroci štete	69
Prije prve upotrebe	69
Vaš novi uređaj	70
To je Vaš novi roštilj sa kamenom lave	70
Upravljačko polje	71
Prikaz preostale topline	72
Grijaće tijelo roštilja	72
Spremnik za kamen lave	72
Vodena kupka	72
Namjestiti roštilj	73
Uključivanje i isključivanje roštilja	73
Namjestiti roštilj	73
Predgrijati roštilj	74
Zaštita od pregrijavanja	74
Automatsko vremensko ograničenje	74
Roštiljanje iznad kamena lave	75
Namjestiti roštilj	75
Roštiljanje iznad vodene kupke	77
Tabele i savjeti	78
Tabela roštiljanja	78
Savjeti za roštiljanje	79
Timer	80

Osnovna namještanja	81
Promijeniti osnovna namještanja	82
Njega i čišćenje	82
Otkloniti smetnju	84
Servisna služba	85

Na što morate obratiti pažnju

Molimo Vas pročitajte pažljivo ove upute za upotrebu. Samo tada možete sigurno i ispravno rukovati uređajem.

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

Prije ugradnje

Reciklirati prema zaštiti okoliša



Ispakirajte uređaj i reciklirajte pakiranje prema zaštiti okoliša.

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

Transportne štete

Provjerite uređaj nakon ispakiravanja. U slučaju transportne štete se uređaj ne smije priključiti.

Električni priključak

Ako je oštećen priključni vod mora se isti izmijeniti od strane stručnjaka koji je školovan od proizvođača, da bi se spriječile opasnosti.

Postavljanje i priključivanje

Molimo Vas obratite pažnju na specijalne upute montiranja.



Sigurnosne upute

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

Ne upotrebljavajte drveni ugljen ili slična goriva za roštilj!

Sigurno rukovanje

Odrasle osobe i djeca ne smiju nikada rukovati uređajem bez nadzora,
– ako fizički ili psihički za to nisu u stanju,
– ili ako im nedostaje znanja i iskustva ispravno i sigurno rukovati uređajem.

Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Pregrijano ulje i mast

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

Vrući roštilj

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

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

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

Pokrov od staklene keramike

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

Čišćenje

Isključite roštilj nakon korištenja. Očistite ohlađeni roštilj nakon svake upotrebe. Masne mrlje se mogu zapaliti.

Popravci

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

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

Uzroci štete

Tvrđi i oštri predmeti

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

Pokrov od staklene keramike

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

Prije prve upotrebe

Kamen lave

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

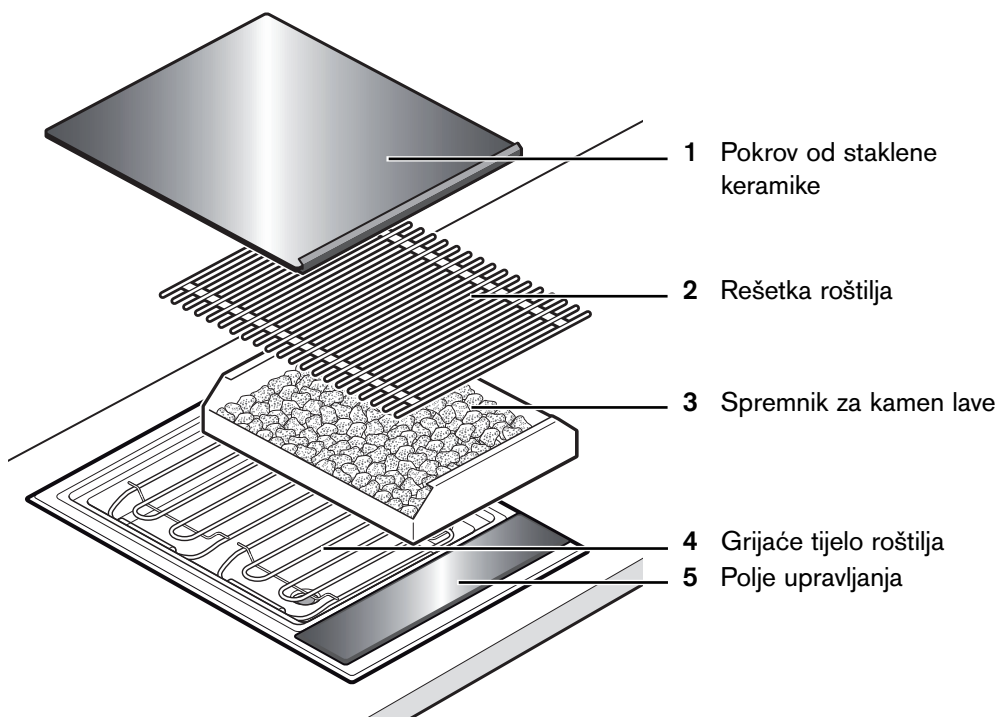
Zagrijte roštilj

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

Vaš novi uređaj

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

To je Vaš novi roštilj sa kamenom lave



Upravljačko polje

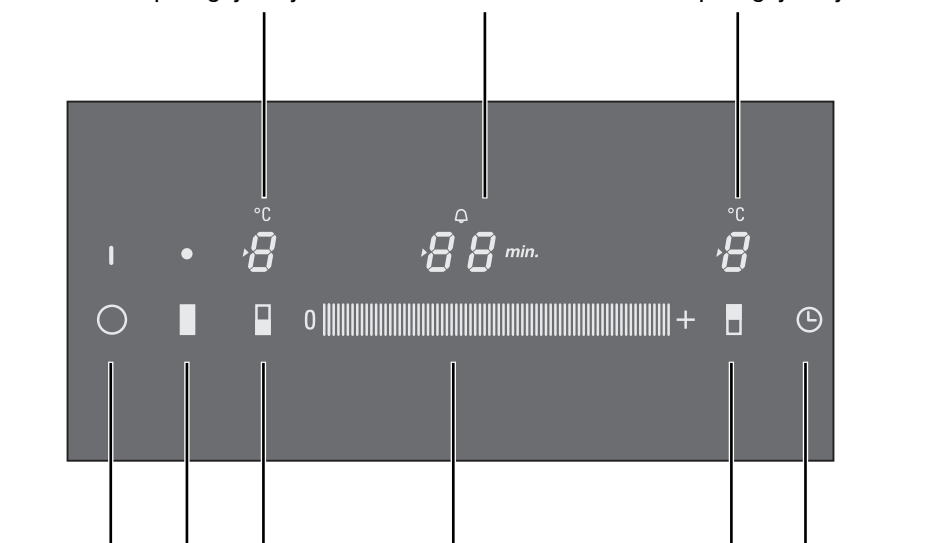
**Prikaz za
stražnje grijaće tijelo**

Stupanj roštiljanja 1-9
Preostala toplina H/h
Simbol predgrijavanja °C

**Prikaz za
timer**

**Prikaz za
prednje grijaće tijelo**

Stupanj roštiljanja 1-9
Preostala toplina H/h
Simbol predgrijavanja °C



Upravljačke površine za
glavnu sklopku (ⓘ)
oba grijaća tijela (■)
prednje grijaće
tijelo (■)

