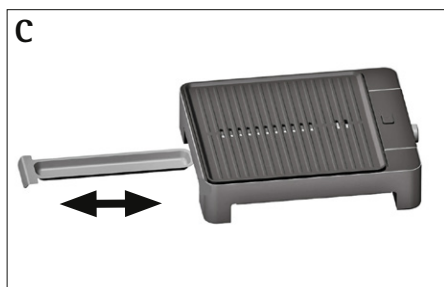
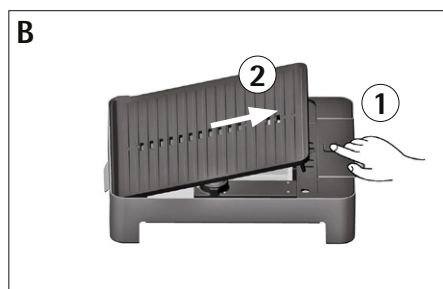
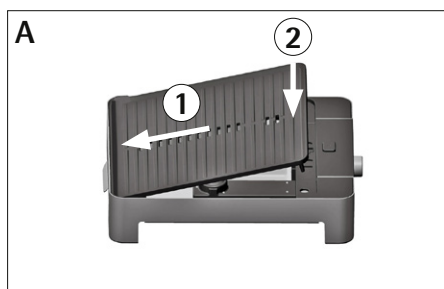
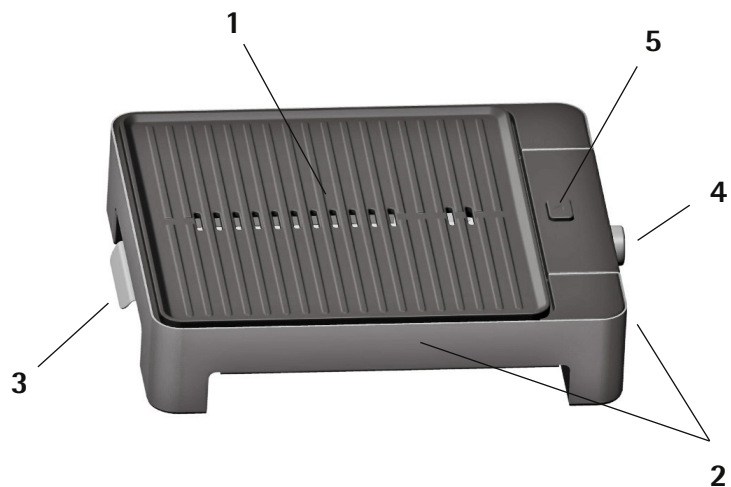




DE	Gebrauchsanweisung Tischgrill Quadro	4	HR	Uputa za uporabu Stolni roštilj Quadro	34
PL	Instrukcja obsługi Grill stołowy Quadro	10	SL	Navodila za uporabo Namizni žar Quadro	38
CZ	Návod k obsluze Stolní gril Quadro	14	UA	Посібник з експлуатації настільного гриля Quadro	42
SK	Návod na používanie Stolový gril Quadro	18	LT	Naudojimo vadovas „Stalo kepsninės „Quadro“	46
HU	Használati utasítás Quadro asztali grill	22	LV	Lietošanas instrukcija Quadro galda grils	50
RO	Manual de utilizare Grătar electric Quadro	26	ET	Kasutusjuhend Lauagrill Quadro	54
BG	Ръководство за употреба Грил BBQ Lono Table	30			



Aufbau Tischgrill Quadro

1. Grillplatte gerippt
2. Grillbasis
3. Auffangschale
4. Drehregler
5. Entriegelungstaste

Elementy grilla stolowego Quadro

1. Płyta grillowa
2. Podstawa grilla
3. Taca ociekowa
4. Pokrętko regulacyjne
5. Przycisk zwalniania płyty

Sestava Vašeho stolního grilu Quadro

1. Vroubkovaná grilovací deska
2. Základna grilu
3. Odkapávací miska
4. Otočný regulátor
5. Uvolňovací tlačítko

Zostava vášho stolového grilu Quadro

1. Vrubkovaná grilovacia doska
2. Základňa grilu
3. Odkvapkávacia miska
4. Otočný regulátor
5. Uvoľňovacie tlačidlo

A Quadro asztali grill összeállítása

1. Bordázott grillező lap
2. Grillező talp
3. Zsírtálca
4. Szabályozógomb
5. Kioldógomb

Punerea în funcțiune a grătarului Quadro

1. Placa grătarului
2. Baza grătarului
3. Tavă de scurgere
4. Buton de comandă
5. Buton de eliberare a plăcii

Сглобяване на вашия Грил BBQ Lono Table

1. Оребрена плоча за грил
2. Основа за грил
3. Тавичка за стичане
4. Ключ за управление
5. Бутон за освобождаване

Postavljanje roštilja QUADRO

1. Rebrasta grill ploča
2. Baza
3. Posuda za kapljevinu
4. Izbornik
5. Tipka za otpuštanje

Deli namiznega žara Quadro

1. Rebrasta plošča za žar
2. Podstavek žara
3. Lovilni pladenj
4. Gumb za nastavljanje temperature
5. Gumb za sprostitvev plošče

Комплектація настільного гриля Quadro

1. Ребристі пластини гриля
2. Основа гриля
3. Піддон для крапель
4. Ручка керування
5. Кнопка спуску

Stalo kepsninės „Quadro“ dalys

1. Rumbuotas kepsninės padėklas
2. Kepsninės pagrindas
3. Lašėjimo indas
4. Valdymo rankenėlė
5. Atleidimo mygtukas

Jūsu Quadro galda grila uzstādīšana

1. Rievota grila plātne
2. Grila pamatne
3. Tekne
4. Kontroles slēdzis
5. Atbloķēšanas poga

Lauagrill Quadro ülesseadmine

1. Ribiline grilliplaat
2. Grilli alus
3. Tilkumisalus
4. Juhtnupp
5. Vabastusnupp

Wichtige Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- **WARNUNG:** Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.

Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Netzspannung: 220-240 V~, 50-60 Hz

Leistungsaufnahme: 1050 – 1250 Watt

Schutzklasse: I

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale während des Grillens immer korrekt eingeschoben ist.
- Die Grillplatte (1) muss korrekt im Gerät liegen, ansonsten schaltet sich der Grill nicht ein.
- Heizen Sie die Grillplatte immer vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- Achtung: Die berührbaren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden und bleiben auch nach dem Ausschalten noch heiß!
- Beim Grillen kann zwangsläufig Fett spritzen. Deshalb den Tisch entsprechend schützen.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Grillplatte und Auffangschale entnehmen und reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Grillplatte wieder korrekt einsetzen, nachdem Sie sie abgenommen haben.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Verwendung

Mit dem Tischgrill können Sie viele leckere Speisen zubereiten. Der Tischgrill eignet sich zum Grillen von Lebensmitteln wie z. B. Fleisch, Gemüse oder Fisch.

Aufstellen und anschließen

- Alle Verpackungsteile vom Gerät entfernen.
- Das Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Gerät auf eine stabile und ebene Unterlage, in der Nähe einer Steckdose, aufstellen.

Inbetriebnahme

- Schieben Sie die Auffangschale (3) in die Grillbasis (2) (Abb. C). In der Auffangschale (3) sammeln sich abtropfendes Fett und Bratensaft.
- Setzen Sie die Grillplatte (1) auf die Grillbasis (2). Achten Sie darauf, dass die Grillplatte (1) richtig in die Halterungsvorkehrung der Grillbasis (2) eingesetzt ist. (Abb. A) Drücken Sie die Grillplatte (1) nach unten, bis diese hörbar einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Betätigen Sie den Drehregler (4) im Uhrzeigersinn. Sobald die Grillplatte heizt, leuchtet der LED Ring am Drehregler auf.
- Stellen Sie den Drehregler (4) zum Vorheizen für 5 Minuten auf die höchste Stufe. Wählen Sie danach je nach Grillgut ggfs. eine niedrigere Einstellung (siehe Kapitel „Grillzeiten“).