Područje namještanja
Za namještanje stupnja
roštiljanja
Za namještanje timera

Upravljačke površine za
Timer (🕒)
stražnje grijaće
tijelo (■)

Upravljačke površine

Uputa

Ako dotaknete simbol aktivira se dotična funkcija.

Držite upravljačke površine uvijek suhim.

Vlaga utječe na funkciju.

Prikaz preostale topline

Roštilj ima dvostupanjski prikaz preostale topline.

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

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

Grijaće tijelo roštilja



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

Možda ste primijetili da se grijaće tijelo roštilja za vrijeme roštiljanja automatski uključuje i isključuje. To je normalno.

Grijaće se tijelo može regulirati zajedno ili odvojeno.

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

Spremnik za kamen lave

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

Vodena kupka

Napunite spremnik roštiljanja prije svakog korištenja vodom. Količina voda ovisi o tome da li želite roštiljati sa ili bez kamena lave.





Oprez, opasnost od oprživanja! Dospije li nakon nadopunjavanja voda na vruće rešetke roštilja ili na grijaće tijelo nastaje vodena para.

Namjestiti roštilj

Uključivanje i isključivanje roštilja

Roštilj uključujete i isključujete na glavnoj sklopki.

Uključivanje: Dotaknite simbol . Prikaz na glavnoj sklopki svijetli. Roštilj je sada spreman za pogon.

Isključivanje: Dotaknite simbol  sve dok se ne ugasi prikaz iznad glavne sklopke. Roštilj je isključen. Prikaz za preostalu toplinu svijetli dalje sve dol se roštilj nije dovoljno ohladio.

Uputa

Roštilj se isključuje automatski, ako je stupanj roštiljanja dulje od 20 sekundi namješten na 0.

Namjestiti roštilj






U području namještanja namještate željeni stupanj roštiljanja.

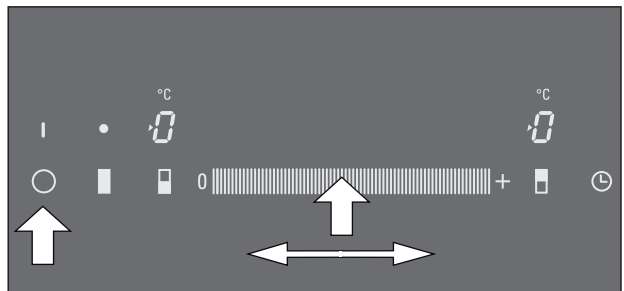
Stupanj roštiljanja 1 = najniža snaga

Stupanj roštiljanja 9 = najviša snaga

Namjestiti stupanj roštiljanja

Roštilj mora biti uključen.

1. Sa simbolom ,  ili  odabirete oba ili jedno grijaće tijelo. U prikazu stupnjeva roštiljanja svijetli  i simbol  za odabir grijaćeg tijela.
2. Preći preko područja namještanja, sve dok se ne pojavi željena temperatura u prikazu.



Promijeniti stupanj roštiljanja Namjestite u području namještanja željeno vrijeme.

Isključite stupanj roštiljanja Odaberite grijaće tijelo i namjestite područje namještanja na 0.

Predgrijati roštilj

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

Vrijeme predgrijavanja iznosi, ovisno o namještenom stupnju roštiljanja, između 8 i 10 minuta.

Zaštita od pregrijavanja

Zaštita od pregrijavanja isključuje pri pregrijavanju roštilja grijaće tijelo. U prikazu svijetle na smjenu **F** i **Ž**. Pričekajte dok se roštilj dovoljno ohladi. Dotaknite zatim željeno upravljačko polje.

Automatsko vremensko ograničenje

Ako roštilj nije dugo korištena i Vi ne promijenite namještanje, automatski se aktivira vremensko ograničenje.

Grijanje roštilja se prekida. U prikazu svijetle na smjenu **F** i **B**.

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

Ako je vremensko ograničenje aktivno, ravna se isto prema namještenom stupnju roštiljanja.

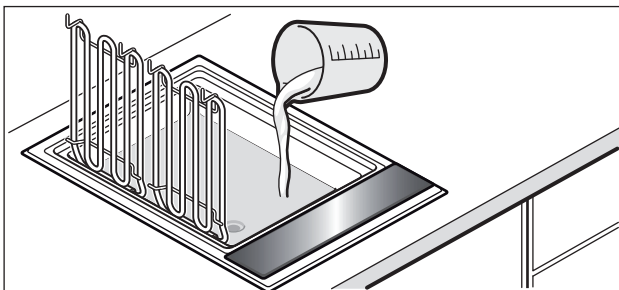
Roštiljanje iznad kamena lave

Možete Vašim roštiljem roštiljati iznad kamena lave ili iznad vodene kupke.

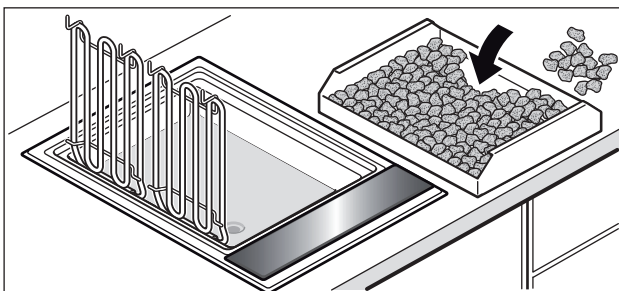
Kamen lave pohranjuje isijanu toplinu grijaćeg tijela roštilja i daje intenzivno i ravnomjerno raspoređivanje topline.