Antihafbeschichtung

Die kratzempfindliche Beschichtung der Grillplatte keinesfalls mit scharfen oder spitzen Gegenständen bearbeiten.

Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.

Grillzeiten

Das Grillgut sollte in nicht zu große, maximal 3 cm dicke Portionen geteilt werden. Fleisch vor dem Grillen würzen, jedoch erst danach salzen, so verliert es weniger Saft. Am besten eignen sich kleine Würstchen, zarte Steaks, Hacksteaks, Fleischkäse oder Fisch. Tomaten, Auberginen und Ananas sind in Scheiben geschnitten sehr gut zuzubereiten und besonders schmackhaft.

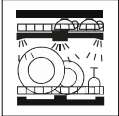
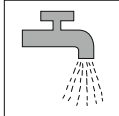

Fette Würstchen vor dem Grillen anstechen, um Fettspritzer zu vermeiden. Die Garzeit richtet sich nach Art und Dicke des Grillgutes. Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Grillplatte schneiden.

Grillzeiten und Temperatureinstellungen sind vom jeweiligen Grillgut und dem eigenen Geschmack abhängig, die folgenden Werte sind daher nur Richtwerte. Hinweis: Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf die reine Grill-/Garzeit ohne Aufheizzeit.

	Grillzeit (Minuten)	Grillstufe
Rindersteak	8-10	4-5
Schweineschnitzel	6-8	4-5
Hacksteak	6-8	4-5
Schweinekotelett	8-10	4-5
Lammkotelett	8-10	4-5
Hähnchenschnitzel	4-6	4-5
Fischfilet	4-6	4-5
Gemüse	4-5	5
warmhalten		2-3

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entfernen Sie Fett- oder sonstige Rückstände am Besten auf der noch handwarmen Grillplatte (1) mit einem Küchentuch.
- Entnehmen Sie die Grillplatte (1), indem Sie die Entriegelungstaste (5) drücken. Die Grillplatte hebt sich leicht an und kann nach oben aus der Grillbasis (2) herausgenommen werden (Abb. B).
- Reinigen Sie die Grillplatte (1) in lauwarmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste.
Hinweis: Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.
- Ziehen Sie die Auffangschale (3) aus der Grillbasis (2) (Abb. C).
- Reinigen Sie die Auffangschale (3) in lauwarmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste.
Hinweis: Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.
- Zur leichten Reinigung können Sie die Grillplatte (1) und die Auffangschale (3) auch in die Spülmaschine geben.
- Grillbasis (2) nur mit einem feuchten Tuch abwischen und trockenreiben.
- Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung wieder zusammen. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen und trockenen Unterlage auf.

	 spülmaschinen- geeignet	 unter fließendem Wasser abspülbar	 feucht abwischen
Grillplatte (1)	✓	✓	✓
Grillbasis (2)	—	—	✓
Auffangschale (3)	✓	✓	✓

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

1 | INFORMATIONSHINWEIS

- 1| Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

- 2| Entnahme von Batterien und Lampen

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

- 3| Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten und Rücknahme durch den Vertrieber

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen

bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: <https://e-schrott-entsorgen.org/>. Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

- 4| Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

- 5| Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Jeder Benutzer von Elektro- und Elektronikgeräten sollte sich an den Bemühungen zum Schutz der Umwelt vor schädlichen Abfällen beteiligen. Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Geben Sie ihr Gerät deshalb bitte bei einer der oben genannten Sammelstellen ab.

Änderungen vorbehalten.

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa

- Urządzenie może być stosowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadającymi doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub udzielono im wskazówek dotyczących korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i zaznajomiono je z istniejącymi zagrożeniami.
 - Zabrania się wykorzystywania urządzenia do zabawy przez dzieci.
 - Dzieci w wieku poniżej 8 lat, pozostawione bez nadzoru nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia.
 - Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 - W razie uszkodzenia przewód zasilający musi być wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub inną osobę posiadającą podobne kwalifikacje, aby nie dopuścić do porażenia prądem.
 - Wszystkie części należy czyścić natychmiast po użyciu i natychmiast usuwać resztki jedzenia.
Należy postępować zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz pomieszczeń.
 - Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i w podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - kuchnie personelu w sklepach, biurach i w innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez gości w hotelach, motelach i innego typu środowiskach mieszkalnych;
 - w środowiskach typu „bed-and-breakfast”.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku czysto komercyjnego.
- **OSTRZEŻENIE:** W tym urządzeniu nie wolno używać węgla drzewnego ani podobnych paliw palnych.

Przed użyciem

Przeczytać dokładnie instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji urządzenia. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazywać ją każdemu kolejnemu użytkownikowi. Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Podczas użytkowania urządzenia należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe: 220-240 V~, 50-60 Hz
Zużycie energii: 1050-1250 W
Klasa ochrony: I

Dodatkowe informacje dot. bezpieczeństwa

- Urządzenie powinno być podłączane tylko do uziemionych gniazdek, które zostały zainstalowane zgodnie z przepisami. Kabel zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Umieścić urządzenie na równej i twardej powierzchni i upewnić się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca.
- Upewnić się, że taca ociekowa jest zawsze prawidłowo włożona podczas grillowania.
- Płyta grillowa (1) musi być prawidłowo umieszczona na urządzeniu, w przeciwnym razie grill nie włączy się.
- Zawsze należy wstępnie podgrzewać płytę grilla przed umieszczeniem na niej jedzenia.
- **Uwaga:** Gdy urządzenie jest włączone, jego powierzchnie mogą się bardzo nagrzewać i pozostają gorące nawet po wyłączeniu urządzenia!
- Tłuszcz może rozpylać się podczas grillowania. Dlatego należy odpowiednio chronić powierzchnię stołu.
- Zawsze należy wyłączać urządzenie po użyciu, wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka i pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło przed wyjęciem i wyczyszczeniem płyty grillowej.
- Upewnić się, że płyta grillowa jest zawsze prawidłowo ustawiona po wyjęciu jej z grilla.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi lub nieprawidłowych napraw. Również w takich przypadkach roszczenia z tytułu gwarancji są wyłączone.

Użytkowanie

Na grillu stołowym można przyrządzić wiele pysznych potraw. Jest to urządzenie idealnie nadające się do grillowania potraw takich jak mięso, warzywa i ryby.

Ustawienie i podłączenie

- Wyjąć wszystkie opakowania z urządzenia.
- Oczyszczyć urządzenie (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- Ustawić urządzenie na stabilnej i poziomej powierzchni w pobliżu gniazda wtykowego.

Uruchomienie urządzenia

- Włożyć tacę ociekową (3) do podstawy grilla (2) (rys. C). Tłuszcz i sok z mięsa gromadzą się na tacce ociekowej (3).
- Umieścić płytę grillową (1) na podstawie urządzenia (2). Upewnić się, że płyta grillowa (1) jest prawidłowo umieszczona w uchwycie na podstawie grilla (2). (Rys. A) Przechylić płytę grillową (1) w dół, aż do momentu jej zablokowania na miejscu.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka. Obrócić pokrętko regulacyjne (4) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Gdy płyta grilla nagrzewa się, pierścieni LED na pokrętle sterującym jest włączony.
- Obrócić pokrętko (4) na najwyższy poziom przez pięć minut, aby wstępnie podgrzać płytę grilla. W zależności od rodzaju grillowanej potrawy może być konieczne wybranie niższego ustawienia (patrz rozdział „Czas grillowania”).

Nieprzywierająca powłoka

Nigdy nie dotykać wrażliwej na zarysowania powłoki płyty grilla ostrymi lub spiczastymi przedmiotami. Przy pierwszym użyciu nowego urządzenia może powstać trochę dymu lub nieprzyjemnego zapachu. Wynika to z przyczyn technicznych i jest całkowicie normalne.