Namjestiti roštilj

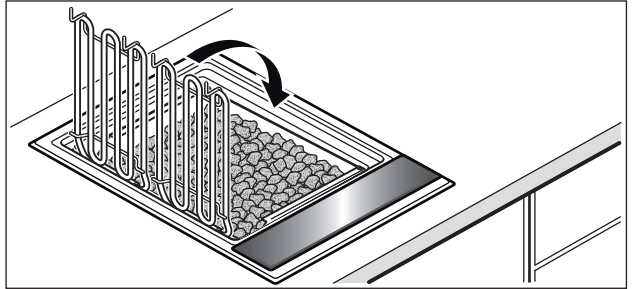
1. Skinite rešetke roštilja i podignite oba grijača tijela roštilja. Izvadite spremnik za kamen lave iz uređaja.
2. Napunite 1 l vode u spremnik roštilja do donje oznake.



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



4. Spustite oba grijača tijela roštilja, postavite rešetke roštilja.



5. Namjestite stupanj roštiljanja prema tabeli.
Predgrijte roštilj prema tabeli. Zatim možete staviti hranu na roštilj.

Zbog masti koja kaplje na grijače tijelo roštilja i na vrući kamen lave može nastati dim. Ulje koje kaplje može se nakratko zapaliti.

Nadoliti vodu

Provjerite prije svakog novog postupka roštiljanja stanje vode u spremniku roštilja. Po potrebi nadoliti vodu do donje oznake.



Oprez, opasnost od oprživanja! Dospije li nakon nadopunjavanja voda na vruće rešetke roštilja ili na grijače tijelo nastaje vodena para.

Ispustiti vodu

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

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

Izmijenite kamen lave

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

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

Roštiljanje iznad vodene kupke

Kod roštiljanja iznad vodene pare postaje roštiljano meso sočnije zbog vodene pare koja se uzdiže.

1. Skinite rešetke roštilja i podignite oba grijača tijela roštilja. Izvadite spremnik za kamen lave iz uređaja.
2. Napunite 3,5 l vode u spremnik roštilja do gornje oznake.
3. Spustite oba grijača tijela roštilja, postavite rešetke roštilja.
4. Namjestite stupanj roštiljanja prema tabeli. Predgrijte roštilj prema tabeli. Zatim možete staviti hranu na roštilj.

Nadoliti vodu

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



Oprez, opasnost od oprživanja! Dospije li nakon nadopunjavanja voda na vruće rešetke roštilja ili na grijaće tijelo nastaje vodena para.

Ispustiti vodu

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

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

Tabele i savjeti

Tabela roštiljanja

Podaci u tabeli su smjernice i vrijede za pregrijani roštilj. Vrijednosti mogu varirati prema vrsti i količini hrane za roštiljanje.

Ovdje možete namjestiti snagu grijanja neprekidno. Moguće je da za Vašu namjenu optimalna snaga leći između dva stupnja!

Okrenite hranu na roštilju najmanje jednom.

Hrana za roštilj	Namještanja pri roštiljanju iznad kamena lave	Namještanja pri roštiljanju iznad vodene kupke	Vrijeme roštiljanja u minutama
Goveđi stejk, medium, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
T-Bone-stejk, roza, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Stejk svinjske vratine, bez kosti	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Svinjski kotlet*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Janjeći kotlet, roza, 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Pileća prsa, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Pileća krilca, à 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Pureći odrezak, naravski, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Stejk lososa**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Kotlet tune*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Pastrva***, cijela, 200 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Veliki škampi, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hamburgeri / pljeskavice, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Šašlik****, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Kobasica za pečenje, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Povrće*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Rezati uzduž kosti

** Nauljiti rešetku roštilja

*** Dobro nauljiti kožu, nauljit ponovno prije okretanja

**** Često okretati

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

Savjeti za roštiljanje

Kakvoća mesa

Rezultat roštiljanja ovisan je od vrste i kakvoće mesa i ovisi o Vašem osobnom ukusu. Komadi koji se roštiljaju trebali bi po mogućnosti biti jednake debljine. Tako se prže ravnomjerno i ostaju sočni.

Predgrijati roštilj

Predgrijte uvijek roštilj. Tako se može uslijed intenzivnog zračenja topline stvoriti kora na površini hrane koju pržite i sok ne može otjecati.

Pripremiti hranu za roštiljanje

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

Roštiljajte stejk uvijek neslan. Voda i otopive hranjive tvari mogu inače isteći i izgubiti se.

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

Staviti hranu za roštiljanje na roštilj

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

Okrenitu hranu za roštiljanje

Okrenite meso, ako su na površini vidljive male kapljice.

Okrenite komad koji roštiljate tek kad se isti da lagano skinuti sa rešetke. Ako meso ostane zalijepljeno za rešetku roštilja uništavaju se vlakna i istječe sok iz mesa.

Savjeti za roštiljanje

Ne bodite meso za vrijeme roštiljanja. Sok može istjeći.

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

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

Mast koja curi

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

Dugo roštiljanje na najvišem stupnju roštiljanja




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

Timer

Timer se može koristiti kao kuhinjski sat. Timer ne uključuje ili isključuje roštilj.


sa timerom možete namjestiti i vrijeme do 99 minuta. Timer možete upotrebljavati i kad je roštilj isključena.

Tako namještate


1. Dotaknite simbol  sve dok zavsvjetli prikaz . Na prikazu timera svjetli .

2. Namjestite u području namještanja željeno vrijeme.

Nakon proteklog vremena

Nakon proteklog vremena čut ćete signal. U prikazu timera svjetli . Nakon 10 sekundi isključuje se prikaz.

Korigiranje vremena

Dotaknite simbol  da biste na novo namjestili područje namještanja.