Czas grillowania

Pokroić jedzenie, które chcemy grillować na mniejsze kawałki, które nie są grubsze niż 3 cm. Mięso doprawiamy przed grillowaniem, ale solimy po grillowaniu, aby mięso nie było suche. Małe kiełbaski, delikatne steki, kotlety mielone, kawałki mięsne i ryby są idealne do gotowania na grillu stołowym. Pokrojone w plastry pomidory, bakłażan i ananas są idealne do przygotowywania na grillu stołowym i są bardzo smaczne.

Grube kiełbasy należy ponakłuwać przed grillowaniem, aby zapobiec rozpryskom tłuszczu. Należy pamiętać, że czas grillowania zależy od grubości i rodzaju potraw. Nigdy nie kroić mięsa lub innych produktów żywnościowych na płycie grilla.

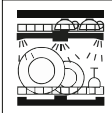
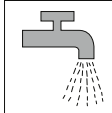
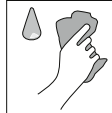
Czas grillowania i ustawienia temperatury zależą od rodzaju grillowanej potrawy i indywidualnych upodobań, dlatego poniższe wartości są tylko wartościami orientacyjnymi. Ważne: Podane czasy odnoszą się do czasów samego grillowania/gotowania i nie obejmują czasu wstępnego podgrzewania płyty grillowej.


	Czas grillowania (w minutach)	Poziom grillowania
Stek wołowy	8-10	4-5
Eskalopki wieprzowe	6-8	4-5
Kotlet do hamburgera	6-8	4-5
Kotlet schabowy	8-10	4-5
Kotlet jagnięcy	8-10	4-5
Eskalopki z kurczaka	4-6	4-5
Filet rybny	4-6	4-5
Warzywa	4-5	5
Podgrzewanie		2-3

Czyszczenie i konserwacja

- Wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Gdy płyta grillowa (1) jest ciepła w dotyku, należy użyć kawałka ręcznika kuchennego, aby usunąć z niej jak najwięcej tłuszczu i innych pozostałości.
- Aby wyjąć płytę grillową (1), należy nacisnąć przycisk zwalniający (5). Płytę grillową można łatwo podnieść i wyjąć z podstawy grilla (2) (rys. B).
- Wyczyścić płytę grillową (1) w letniej wodzie przy użyciu płynu do mycia naczyń i gąbki. Ważne: Nie należy używać środków ściernych, metalowych myjek drucianych ani środków do czyszczenia piekarnika.

- Wyciągnąć tacę ociekową (3) z podstawy grilla (2) (rys. C).
- Wyczyścić tacę ociekową (3) w letniej wodzie przy użyciu płynu do mycia naczyń i gąbki. Ważne: Nie należy używać środków ściernych, metalowych myjek drucianych ani środków do czyszczenia piekarnika. **Ważne:** W celu ułatwienia czyszczenia można również włożyć płytę grillową (1) i tacę ociekową (3) do zmywarki do naczyń.
- Należy przetrzeć podstawę grilla (2) wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć.
- Ponownie zmontować urządzenie do przechowywania. Urządzenie należy przechowywać na płaskiej i suchej powierzchni.

	 Można myć w zmywarce	 Można spłukiwać pod bieżącą wodą	 Można przecierać wilgotną ściereczką
Płyta grillowa (1)	✓	✓	✓
Podstawa grilla (2)	—	—	✓
Taca ociekowa (3)	✓	✓	✓

 Urządzenie jest zgodne z dyrektywami europejskimi 2014/35/UE, 2014/30/UE i 2009/125/UE

Chrońmy środowisko



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetworzeniu lub recyklingowi
- W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki

Ekologiczna utylizacja To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz 11688) z symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytych sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí mohou tento spotřebič používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo dostaly pokyny ohledně bezpečného používání spotřebiče a rozumí rizikům, která se s použitím pojí.
 - Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
 - Čištění a údržbu nesmí provádět děti, které jsou mladší 8 let a které nejsou pod dozorem.
 - Spotřebič a jeho kabel ponechte mimo dosah dětí mladších 8 let.
 - V případě poškození napájecího kabelu je třeba nechat jej vyměnit výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečí.
 - Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.
 - Všechny části po použití neprodleně očistěte a ihned odstraňte případné zbytky jídla.
 - Dodržujte pokyny uvedené v části „Čištění a údržba“.
 - Spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
 - Tento přístroj je určen pro použití v domácnosti a v podobném prostředí, jako např.:
 - v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a v jiném pracovním prostředí;
 - v budovách na statcích;
 - pro použití hosty v hotelech, motelech a jiných typech obytných prostor;
 - v ubytovacích zařízeních.
- Přístroj není určen pro čistě komerční použití.
- **VAROVÁNÍ:** S tímto spotřebičem se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobná hořlavá paliva.

Před použitím

Před použitím si důkladně přečtěte návod k obsluze. Obsahuje důležité informace ohledně použití, bezpečnosti a údržby spotřebiče. Měl by být uschován na bezpečném místě a v případě potřeby předán dalším uživatelům.

Spotřebič může být používán pouze pro určený účel a v souladu s tímto návodem k obsluze. Při použití spotřebiče dodržujte bezpečnostní pokyny.

Technické údaje

Síťové napětí: 220-240 V~, 50-60 Hz
Spotřeba energie: 1050-1250 wattů
Třída ochrany: I

Další bezpečnostní pokyny

- Spotřebič zapojte pouze do uzemněných elektrických zásuvek, které jsou nainstalovány v souladu s příslušnými nařízeními. Napájecí kabel a zástrčka musí být suché.
- Spotřebič položte na rovný a pevný povrch a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče dostatečný prostor.
- Ujistěte se, že odkapávací miska je během grilování vždy správně vložena.
- Grilovací deska (1) musí být na spotřebiči správně umístěna, jinak by nešlo gril zapnout.
- Než na grilovací desku položíte potraviny, vždy ji nejprve přehřejte.
- **Upozornění:** Když je spotřebič zapnutý, mohou být jeho vnější plochy velmi horké a zůstanou horké i po vypnutí spotřebiče!
- Při grilování může občas vystříkavat olej. Proto je třeba odpovídajícím způsobem chránit povrch stolu.
- Po použití spotřebiče vždy vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a než sundáte a začnete čistit grilovací desku (1) a odkapávací misku, nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Ujistěte se, že grilovací deska je po odstranění vždy znovu správně umístěna.
- Neneseme žádnou odpovědnost za škody způsobené z důvodu nesprávného použití, nesprávné obsluhy nebo nesprávné opravy. Rovněž nebudou v takových případech uznány záruční reklamace.

Použití

S tímto stolním grilem můžete připravit řadu vynikajících jídel. Je ideální pro grilování potravin, jako je maso, zelenina a ryby.

Nastavení a připojení

- Odstraňte ze spotřebiče veškeré obaly.
- Spotřebič očistěte (viz část „Čištění a údržba“).
- Postavte spotřebič na stabilní a rovný povrch v blízkosti síťové zásuvky.

Spuštění spotřebiče

- Zasuňte odkapávací misku (3) do základny grilu (2) (Obr. C). V odkapávací misce (3) se shromažďuje olej/tuk a šťáva z masa.
- Umístěte grilovací desku (1) na základnu grilu (2). Ujistěte se, že je grilovací deska (1) správně umístěna v držáku na základně grilu (2). (Obr. A) Tiskněte grilovací desku (1) směrem dolů, dokud neuslyšíte, že zapadla na své místo.
- Nyní zapojte síťovou zástrčku do zásuvky. Otáčejte otočným regulátorem (4) po směru hodinových ručiček. Jakmile se grilovací deska nahřeje, rozsvítí se LED kroužek na otočném regulátoru.
- Otočte regulátor (4) na pět minut na nejvyšší hodnotu, aby se předehřála grilovací deska. Podle jídla, které grilujete, může být zapotřebí zvolit nižší nastavení (viz část „Doba grilování“).

Nepřilnavý povrch

Grilovací desky, která je citlivá na poškrábání, se nikdy nedotýkejte ostrými nebo špičatými předměty. Když váš nový spotřebič používáte poprvé, může vydávat trochu kouře nebo mírný odér. To se děje z technických důvodů a je to zcela běžné.