Osnovna namještanja

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

Prikaz	Funkcija
c 2	signalni ton 0 Isključen potvrdni signal i signal neispravnog korištenja 1 Uključen samo signal neispravnog korištenja 2 Usključen potvrdni signal i signal neispravnog korištenja*
c 6	Trajanje timera-kraj signala 1 10 sekundi* 2 30 sekundi 3 1 minuta
c 7	Kombinacija grijaćih tijela 0 Isključeno: Kod uključivanja su oba grijaća tijela roštilja odvojena. 1 Uključeno: Kod uključivanja su oba grijaća tijela roštilja kombinirana. 2 Kod uključivanja ostaje zadržano zadnje namještanje.*
c 9	Vrijeme odabira grijaćeg tijela roštilja 0 Neograničeno: Možete namjestiti uvijek posljednje odabrano grijaće tijelo bez da birate ponovno.* 1 Ograničeno: Možete namjestiti uvijek posljednje odabrano grijaće tijelo 5 sekundi nakon odabira, nakon toga morate ponovno odabrati grijaće tijelo prije namještanja.
c 0	Povratno namještanje osnovnog namještanja 0 Isključen 1 Uključen

* Osnovno namještanje

Promijeniti osnovna namještanja

Roštilj mora biti uključen.

1. Uključite roštilj.
2. Dotaknite 4 sekundi simbol ⌚ u sljedećih 10 sekundi. Na lijevom zaslonu svijetli **⌚** a na desnom zaslonu svijetli **⌚**.
3. Dotaknite simbol ⌚ toliko dugo dok se na lijevom zaslonu upali željeni prikaz.
4. Namjestite u području namještanja željenu vrijednost.
5. Dotaknite 4 sekundi simbol ⌚.

Namještanje je pospremljeno.

Isključivanje bez pohranjivanja

Za napuštanje osnovnog namještanja isključite roštilj na glavnoj sklopici. Promjene se ne pohranjuju.

Njega i čišćenje

Ne upotrebljavajte visokotlačne čistače ili čistač na paru.



Oprez, opasnost od oprživanja! Pustite da se roštilj prije čišćenja u potpunosti ohladi.

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

Ispustiti vodu

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

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

Očistiti metalne dijelove

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

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

Čišćenje rešetke roštilja

Očistite rešetku roštilja ručno sa blagim sredstvom za čišćenje. Ne koristite tekućine koje sadrže kiselinu (limunov sok, ocat, itd.) na emajliranoj rešetki za roštilj.

Ne grebite zapečene ostatke hrane, već ih namočite u lužini sredstva za čišćenja.

Kamen lave

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

Zaštita od staklene keramike i pokrov od staklene keramike

Otklonite lagana onečišćenja vlažnom krpim ili toplom sapunicom.

Ostaci sredstva za čišćenje oberite čistom vodom, zatim dobro obrišite površine na suho.

Neprikladna sredstva za čišćenje

Ne koristite ni u kojem slučaju spužve koje grebu ili gruba sredstva za čišćenje. I kemijski agresivna sredstva za čišćenja poput spreja za pećnicu ili odstranjivač mrlja ne smiju se upotrebljavati.

Ne perite rešetku roštilja i pokrov od staklene keramike u perilici za posuđe.

Otkloniti smetnju

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

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

Servisna služba

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

E-broj i FD broj

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

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

Содржина

На што треба да внимавате	88
Пред вградувањето	88
Безбедносни напомени	89
Причини за оштетувањата	90
Пред првата употреба	90
Вашиот нов апарат	91
Ова е Вашата нова скара со камења од лава . . .	91
Командна табла	92
Показател за преостаната топлина	93
Грејно тело на скарата	93
Сад за камењата од лава	93
Печење со пареа при сад со вода	93
Подесување на скарата	94
Вклучување и исклучување на скарата	94
Подесување на скарата	94
Предзагревање на скарата	95
Заштита од прегревање	95
Автоматско временско ограничување	95
Печење на скара врз камења од лава	96
Подесување на скарата	96
Печење на скара врз водена пареа	98
Табели и совети	99
Табела за печење	99
Совети за печење на скара	100
Тајмер	101

Основни поставки	102
Промена на основните поставки	103
Одржување и чистење	103
Отстранување на дефекти	105
Служба за корисници	106

На што треба да внимавате

Ве молиме внимателно да го прочитате ова упатство за употреба. Само така ќе можете безбедно и правилно да ракувате со Вашиот апарат.

Добро зачувајте ги упатството за употреба и упатството за монтажа. Ако го дадете апаратот на друг корисник, приложете ги и упатствата со него.

Пред вградувањето

Еколошко отстранување на амбалажата



Отпакувајте го апаратот и отстранете ја амбалажата на еколошки начин.

Овој апарат ги носи ознаките во согласност со директивата на ЕУ 2002/96/ЕЗ за отпадот од електрична и електронска опрема (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивата е рамковна регулатива со важност во целата ЕУ за превземање и рециклирање на стари апарати.

Оштетувања при транспортот

Проверете го апаратот откако ќе го отпакувате. Во случај на оштетување настанато при транспортот не смеете да го приклучите апаратот.

Електричен приклучок

Доколку е оштетен приклучниот кабел, со цел да се избегнат опасности, тој мора да се смени од страна на стручно лице обучено од производителот.

Поставување и приклучување

Ве молиме да го запазите специјалното упатство за монтажа.



Безбедносни напомени

Безбедно ракување

Овој апарат е наменет само за приватни домаќинства. Употребувајте го апаратот исклучиво за подготвување на јадења.

Не користете јаглен или слични горива за скаратата!

Возрасни лица и деца не смеат да ракуваат со апаратот без надзор

– доколку телесно или психички не се во состојба за тоа,

– или доколку им недостасува знаење или искуство за правилно и безбедно ракување со апаратот.

Не оставајте ги децата да играат со апаратот.

Прегреано масло и маст

Внимание, опасност од пожар! Прегреаното масло или маст брзо се пали. Не оставајте го никогаш жешкото масло или маст без надзор.

Не гаснете со вода никогаш масло или маст што горат. Загушете го пламенот со некој капак.

Исклучете го апаратот.

Жешка скара

Внимание, опасност од изгореници! Апаратот се вжештува за време на работењето. Маснотиите што капат можат за кратко време да се запалат во пламен. Држете ги децата подалеку од апаратот!

Внимание, опасност од пожар! Не чувајте никогаш запаливи предмети (како на пример средства за чистење, спрејови) во фиоките или во елементите под апаратот.

Опасност од краток спој! Никогаш не поставувајте приклучни кабли од електрични апарати преку жешката скара. Изолацијата на кабелот може да се стопи.

Плоча за покривање од стаклокерамика

Внимание, опасност од изгореници! Поставете ја плочата за покривање од стаклокерамика дури откако апаратот целосно ќе се олади. Никогаш не вклучувајте ја скаратата ако е покриена со плочата.

Чистење

Исклучете ја скарата по употребата. Искличете ја оладената скара по секоја употреба.

Мрсните нечистотии можат да се запалат.

Поправки

Нестручните поправки се опасни. Опасност од струен удар! Поправките смее да ги спроведува само техничар од сервисот за корисници кој е обучен од нас.

Кога апаратот е дефектен, исклучете го осигурувачот во разводната табла. Јавете се во службата за корисници.

Причини за оштетувањата

Тврди и остри предмети

Ако паднат тврди или остри предмети на стаклокерамичниот капак или плочата за покривање од стаклокерамика може да дојде до оштетувања.

Плоча за покривање од стаклокерамика

Поставете ја плочата за покривање од стаклокерамика дури откако апаратот целосно ќе се олади. Никогаш не вклучувајте ја скарата ако е покриена со плочата. Не користете ја плочата како површина за полагање на други предмети ниту пак како грејна површина.

Пред првата употреба

Камења од лава

Пред првата употреба извадете ги камењата од лава од кесичката и наполнете го со нив садот за камења од лава.

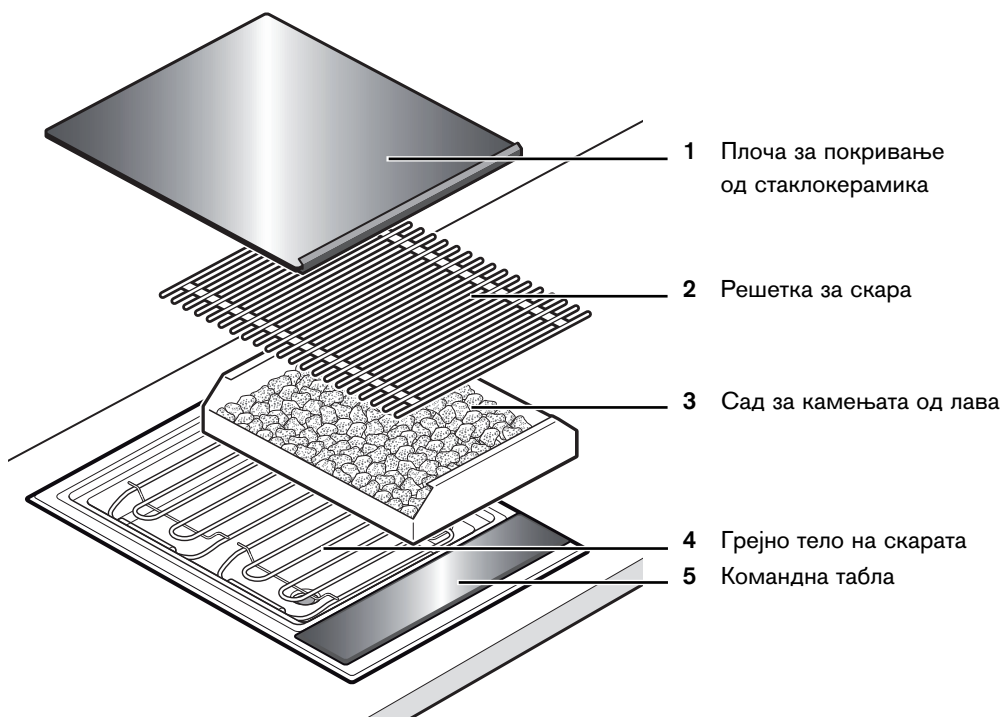
Загревање на скарата

Пред првата употреба темелно искличете ја скарата и дополнителната опрема. Потоа неколку минути загревајте ја скарата на највисокиот степен без храна за печење. Со тоа ќе се отстрани новиот мирис.

Вашиот нов апарат

Тука ќе се запознаете со Вашиот нов апарат и ќе добиете информации за дополнителната опрема испорачана со него.

Ова е Вашата нова скара со камења од лава



Командна табла

Показател за
грејното тело назад

Степени на скарата

Преостаната топлина

Симбол за предзагревање

1-9
H/h
°C

Показател за
тајмерот

88 min.

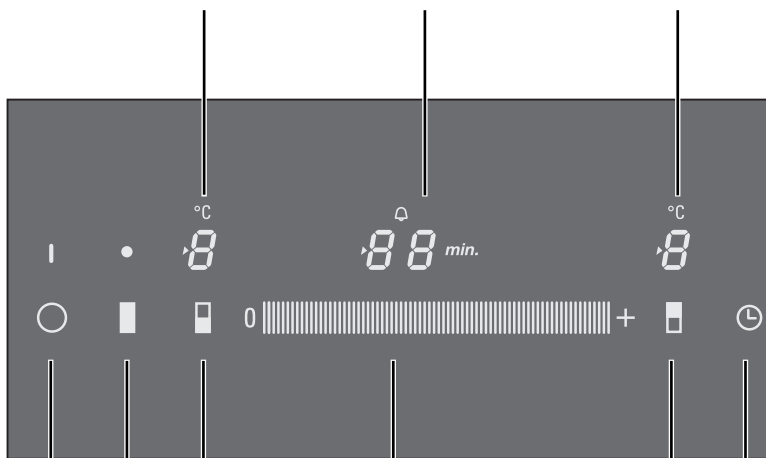
Показател за
грејното тело напред

Степени на скарата

Преостаната топлина

Симбол за предзагревање

1-9
H/h
°C



Командна површина за

Главното копче за

вклучување и исклучување

Двете грејни тела

Грејно тело напред



Дел за подесување

За подесување на степенот
на скарата

За подесување на тајмерот

Командна површина за

Тајмер

Грејно тело назад



Командни површини

Кога ќе допрете некој симбол ќе се активира соодветната функција.

Напомена

Одржувајте ги командните површини да бидат секогаш суви. Влажноста го нарушува нивното функционирање.

Показател за

преостаната топлина Скарата има двостепен показател за преостаната топлина.

Ако се јави показателот со **H**, значи дека скарата е сеуште жешка. Ако скарата понатаму се лади, показателот ќе се смени и ќе прикажува **h**. Показателот ќе се изгаси кога скарата ќе биде доволно оладена.

Чистете ја скарата дури откако показателот за преостанатата топлина сосема ќе се изгаси.