Doba grilování

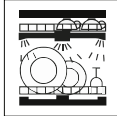
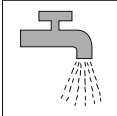

Potraviny, které chcete grilovat, rozřežte na malé kousky o maximální tloušťce 3 cm. Maso před grilováním okořeňte, ale osolte jej až po grilování, aby si uchovalo šťávu. Tento stolní gril je ideální k přípravě menších párků, křehkých steaků, steaků z mletého masa, sekané a ryb. Tento stolní gril je ideální ke grilování na plátky nakrájeného rajčete, lilku a ananasu, které jsou pak velmi chutné. Tlustší párky před grilováním propíchněte, aby z nich nevystříkoval tuk. Doba přípravy závisí na druhu a tloušťce potravin. Maso nebo jiné potraviny nikdy nekrajejte na grilovací desce.


Nastavení doby a teploty grilování závisí na tom, jaké jídlo grilujete, a také na vaší chuti; následující informace jsou pouze referenční. Poznámka: Uvedené údaje se vztahují na čistou dobu grilování / přípravy a nezahrnují dobu potřebnou k předehřevu grilovací desky.

	Doba grilování (minuty)	Úroveň grilování
Hovězí steak	8-10	4-5
Vepřový plátek	6-8	4-5
Hamburger	6-8	4-5
Vepřová kotleta	8-10	4-5
Jehněčí kotleta	8-10	4-5
Kuřecí plátek	4-6	4-5
Rybí filé	4-6	4-5
Zelenina	4-5	5
Udržování teploty		2-3

Čištění a údržba

- Vytáhněte zástrčku ze sítě a nechejte spotřebič vychladnout.
- Když je grilovací deska (1) teplá na dotek, setřete z ní pomocí kuchyňské utěrky co největší množství tuku a jiných zbytků.
- Abyste mohli grilovací desku (1) sundat, stiskněte uvolňovací tlačítko (5). Grilovací desku lze snadno nadzvednout a sundat ze základny grilu (2) (Obr. B).
- Očistěte grilovací desku (1) pomocí vlažné vody, prostředku na mytí nádobí a štětky na nádobí. Poznámka: Nepoužívejte abrazivní prostředky, kovové drátěnky nebo čističe na trouby.
- Vytáhněte odkapávací misku (3) ze základny grilu (2) (Obr. C).
- Očistěte odkapávací misku (3) pomocí vlažné vody, prostředku na mytí nádobí a štětky na nádobí. Poznámka: Nepoužívejte abrazivní prostředky, kovové drátěnky nebo čističe na trouby. Poznámka: Pro snadné umytí je také možné dát grilovací desku (1) a odkapávací misku (3) do myčky na nádobí.
- Grilovací desku (2) je třeba otřít pomocí vlhkého hadříku a poté ji osušit.
- Pro účely uskladnění spotřebič rozložte. Spotřebič skladujte na rovném a suchém povrchu.

	 Lze mýt v myčce	 Lze mýt pod tekoucí vodou	 Otřít vlhkým hadříkem
Grilovací deska (1)	✓	✓	✓
Základna grilu (2)	—	—	✓
Odkapávací miska (3)	✓	✓	✓

 Spotřebič je v souladu s evropskými směrnicemi 2014/35/EU, 2014/30/EU a 2009/125/EU

Chraňte životní prostředí



Podílejme se na ochraně životního prostředí!

- ① Váš přístroj obsahuje čtené, hodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ② Světte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí môžu používať tento spotrebič len vtedy, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného použitia spotrebiča a rozumejú rizikám, ktoré sa spájajú s použitím.
 - Deti sa nesmú s prístrojom hrať.
 - Čistenie a údržbu prístroja nesmú robiť deti mladšie ako 8 rokov a deti, ktoré nie sú pod dohľadom.
 - Prístroj a napájací kábel ponechajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
 - Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, musí byť zaslaný na výmenu oddeleniu starostlivosti o zákazníkov u výrobcu, prípadne osobe s podobnými kvalifikáciami. Nesprávne opravy môžu predstavovať závažné nebezpečenstvo pre používateľa.
 - Spotrebič sa nesmie ovládať pomocou externého časovača alebo diaľkového ovládača.
 - Všetky časti po použití ihneď očistite a odstráňte prípadné zvyšky jedla.
 - Dodržujte pokyny uvedené v časti „Čistenie a údržba“.
 - Spotrebič je určený iba na domáce použitie.
 - Tento prístroj je určený na použitie v domácnosti a na podobné použitie, ako napríklad:
 - v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí;
 - v budovách na farmách;
 - pre hostí v hoteloch, motelloch a iných typoch obytných priestorov;
 - v ubytovacích zariadeniach.
- Prístroj nie je určený na čisto komerčné použitie.
- VAROVANIE: S týmto spotrebičom sa nesmie používať drevené uhlie alebo podobné horľavé palivá.

Pred použitím

Pred použitím si dôkladne prečítajte návod na obsluhu. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa použitia, bezpečnosti a údržby spotrebiča. Mal by byť uschovaný na bezpečnom mieste a v príslušných prípadoch odovzdaný ďalším používateľom. Spotrebič sa môže používať iba na určený účel a v súlade s týmto návodom na obsluhu. Počas používania dodržujte bezpečnostné pokyny.

Technické údaje

Menovité napätie: 220-240 V~, 50-60 Hz
Spotreba energie: 1050-1250 wattov
Trieda ochrany: I

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič zapájajte iba do riadne nainštalovaných a uzemnených zásuviek. Kábel a zástrčka musia byť suché.
- Spotrebič položte na rovný a pevný povrch a zaistite, aby bol okolo spotrebiča dostatočný priestor.
- Uistite sa, že odkvapkávacia miska je počas grilovania vždy vložená správne.
- Grilovacia doska (1) musí byť umiestnená na spotrebiči správne, inak by sa nedal gril zapnúť.
- Skôr než na grilovaciu dosku položíte potraviny, vždy ju najprv predhrejte.
- **Upozornenie:** Keď je spotrebič zapnutý, môžu byť jeho vonkajšie plochy veľmi horúce a zostanú horúce i po vypnutí spotrebiča!
- Pri grilovaní môže občas vystrekovať olej, preto je potrebné zodpovedajúcim spôsobom chrániť povrch stola.
- Po použití spotrebič vždy vypnite, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a skôr než vyberiete a začnete čistiť grilovaciu dosku (1) a odkvapkávaciu misku, nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Uistite sa, že grilovacia doska je po odstránení vždy znovu umiestnená správne.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za škody z dôvodu nesprávneho použitia, nesprávnej obsluhy alebo opravy. Tiež nebudú v takých prípadoch uznané záručné reklamácie.

Použitie

S týmto stolovým grilom môžete pripraviť množstvo vynikajúcich jedál. Je ideálny na grilovanie potravín, ako je mäso, zelenina a ryby.

Nastavenie a pripojenie

- Odstráňte zo spotrebiča všetky obaly.
- Spotrebič očistite (pozrite časť „Čistenie a údržba“).
- Spotrebič postavte na stabilný a rovný povrch v blízkosti sieťovej zásuvky.

Spustenie spotrebiča

- Zasuňte odkvapkávaciu misku (3) do základne grilu (2) (obr. C). V odkvapkávacej miske (3) sa zhromažďuje olej/tuk a štava z mäsa.
- Umiestnite grilovaciu dosku (1) na základňu grilu (2). Uistite sa, že je grilovacia doska (1) správne umiestnená v držiaku na základni grilu (2) (obr. A). Tlačte grilovaciu dosku (1) smerom dole, kým nezačujete, že zapadla na svoje miesto.
- Teraz zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky. Otáčajte otočným regulátorom (4) v smere hodinových ručičiek. Hneď ako sa grilovacia doska zohreje, rozsvieti sa LED krúžok na otočnom regulátore.
- Otočte regulátor (4) na päť minút na najvyššiu hodnotu, aby sa predhriala grilovacia doska. Podľa jedla, ktoré grilujete, môže byť potrebné zvoliť nižšie nastavenie (pozrite časť „Čas grilovania“).

Nepríľnavý povrch

Grilovacej dosky, ktorá je citlivá na poškrabanie, sa nikdy nedotýkajte ostrými alebo špicatými predmetmi. Keď nový spotrebič používate prvýkrát, môže vydávať trochu dymu alebo mierny zápach. Deje sa to z technických dôvodov a je to úplne bežné.

Čas grilovania

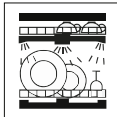
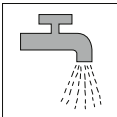

Potraviny, ktoré chcete grilovať, rozrežte na malé kúsky s maximálnou hrúbkou 3 cm. Mäso pred grilovaním okoreňte, ale osolte ho až po grilovaní, aby si uchovalo šťavu. Tento stolový gril je ideálny na prípravu menších párkov, krehkých steakov, steakov z mletého mäsa, sekanej a rýb. Tiež je ideálny na grilovanie na plátky nakrájanej paradajky, baklažánu a ananásu, ktoré sú veľmi chutné. Hrubsie pácky pred grilovaním prepichnete, aby z nich nevystrekoval tuk. Čas prípravy závisí od druhu a hrúbky potravín. Mäso alebo iné potraviny nikdy nekrájajte na grilovacej doske.


Nastavenie času a teploty grilovania závisí od toho, aké jedlo grilujete, a tiež od vašej chuti. Nasledujúce informácie sú iba referenčné. Poznámka: Uvedené údaje sa vzťahujú na čistý čas grilovania/prípravy a nezahŕňajú čas potrebný na predhriatie grilovacej dosky.

	Doba grilovania (minúty)	Úroveň grilovania
Hovädzí steak	8-10	4-5
Bravčový plátok	6-8	4-5
Hamburger	6-8	4-5
Bravčová kotleta	8-10	4-5
Jahňacia kotleta	8-10	4-5
Kurací plátok	4-6	4-5
Rybie filé	4-6	4-5
Zelenina	4-5	5
Udržiavanie teploty		2-3

Čistenie a údržba

- Vytiahnite zástrčku zo siete a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Keď je grilovacia doska (1) na dotyk teplá, utrite z nej pomocou kuchynskej utierky čo najviac tuku a iných zvyškov.
- Aby ste mohli grilovaciu dosku (1) odobrať, stlačte uvoľňovacie tlačidlo (5). Grilovaciu dosku je možné jednoducho nadvihnúť a odobrať zo základne grilu (2) (obr. B).
- Očistite grilovaciu dosku (1) pomocou vlažnej vody, prostriedku na umývanie riadu a hubky na riad. Poznámka: Nepoužívajte abrazívne prostriedky, kovové drôtenky alebo čističe na rúry.
- Vytiahnite odkvapkávaciu misku (3) zo základne grilu (2) (obr. C).
- Očistite odkvapkávaciu misku (3) pomocou vlažnej vody, prostriedku na umývanie riadu a hubky na riad. Poznámka: Nepoužívajte abrazívne prostriedky, kovové drôtenky alebo čističe na rúry. Poznámka: Pre ľahké umytie je tiež možné dať grilovaciu dosku (1) a odkvapkávaciu misku (3) do umývačky riadu.
- Grilovaciu dosku (2) je potrebné utrieť pomocou vlhkej handričky a potom ju osušiť.
- Na účely uskladnenia spotrebič rozložte. Skladujte ho na rovnom a suchom povrchu.

	 Je možné umývať v umývačke	 Je možné umývať pod tečúcou vodou	 Utrieť vlhkou handričkou
Grilovacia doska (1)	✓	✓	✓
Základňa grilu (2)	—	—	✓
Odkvapkávací miska (3)	✓	✓	✓

 Spotrebič je v súlade s európskymi smernicami 2014/35/EÚ, 2014/30/EÚ a 2009/125/EÚ

Ochrana životného prostredia



Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

- ① Váš prístroj obsahuje čítné, zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ② Zverte ho sbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Fontos biztonsági információ

- A készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékelő vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve kellő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha útmutatást kaptak a készülék biztonságos működésére vonatkozóan, és megértették az esetleges kockázatokat.
- Gyermek ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és karbantartást 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve gyermekek felügyelet nélkül ne végezzék.
- A készüléket és kábelét tartsa 8 év alatti gyermekektől
- Amennyiben a tápkábel sérült, azt a gyártó, annak szervize vagy hasonló képzettséggel rendelkező személy cserélje, így elkerülve a veszélyeket.
- A készülék külső időzítővel vagy távirányítóval nem használható.
- Használat után azonnal tisztítsa meg a készülék részeit, és távolítsa el az ételmaradékokat.
- Kövesse a „Tisztítás és ápolás” fejezetben foglalt útmutatásokat.
- A készülék kizárólag otthoni, háztartási használatra alkalmas.
- A készüléket háztartásban és hasonló helyeken történő használatra tervezték, mint például:
 - személyzeti konyhák üzletekben, irodákban és más kereskedelmi egységekben;
 - vidéki házak/gazdaságok;
 - szállodák, motelek és más szálláshely típusú környezetek lakói általi használat;
 - panziók, fogadók.
- A készülék pusztán kereskedelmi használatra nem alkalmas.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Faszenet és más éghető tüzelőanyagot tilos a készülékkel használni.

Használat előtt

Figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót. Fontos információkat tartalmaz a készülék használatára, biztonságára és karbantartására vonatkozóan. Tartsa biztonságos helyen, és szükség esetén adja át az újabb felhasználóknak.

A készülék kizárólag rendeltetésszerűen használható, jelen kezelési útmutatóval összhangban. A készülék használata során vegye figyelembe a biztonsági információkat.

Műszaki adatok

Tápfeszültség: 220-240 V~, 50-60 Hz

Áramfogyasztás: 1050-1250 watt

Védelmi osztály: I

Kiegészítő biztonsági információ

- A készüléket csak az előírásokkal összhangban telepített földelt fali konnektorba csatlakoztassa. A tápkábel és a dugó legyen száraz.
- A készüléket sima és stabil felületen helyezze el, és ügyeljen, hogy körülötte mindenhol elegendő szabad hely legyen.
- Ügyeljen, hogy a zsírtálca mindig pontosan illeszkedjen a helyére a grillezés során.
- A grillező lapnak (1) megfelelően kell a készülékre illeszkednie, ellenkező esetben a grill nem kapcsol be.
- Mielőtt ételt helyezne rá, mindig melegítse elő a grillező lapot.
- **Figyelem:** Amikor a készülék bekapcsolt állapotban van, az érinthető felületei rendkívül forróak lesznek, és a kikapcsolást követően is forróak maradnak!
- A sütés során véletlenszerűen zsír csapódhat ki. Emiatt védje megfelelően a felületet.
- Használat után mindig kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, és a grillező lap, valamint a zsírtálca levétele illetve tisztítása előtt várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
- Ügyeljen, hogy a levételt követően a grillező lapot mindig megfelelően helyezze vissza.
- A nem megfelelő használatból, szabálytalan működtetésből vagy szakszerűtlen javításból eredő károkért nem vállalunk felelősséget. Ezekben az esetekben a garancia ideje alatt benyújtott kéréseket/követeléseket sem áll módunkban figyelembe venni.

Használat

Az asztali grillen számos finomságot készíthet. Ideális megoldás húsok, halak és zöldségek grillezéséhez.

Telepítés és csatlakoztatás

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat a készülékről.
- Tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet).
- Helyezze a készüléket stabil és sima felületre, a konnektor közelében.