Грејно тело на скарата



Внимание, опасност од изгореници! Грејното тело се вжештува за време на работењето. Допрете ја решетката на скарата и грејното тело само кога апаратот е изладен.

Можеби ќе забележите дека за време на печењето грејните тела автоматски се вклучуваат и исклучуваат. Тоа е нормално.

Грејните тела може да се регулираат заеднички или одделно.

Кога ќе ја тргнете решетката, ќе можете странично да ги кренете грејните тела нагоре. Кога грејното тело е кренато нагоре, од безбедносни причини истото ќе остане исклучено.

Сад за камењата од лава

Пред првата употреба извадете ги камењата од лава од кесичката и наполнете го со нив садот за камења од лава.

Печење со пареа при сад со вода

Пред секое вклучување наполнете го садот од скарата со вода. Количината на водата зависи од тоа дали сакате да печете со или без камењата од лава.



Внимание, опасност од изгореници! Ако дополнувате вода на жешката решетка од скарата или грејното тело ќе се создаде водена пареа.

Подесување на скарата

Вклучување и исклучување на скарата

Скарата се вклучува и исклучува со главното копче за вклучување и исклучување.

Вклучување: Допрете го симболот ①. Показателот над копчето за вклучување и исклучување свети. Сега скарата е подготвена за работа.

Исклучување: Допрете го симболот ① додека не се изгасне показателот над главното копче за вклучување и исклучување. Сега скарата е исклучена. Показателот за преостанатата топлина и понатаму ќе свети додека скарата не се олади доволно.

Напомена

Скарата автоматски се исклучува кога степенот на скарата е подесен на 0 подолго од 20 секунди.

Подесување на скарата

Во делот за подесување внесете го саканиот степен на скарата.

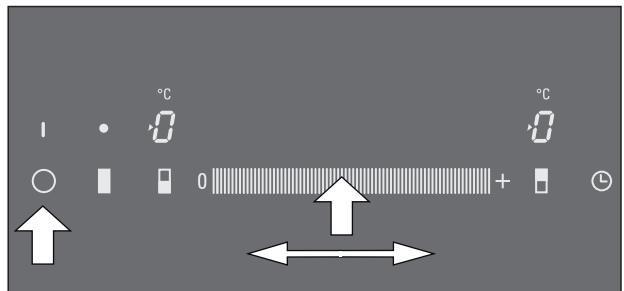
Степен на скарата 1 = најслабо ниво на печење

Степен на скарата 9 = најсилно ниво на печење

Подесување на нивото на скарата

Скарата мора да е вклучена.

1. Со симболот ■, □ или ▢ одберете ги и двете грејни тела заедно или само едното од нив. Кај показателот на степенот на скарата свети □ и симболот ► за избор на грејните тела.
2. Поминете со прстот по делот за подесување додека на показателот се појави саканиот степен.



Промена на степенот на скарата

Во делот за подесување внесете го саканиот степен на скарата.

Исклучување на степенот на скарата

Изберете го грејното тело и во делот за подесување одберете 0.

Предзагревање на скарата

Храната за печење ставете ја дури тогаш кога ќе помине времето за предзагревање. Се гаси симболот за предзагревање. За време на предзагревањето скарата загрева со полн капацитет. Потоа јачината се редуцира со вклучување и исклучување на грејното тело за да се достигне константна температура за одбраниот степен на греење.

Во зависност од одбраниот степен, предзагревањето трае од 8 до 10 минути.

Заштита од прегревање

Заштитата од прегревање го исклучува грејното тело во случај на прегревање на скарата. На показателот светкаат наизменично **F** и **Z**. Почекајте додека скарата доволно се олади. Потоа допрете ја било која командна површина.

Автоматско временско ограничување

Доколку скарата работи предолго време и Вие не го смените подесувањето, ќе се активира автоматското временско ограничување.

Греењето на скарата ќе биде прекинато. На показателот ќе светкаат наизменично **F** и **B**.

Ако допрете било која командна површина, показателот ќе се изгасне. Можете да направите ново подесување.

Кога ќе се активира временското ограничување, тоа се ориентира според подесениот степен на скарата.

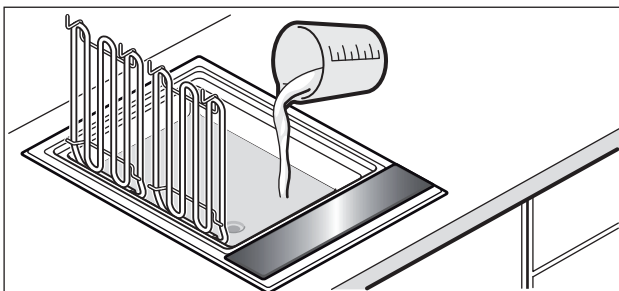
Печење на скара врз камења од лава

Можете да печете на Вашата скара врз камења од лава или на водена пара.

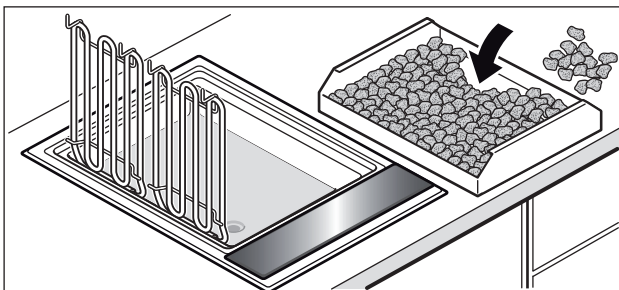
Камењата од лава ја апсорбираат топлината која ја зрачи грејното тело и потоа интензивно и рамномерно ја распоредуваат топлината.

Подесување на скарата

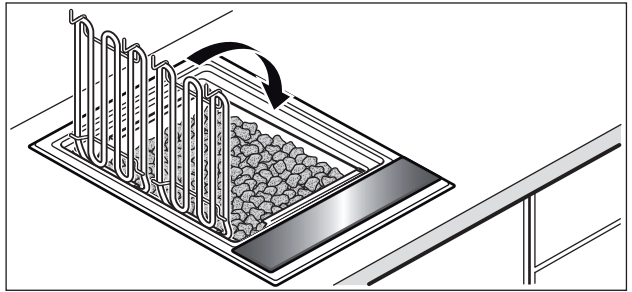
1. Извадете ја решетката и кренете ги нагоре и двете грејни тела. Извадете го од апаратот садот за камењата од лава.
2. Наполнете 1 литар вода во садот на скарата до долната обележана ознака.