A készülék üzembe helyezése

- Illessze a zsírtálcát (3) a grillsütő készülék talpába (2) (C. ábra). A zsír és a húsból kiszülő nedvek a zsírtálcán (3) gyűlnek össze.
- Helyezze a grillező lapot (1) a készülékre (2). Ügyeljen, hogy a grillező lap (1) megfelelően illeszkedjen a grillsütő készülék (2) tartójára. (A. ábra) Nyomja le a grillező lapot (1), amíg az a helyére kattann.
- Most illessze a csatlakozódugót a konnektorba. Fordítsa el a vezérlőgombot (4) az óramutató járásával megegyező irányba. Amint a grillező lap felmelegszik, a vezérlőgomb körüli LED fény világítani kezd.
- Tekerje el a vezérlőgombot (4) a legmagasabb fokozatra öt percen át, hogy a grillező lapot előmelegítse. A grillezett étel típusától függően utána alacsonyabb hőfokot is beállíthat (lásd a „Grillezési idők” fejezetet).

Tapadásmentes bevonat

Soha ne érintse éles vagy hegyes tárggyal a karcolásra érzékeny bevonatot. Az új készülék első használatakor kevés füstöt vagy szagot észlelhet. Ennek technikai okai vannak, és teljesen normális.

Grillezési idők

Vágja a grillezni kívánt ételt kisebb, 3 cm-nél nem vastagabb szeletekre. Grillezés előtt fűszerezze meg a húst, ám csak a grillezést követően sózza meg, hogy a nedvességét megtartsa. A kis kolbászkok, puha steakek, húspogácsák, fasírtok és halak ideális alapanyagok az asztali grillezőn való elkészítéshez. Hasonlóan izletes fogásokat kap, ha szeletelt paradicsomot, padlizsánt vagy ananászt készít az asztali grillen.

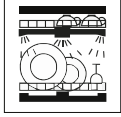
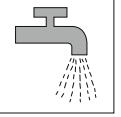

A vastag kolbászokat szurkálja meg a sütés előtt, ezzel megakadályozva a zsír fröcskölését. A sütési idő az alapanyag típusától és vastagságától függ. Soha ne szeletelje a húst és más ételeket a grillező lapon.


A grillezési idők és a hőmérséklet beállítások a süttött ételféléktől és izlésétől függnnek; az alábbi értékek csupán tájékoztató jellegűek. Megjegyzés: A megadott idők a tiszta grillezési/sütési időre vonatkoznak, és nem foglalják magukba a grillező lap előmelegítéséhez szükséges időt.

	Grillezési idő (perc)	Grillezési fokozat
Marha steak	8-10	4-5
Sertésszelet	6-8	4-5
Hamburger steak	6-8	4-5
Sertéskaraj	8-10	4-5
Bárányborda	8-10	4-5
Csirke szelet	4-6	4-5
Halfilé	4-6	4-5
Zöldségek	4-5	5
Melegen tartás		2-3

Tisztítás és ápolás

- Húzza ki a csatlakozódugót, és várja meg, amíg a készülék lehül.
- Amikor a grillező lapot (1) érintéssel még melegnek érzékeli, egy konyhai törőlappapírral távolítsa el a lehető legtöbb zsiradékot és más maradókat.
- A grillező lap (1) levételéhez nyomja meg a kioldó gombot (5). A grillező lap egyszerűen leemelhető és eltávolítható a grillsütő talpáról (2) (B. ábra).
- A sütőlapot (1) langyos mosogatószeres vízben mossa el, és szivaccsal törölje át.
Megjegyzés: Ne használjon dörzshatású anyagokat, edénysúroló párnát vagy sütőtisztítót.
- Húzza ki a zsírtálcát (3) a grillsütő talpából (2) (C. ábra).
- A zsírtálcát (3) langyos mosogatószeres vízben mossa el, és szivaccsal törölje át.
Megjegyzés: Ne használjon dörzshatású anyagokat, edénysúroló párnát vagy sütőtisztítót.
Megjegyzés: Az egyszerű tisztításért a grillező lapot (1) és a zsírtálcát (3) mosogatógépbe is teheti.
- A grillsütő talpát (2) nedves ruhával törölje át, majd szárítsa meg.
- Tároláshoz ismét szerelje össze a készüléket. Tárolja a készüléket sima és száraz felületen.

	 Mosogatógépben mosható	 Folyóvízben mosható	 Nedves ruhával törölje
Grillező lap (1)	✓	✓	✓
Grillsütő talp (2)	—	—	✓
Zsírtálca (3)	✓	✓	✓

 A készülék megfelel a 2014/35/EU, a 2014/30/EU és a 2009/125/EU európai irányelvek követelményeinek

Óvja a környezetet!

 **Első a környezetvédelem!**

- Ⓞ Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

Informații importante privind siguranța

- Acest aparat poate fi folosit de copiii cu vârsta minimă de 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și/sau cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și au înțeles riscurile implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină dispozitivul decât dacă vârsta minimă de 8 ani și sunt supravegheați de un adult.
- Nu lăsați dispozitivul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- În cazul în care cablul de conectare al dispozitivului este deteriorat, el trebuie înlocuit de departamentul central servicii clienți al producătorului sau de o persoană cu calificare similară. Reparațiile inadecvate pot expune utilizatorii la riscuri grave.
- Dispozitivul nu trebuie acționat printr-un întrerupător extern sau o telecomandă.
- Curățați toate piesele imediat după utilizare și îndepărtați imediat orice resturi de mâncare.
- Urmați instrucțiunile din secțiunea „Curățare și îngrijire”.
- Dispozitivul este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Acest dispozitiv este proiectat pentru utilizare în gospodării și medii similare, cum ar fi:
 - Zonele bucătării personale din magazine, birouri sau alte medii comerciale
 - Ferme
 - De clienții hotelurilor, motelurilor și altor facilități rezidențiale
 - În localurile de cazare cu mic dejun.

Dispozitivul nu este proiectat doar pentru uz pur comercial.

- AVETIZARE : Mangalul sau alți combustibili similari nu trebuie folosiți la acest dispozitiv.

Înainte de utilizare

Citiți cu atenție manualul de instrucțiuni. El conține informații importante privind utilizarea, siguranța și întreținerea dispozitivului. El trebuie păstrat într-un loc sigur și transmis mai departe oricărui utilizator ulterior. Dispozitivul poate fi folosit doar în scopul propus conform acestor instrucțiuni de utilizare. În timpul utilizării trebuie respectate măsurile de precauție privind siguranța.

Date tehnice

Tensiunea de la rețea: 220-240 V~, 50-60 Hz

Consum de energie: 1050-1250 wați

Clasa de protecție: I

Informații suplimentare privind siguranța

- Dispozitivul trebuie conectat doar la prizele de perete cu împământare care au fost instalate conform regulamentelor. Cablul de alimentare și ștecherul trebuie să fie uscate.
- Plasați dispozitivul pe o suprafață plană și fermă și asigurați-vă că există suficient spațiu în jurul dispozitivului.
- Asigurați-vă că tava de scurgere este inserată întotdeauna corect în timpul gătirii.
- Placa grătarului (1) trebuie poziționată corect pe dispozitiv, altfel grătarul nu va porni.
- Preîncălziți întotdeauna placa grătarului înainte să puneți alimentele pe ea.
- Atenție: Când dispozitivul este pornit, suprafețele sale care pot fi atinse pot deveni foarte fierbinți și vor rămâne de asemenea fierbinți chiar după ce dispozitivul a fost oprit!
- În timpul gătirii, stropi de grăsime pot sări pe suprafețele din jurul său. De aceea, protejați corespunzător suprafața mesei.
- Opriți întotdeauna dispozitivul după utilizare, scoateți ștecherul din priză și lăsați dispozitivul să se răcească complet înainte de a îndepărta și a curăța placa grătarului și tava de scurgere.
- Asigurați-vă că placa grătarului este întotdeauna repositionată corect înainte de a fi îndepărtată.
- Nu se asumăm nici o răspundere pentru nici o daună provocată ca rezultat al folosirii inadecvate, funcționării incorecte sau reparațiilor inadecvate. Garanția nu acoperă astfel de cazuri.

Utilizare

Puteți găti multe alimente delicioase pe acest grătar. El este ideal pentru alimente la grătar cum ar fi carnea, legumele și peștele.

Instalare și conectare

- Îndepărtați întreg ambalajul dispozitivului.
- Curățați dispozitivul (vezi capitolul „Curățare și îngrijire”).
- Instalați dispozitivul pe o suprafață plană și netedă aproape de o priză.

Pornirea dispozitivului

- Inserați tava de scurgere (3) la baza grătarului (2) (fig. C). Grăsimea și suctul cărnii se vor colecta în aceasta (3).
- Plasați placa grătarului (1) pe baza dispozitivului (2) și asigurați-vă că este poziționată corect (1)(2). (Fig. A) Apăsăți placa grătarului (1) în jos până când intră la locul ei.
- Acum introduceți ștecherul în priză. Răsuciți butonul de comandă (4) în sensul acelor de ceasornic. Imediat ce placa grătarului se încălzește, LED-ul de pe butonul de comandă se va aprinde.
- Răsuciți butonul de comandă (4) la cel mai ridicat nivel timp de cinci minute pentru a preîncălzi placa grătarului. În funcție de alimentele pe care le puneți pe grătar, puteți avea nevoie ulterior să selectați un nivel mai scăzut al temperaturii (vezi capitolul „Timp de gătire”).

Înveliș antiaderent

Nu atingeți niciodată învelișul cu obiecte ascuțite sau cu vârf. Când folosiți prima dată dispozitivul, se poate degaja o cantitate mică de fum sau miros. Aceasta se întâmplă din motive tehnice și este perfect normal.

Timp de preparare

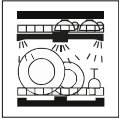


Tăiați alimentele pe care doriți să le faceți pe grătar în bucăți mai mici, nu mai groase de 3 cm. Asezonați carnea înainte de preparare, dar adăugați sare după preparare pentru a ajuta la păstrarea sucului. Cârnații mici, fripturile fragede, fripturi tocate, chiftelile și peștele sunt ideale pentru a fi gătite pe grătarul electric. Roșiile tăiate, vinetele și ananasul sunt ideale pentru gătit pe grătarul electric și sunt foarte gustoase. Înțepați cârnații groși înainte de a-i pune pe grătar pentru a preveni împrăștierea stropilor de grăsime. Timpul de gătire depinde de tipul și grosimea alimentelor. Nu tăiați niciodată carnea sau alte alimente pe placa grătarului.


Timpii de gătire și setările de temperatură depind de alimentele puse pe grătar și de propriul gust; valorile următoare sunt doar valori orientative. Notă: Timpii specificați se referă la timpii pentru gătit propriu-zis și nu includ timpul de preîncălzire al plăcii de grătar.

	Timp de gătire (minute)	Nivel de gătire
Friptură de vită	8-10	4-5
Escalop de porc	6-8	4-5
Hamburger	6-8	4-5
Cotlet de porc	8-10	4-5
Cotlet de miel	8-10	4-5
Escalop de pui	4-6	4-5
Filet de pește	4-6	4-5
Legume	4-5	5
Păstrare la cald		2-3

Curățare și îngrijire

- Scoateți ștecherul și lăsați dispozitivul să se răcească.
- Odată ce placa grătarului (1) este caldă la atingere, folosiți un șervet de bucătărie pentru a îndepărta grăsimea și alte resturi de pe acesta, cât mai bine posibil.
- Pentru a îndepărta placa grătarului (1), apăsați butonul de eliberare (5). Placa grătarului poate fi ridicată ușor și îndepărtată de baza grătarului (2) (fig. B).
- Curățați placa grătarului (1) cu apă caldă folosind detergent lichid și o perie de spălat. Notă: Nu folosiți materiale abrazive, bureți de metal sau soluție de curățat cuptorul.
- Scoateți tava de scurgere (3) din baza grătarului (2) (fig. C).
- Curățați tava de scurgere (3) cu apă caldă folosind detergent lichid și o perie de spălat. Notă: Nu folosiți materiale abrazive, bureți de metal sau soluție de curățat cuptorul. Notă: Pentru o curățare simplă, puteți pune de asemenea placa de grătar (1) și tava de scurgere (3) în mașina de spălat vase.
- Trebuie să ștergeți baza grătarului (2) folosind o cârpă umedă și apoi lăsați-o să se usuce.
- Reasamblați dispozitivul pentru depozitare. Depozitați dispozitivul pe o suprafață netedă și uscată.

	 Poate fi spălat la mașina de spălat vase	 Poate fi clătit cu apă de la robinet	 Ștergeți cu o lavetă umedă
Placa grătarului (1)	✓	✓	✓
Baza grătarului (2)	—	—	✓
Tava de scurgere (3)	✓	✓	✓

 Aparatul respectă Directivele europene 2014/35/UE, 2014/30/UE și 2009/125/UE

Protejarea mediului



Să participăm la protecția mediului!

- Ⓞ Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- ➔ Predați aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.

Важни указания за безопасност

- Уредът може да се използва от деца на възраст от 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности, както и от лица без необходимия опит и познания, ако те са под наблюдение или са инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
 - Децата не следва да играят с уреда.
 - Почистването и обслужването на уреда не следва да се извършва от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
 - Дръжте устройството и кабела му за свързване на недостъпно за деца на възраст под 8 години място.
 - Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов сервизен представител или от лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
 - Уредът не трябва да се управлява чрез външен таймер или дистанционно управление.
 - Почиствайте всички части незабавно след употреба и премахвайте остатъците от храна веднага.
 - Следвайте указанията в раздела „Почистване и грижи“.
 - Уредът е предназначен само за домашна употреба на закрито.
 - Уредът е предназначен за употреба в домашни и подобни условия като:
 - кухни за персонала в магазини, офиси и други работни условия;
 - ферми;
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни съоръжения;
 - в стаи за нощувки.
- Уредът не е предназначен за изцяло търговска употреба.
- Предупреждение: С този уред не трябва да се използват въглища или подобни запалими горива.

Преди употреба

Прочетете внимателно ръководството за употреба. То съдържа важна информация относно употребата, безопасността и грижите за уреда. То следва да се пази на безопасно място и да се предава на следващите потребители, ако е необходимо.

Уредът може да се използва само по предназначение съгласно тези указания за употреба. Спазвайте указанията за безопасност при използване на уреда.

Технически данни

Напрежение на захранването: 220-240 V~, 50-60 Hz
Потребление на енергия: 1050-1250 watts
Клас на защита: I

Допълнителна информация за безопасност

- Свързвайте уреда само към заземени стенни контакти, монтирани съгласно разпоредбите. Захранващият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Поставете уреда на равна и стабилна повърхност и се уверете, че навсякъде около уреда има достатъчно място.
- Винаги при готвене на грил следете тавичката за стичане да е поставена правилно.
- Плочата за грил (1) трябва да е поставена правилно върху уреда, в противен случай е възможно грилът да не се включи.
- Винаги подгрявайте плочата за грил, преди да поставите продукти върху нея.
- Внимание: Когато уредът е включен, достъпните му повърхности могат да се нагорещат много, а също така те остават горещи дори след изключване на уреда!
- При готвене на грил е възможно произволно разпръскване на мазнина. Следователно защитете повърхността на масата по подходящ начин.
- Винаги изключвайте уреда след употреба, изваждайте захранващия щепсел от контакта и оставяйте уреда да изстине напълно, преди да свалите и почистите плочата за грил и тавичката за стичане.
- Погрижете се плочата за грил винаги да се поставя отново правилно след премахване.
- Не поемаме отговорност за щети, причинени от злоупотреба, неправилна употреба или неподходящо извършени ремонтни дейности. В такива случаи се изключват също искове за гаранционно обслужване.

Употреба

Можете да пригответе множество вкусни ястия върху настолния грил. Той е идеален за приготвяне на месо, зеленчуци и риба на грил.

Поставяне и свързване

- Премахнете всички опаковъчни материали от уреда.
- Почистете уреда (вж. раздел „Почистване и грижи“).
- Поставете уреда върху стабилна и равна повърхност в близост до контакт.