3. Извадете ги камењата од лава од кесичката и наполнете го садот за камења од лава. Ставете го во апаратот садот за камењата од лава.



4. Спуштете ги надолу и двете грејни тела, ставете ја решетката.



5. Подесете го саканиот степен според дадената табела. Според дадената табела за предзагревање загрејте ја скарата. Потоа можете да ја ставите храната за печење.

Од маснотиите што капат врз грејното тело и врз жешките камења од лава се создава чад. Маснотиите што капат можат за кратко време да се запалат во пламен.

Дополнување на вода

Пред секој нов процес на печење проверете го нивото на вода во садот на скарата. Доколку е потребно, дополнете вода до долната обележана ознака.



Внимание, опасност од изгореници! Ако дополнувате вода на жешката решетка од скарата или грејното тело ќе се создаде водена пара.

Испуштање на вода

Доколку при испуштањето водата е сеуште жешка, истурете најпрво студена вода за да се олади!

За испуштање на водата поставете огноотпорен сад под одливниот вентил. Отворете го вентилот со тоа што рачката ќе ја свртите 90° надолу. Потоа затворете го вентилот со тоа што сосема ќе ја завртите рачката нагоре.

Менување на камењата од лава

Камењата од лава ги апсорбираат маснотиите што капат и се заситени кога камењата ќе потемнат. Тогаш мора да се сменат камењата од лава.

Соодветните камења од лава за Вашата скара може да се купат кај Вашиот специјализиран продавач или од нашата служба за корисници.

Печење на скара врз водена пареа

При печењето на скара врз водена пареа печеното месо ќе стане посочно од водената пареа.

1. Извадете ја решетката и кренете ги нагоре и двете грејни тела. Извадете го од апаратот садот за камењата од лава.
2. Наполнете 3,5 литри вода во садот на скарата до горната обележана ознака.
3. Спуштете ги надолу и двете грејни тела, ставете ја решетката.
4. Подесете го саканиот степен според дадената табела. Според дадената табела за предзагревање загрејте ја скарата. Потоа можете да ја ставите храната за печење.

Дополнување на вода

При печењето внимавајте на нивото на водата во садот. Доколку е потребно, дополнете вода до горната обележана ознака.



Внимание, опасност од изгореници! Ако дополнувате вода на жешката решетка од скарата или грејното тело ќе се создаде водена пареа.

Испуштање на вода

Доколку при испуштањето водата е сеуште жешка, истурете најпрво студена вода за да се олади!

За испуштање на водата поставете огноотпорен сад под одливниот вентил. Отворете го вентилот со тоа што рачката ќе ја свртите 90° надолу. Потоа затворете го вентилот со тоа што сосема ќе ја завртите рачката нагоре.

Табели и совети

Табела за печење

Вредностите во табелите служат за ориентација и важат за претходно загреана скара. Вредностите можат да варираат во зависност од видот и количината на храната што се пече.

Можете да ја поставите скарата варијабилно без нивоа. Можно е за Вашата потреба оптималното работење на скарата да се наоѓа помеѓу две нивоа!

Свртете ја храната што ја печете најмалку еднаш.

Храна за печење	Подесување при печење врз камења од лава	Подесување при печење врз водена пареа	Време на печење во минути
Говедски стек, средно печен, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
Кременадла со коска, розе, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Стек од свински врат, без коска	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Свински котлет*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Јагнешки котлет*, 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Пилешки гради*, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Пилешки крилца, од по 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Натур шницла од мисирка, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Стек од лосос**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Стек од туна**, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Пастрмка ***, 200 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Шкампи, од по 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Хамбургер/ќофтиња, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Ражници****, од по 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Колбас за скара, од по 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Зеленчук*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Да се засече по должина на коската

** Да се премачка со масло решетката

*** Кожата добро да се намачка со масло, пред вртењето повторно да се намачка со масло

**** Често да се врти

***** На пример модар патлиџан, тиквички во крукчиња дебели по 1 cm, бабури исечени на четврт

Совети за печење на скара

Квалитет на месото

Резултатот од печењето на скара зависи од видот и квалитетот на месото и од Вашиот личен вкус. Парчињата што ќе ги печете треба да бидат по можност сите со иста дебелина. Така рамномерно ќе потемнуваат и ќе останат фино сочни.

Предзагревање на скарата

Секогаш загрејте ја претходно скарата. На тој начин, со интензивното топлинско зрачење ќе може да се создаде корка на површината на печената храна, а сокот нема да истече од неа.

Подготовка на храната за печење

За да избегнете сушење на површината и за а го подобрите вкусот, намачкајте ја храната благо со четкичка со огноотпорно масло. Внимавајте да не употребите премногу масло, во спротивно се заканува опасност од пожар!

Стековите печете ги секогаш незасолени. Во спротивно може да дојде до истекување и загуба на водата и растворливите хранливи материи.

Отстранете го слојот со маснотија (како на пример кај котлетот) дури по печењето, во спротивно месото ќе ја изгуби сочноста и аромата.

Ставање на храната за печење

Ставете ги парчињата за печење директно на решетката. Доколку имате само едно парче за печење поставете го колку што е можно поцентрално на предната или задната зона за печење. Најдобро ќе успеете на следниот начин.

Вртење на храната за печење

Свртете го месото ако на површината се гледаат мали капкички.

Свртете ги парчињата веднаш штом лесно ќе се одделат од решетката. Ако месото се лепи на решетката, ќе се оштетат неговите влакна и ќе истече неговиот сок.

Совети за печење на скара

Не боцкајте го месото додека го печете на скара. Може да изгуби од неговиот сок.

Доколку на површината на стекот истекува сок од месото, значи дека месото е средно печено (одвнатре розево, а однадвор крцкаво кафеаво).

Сервирајте го печеното јадење додека е жешко. Не го подгревајте, инаку ќе стане тегаво.

Масноти што капат

Маснотиите што капат можат да се запалат на грејното тело што може да води до кратко создавање на пламен и чад. За да се редуцира ова, јадењата што содржат многу маснотии треба да се печат на водена пара на садот со вода.

Долго печење на висок степен




Доколку печете на скара долго време со силна температура можно е предното грејно тело да работи со ограничен капацитет за да ја заштити електрониката на апаратот.

Тајмер

Тајмерот може да се користи како кујнски будилник. Тајмерот не ја вклучува и не ја исклучува скарата.


Со тајмерот можете да програмирате време до 99 минути. Тајмерот може да го користите и кога скарата е исклучена.

Програмирањето е на следниов начин


1. Допрете го симболот , додека светне сијаличката на показателот .
На показателот на тајмерот свети .

2. Во делот за подесување внесете го саканото време.

По истекот на времето

По истекот на времето ќе слушнете сигнал. На показателот на тајмерот свети . По 10 секунди показателот ќе се исклучи.

Корекција на времето

Допрете го симболот  за ново програмирање на времето во делот за подесување.

Основни поставки

Вашиот апарат има различни основни поставки. Вие можете да ги прилагодите овие основни поставки на Вашите навики.

Показател Функција

с 2

Сигнален тон

- Исклучен е сигналот за потврда и сигналот за погрешно ракување
 - Вклучен е само сигналот за погрешно ракување
 - Вклучен е сигналот за потврда и сигналот за погрешно ракување*
-

с 6

Времетраење на сигналот за крај на тајмерот

- 10 секунди*
 - 30 секунди
 - 1 минута
-

с 7

Комбинација на грејните тела на скарата

- Исклучено: При вклучување двете грејни тела на скарата се одделни.
 - Вклучено: При вклучување двете грејни тела на скарата се комбинирани.
 - Кога го вклучувате апаратот ќе биде зачувана последната поставка.*
-

с 9

Време за избирање на грејното тело

- Неограничено: Секогаш можете да го подесите последното одбрано грејно тело или можете да одберете ново.*
 - Ограничено: Секогаш можете да го подесите последното одбрано грејно тело 5 секунди по изборот, по ова време ќе мора грејното тело пред подесување одново да го изберете.*
-

с 0

Враќање на основната поставка

- Исклучено
 - Вклучено
-

* Основна поставка

Промена на основните поставки

Скарата мора да е исклучена.

1. Вклучете ја скарата.
2. Во наредните 10 секунди допрете го симболот ⌚ во времетраење од 4 секунди. На левиот дисплеј трепка лево ⌚, на десниот дисплеј светка ⌚.
3. Допрете го симболот ⌚ толку пати додека на левиот дисплеј не трепне саканиот показател.
4. Во делот за подесување подесете ја саканата вредност.
5. Допрете го симболот ⌚ во времетраење од 4 секунди.

Подесувањето е меморизирано.

Исклучување без меморизирање

За да излезете од делот за основните поставки исклучете ја скарата со главното копче за вклучување/исклучување. Промените нема да бидат меморизирани.

Одржување и чистење

Не користете апарати кои работат под висок притисок или апарати кои работат со пара.



Внимание, опасност од изгореници! Пред чистење на скарата оставете ја потполно да се олади.

Исчистете ја скарата по секоја употреба.

Загорените остатоци инаку тешко се отстрануваат.

Испуштање на вода

Доколку при испуштањето водата е сеуште жешка, истурете најпрво студена вода за да се олади!

За испуштање на водата поставете огноотпорен сад под одливниот вентил. Отворете го вентилот со тоа што рачката ќе ја свртите 90° надолу. Потоа затворете го вентилот со тоа што сосема ќе ја завртите рачката нагоре.

Чистење на металните делови

Измијте ги металните делови со млак раствор од сапуница и избришете ги за да бидат суви.

Избегнувајте гребење и триење бидејќи со тоа може да настанат трајни гребаници. Отстранете ги упорните нечистотии само со мека четка или натопете ги да омекнат.

Чистење на решетката

Исчистете ја решетката рачно со благ детергент за садови. Не користете течности што содржат киселини (сок од лимон, оцет, итн.) на емајлираната решетка.

Не гребете ги загорените остатоци од храна, туку натопете ги да омекнат во раствор од сапуница.

Камења од лава

Камењата од лава што се многу влажни сушете ги повремено во рерна на 200°C. Со тоа може да се избегне можно создавање на мувла.

Стакленокерамичен капак и стакленокерамичка плоча за покривање

Отстранете ги полесните нечистотии со влажна крпа или со топол раствор од сапуница.

Остатоците од детергентот за садови измијте ги со студена вода, а потоа добро истријте ја површината.

Несоодветни средства за чистење

Во никој случај не користете сунѓери што можат да предизвикаат гребаници или пак абразивни средства. Исто така не смеат да се користат хемиски агресивни средства за чистење како што е на пример спрејот за рерна или пак отстранувач на флеки.

Не чистете ја решетката, садот за камењата од лава и стакленокерамичката плоча за покривање во машината за миенење на садови.

Отстранување на дефекти

Кога доаѓа до некој дефект, често тоа се должи на некоја ситница. Запазете ги следните напомени пред да се јавите со службата за корисници.

Показател	Грешка	Мерка
нема	Напојувањето со струја е прекинато.	Проверете го приклучникот на апаратот. Проверете со помош на други електрични апарати дали снемало струја.
E трепка	Командната површина е влажна или некој предмет се наоѓа врз неа.	Исушете ја командната површина или отстранете го предметот. Потоа допрете ја било која командна површина.
F2	Електрониката е презагреана и го исклучила предното грејно тело.	Почекајте електрониката доволно да се олади. Потоа допрете ја било која командна површина.
F4	Електрониката е прегреана и го изгасила апаратот.	Почекајте електрониката доволно да се олади. Потоа допрете ја било која командна површина.
F8	Апаратот предолго работел и се исклучил.	Можете веднаш да ја вклучите скарата.

Служба за корисници

Доколку треба да се поправи Вашиот апарат, нашата служба за корисници Ви стои на располагање. Адресата и телефонскиот број на најблиската филијала на службата за корисници ќе ги најдете во телефонскиот именик. Исто така и наведените центри на службата за корисници ќе Ви ги соопштат во најблиската филијала на службата за корисници.

Е-број и FD број

Кога ќе се обратите до нашата служба за корисници, Ве молиме да ги наведете Е-бројот и FD-бројот на Вашиот апарат. Типската ознака со броевите ќе ја најдете на Вашиот апарат. За да не мора долго да барате во случај на некој дефект, можете веднаш да ги внесете тука податоците за Вашиот апарат.

Е-број	FD
--------	----