Стартиране на уреда

- Поставете тавичката за стичане (3) в основата на грила (2) (фиг. С). Соковете и мазнините от месото се събират в тавичката за стичане (3).
- Поставете плочата за грил (1) върху основата на грила (2). Уверете се, че плочата за грил (1) е поставена правилно в държача на основата на грила (2) (Фиг. А). Натиснете плочата за грил (1) надолу, докато чуе да се заключва на място.
- Сега включете захранващия щепсел в контакта. Завъртете ключа за управление (4) по часовниковата стрелка. Веднага след като плочата на грила загрее, LED пръстенът на ключа за управление се включва.
- Завъртете ключа за управление (4) до най-високото ниво за пет минути, за да подгреете плочата за грил. В зависимост от продуктите, които приготвяте на грил, е възможно да е необходимо да изберете по-ниска настройка (вж. раздел „Време за приготвяне на грил“).

Незалепващо покритие

Никога не докосвайте чувствителното на надраскване покритие с остри или заострени предмети. При първото използване на вашия нов уред е възможно да се отдели малко количество дим или миризма. Това се дължи на технически причини и е напълно нормално.

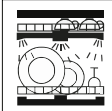
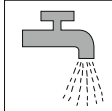
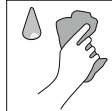
Време за приготвяне на грил


Нарежете продуктите, които желаете да пригответе на грил, на по-малки парчета с дебелина до 3 см. Подправете месото, преди да го пригответе на грил, но добавете сол след готвенето, за да запазите соковете. Малките наденички, крехките пържоли, изделията от кайма, месните рула и рибата са идеални за приготвяне с настолния грил. На настолен грил се приготвят отлично и нарязани домати, патладжани и ананас и са много вкусни. Пробивайте дебелите наденици, преди да ги пригответе на грил, за да избегнете разпръскване на мазнина. Времето за приготвяне зависи от вида и дебелината на продуктите. Никога не режете месо или други продукти върху плочата за грил.

	Време за приготвяне на грил (минути)	Ниво на приготвяне на грил
Стек от говеждо	8-10	4-5
Свинска пържола	6-8	4-5
Хамбургер	6-8	4-5
Свинско кюфте	8-10	4-5
Агнешко кюфте	8-10	4-5
Пилешка пържола	4-6	4-5
Рибно филе	4-6	4-5
Зеленчуци	4-5	5
Поддържане на топлина		2-3

Почистване и грижи

- Извадете захранващия щепсел и оставете уреда да изстине.
- Когато плочата за грил (1) е топла на допир, използвайте кухненска кърпа, за да премахнете мазнината и другите остатъци, доколкото е възможно.
- За да премахнете плочата за грил (1), натиснете бутона за освобождаване (5). Плочата за грил може да се повдигне лесно и да се премахне от основата на грила (2) (фиг. В).
- Почиствайте плочата за грил (1) в хладка вода с помощта на препарат за миене и четка за миене.
- Забележка: не използвайте абразивни препарати, метални стъргалки или препарати за фурна.
- Издърпайте тавичката за стичане (3) от основата на грила (2) (фиг. С).
- Почистете тавичката за стичане (3) в хладка вода с помощта на препарат за миене и четка за миене.
- Забележка: не използвайте абразивни препарати, метални стъргалки или препарати за фурна.
- Забележка: за по-лесно почистване можете също да поставите плочата за грил (1) и тавичката за стичане (3) в съдомиялна.
- Трябва да забърсвате основата на грила (2) с влажна кърпа и след това да я подсушавате.
- Сглобете отново уреда, за да го приберете. Съхранявайте уреда върху равна и суха повърхност.

	 Подходящи за миялна	 Изплакване с течаща вода	 Избърсване с мека кърпа
Плоча за грил (1)	✓	✓	✓
Основа на грила (2)	—	—	✓
Тавичка за стичане (3)	✓	✓	✓

 Уредът съответства на Европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС

Пазете околната среда!



Да участваме в опазването на околната среда!

- Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Važne sigurnosne informacije

- Uređaj smiju rabiti djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, psihičkih i mentalnih sposobnosti kao i osobe bez iskustva i znanja, ukoliko su dobili upute za siguran rad s uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
 - Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako nisu starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
 - Držite uređaj i njegov priključni vod van dometa djece mlađe od 8 godina.
 - Ako je mrežni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, servis ili slično kvalificirana osoba kako bi izbjegli opasnosti.
 - Uređajem ne možete upravljati putem vanjskog timera ili daljinskog upravljanja.
 - Sve dijelove uređaja operite odmah nakon uporabe kako se ne bi zakorila hrana u njemu.
 - Pratite upute u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
 - Uređaj je namijenjen za unutarnju uporabu u kućanstvima.
 - Ovaj uređaj je namijenjen samo za uporabu u kućanstvima i u okruženjima kao što su:
 - za osoblje u kuhinjama u trgovinama, uredima i drugim radnim sredinama;
 - seoska gospodarstva;
 - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim turističkim objektima;
 - objektima za noćenje i doručak.
- Uređaj nije namijenjen isključivo komercijalnoj uporabi.
- **OPREZ:** ugljen i slično ne može se rabiti s ovim uređajem.

Prije uporabe

Pažljivo pročitajte upute za uporabu. Sadrže važne informacije o uporabi, čišćenju i održavanju uređaja. Priručnik za uporabu držite na sigurnom mjestu i prenesite na bilo kojeg slijedećeg korisnika zajedno s uređajem.

Uređaj rabite samo za svrhu za koju je predviđen i u skladu s uputama za uporabu. Sigurnosne upute svakako treba pratiti tijekom uporabe uređaja.

Tehnički podaci

Nazivni napon: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Potrošnja energije: 1050 - 1250 W
Klasa zaštite: I

Dodatne sigurnosne informacije

- Spojite uređaj samo na uzemljene utičnice koje su instalirane sukladno propisima. Kabel napajanja i utikač moraju biti suhi.
- Stavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu i osigurajte da ima dovoljno mjesta oko uređaja.
- Pazite da je posuda za kapljevinu uvijek ispravno postavljena tijekom rada.
- Ploča (1) mora biti ispravno postavljena na uređaj inače se uređaj neće pokrenuti.
- Uvijek zagrijte ploču roštilja prije stavljanja hrane
- Oprez: kada je uređaj isključen, njegove površine ostaju vruće još neko vrijeme, stoga obratite pažnju na to.
- Masnoće mogu prskati tijekom pečenja. Stoga zaštitite površine oko njega.
- Uvijek isključite uređaj odmah nakon uporabe i izvucite priključni vod iz utičnice te sačekajte da se potpuno hladi prije uklanjanja i čišćenja ploče i posude za kapljevinu.
- Pazite da ploču uvijek vratite nazad na mjesto.
- Ne prihvaćamo nikakvu odgovornost za štetu uzrokovanu zlouporabom, neispravnim radom, nepravilnim popravakom ili nepoštivanjem uputama za uporabu i čišćenje. U takvim slučajevima jamstvo ne vrijedi.

Uporaba

Možete pripremati različite vrste hrane na roštilju. Idealan je za pečenje mesa, povrća i ribe.

Postavljanje i priključivanje

- Uklonite sva pakiranja iz uređaja
- Očistite uređaj (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“)
- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu blizu utičnice.

Pokretanje uređaja

- Umetnite posudu za kapanje (3) u podnožje rešetke (2) (slika C). Sok od masti i mesa skuplja se u posudu za kapljevinu (3).
- Postavite ploču za roštilj (1) na bazu rešetke (2). Provjerite je li ploča za roštilj (1) pravilno postavljena u držaču na postolju rešetke (2). (Sl. A) Pritisnite ploču rešetke (1) prema dolje dok ne čujete da se uglavi na mjesto.
- Umetnite mrežni utikač u utičnicu. Okrenite izbornik (4) u smjeru kazaljke na satu. Čim se roštilj ploča zagrijava LED prsten na kontrolnom izborniku svijetli.
- Okrenite izbornik (4) na najvišu razinu pet minuta kako biste zagrijali ploču za roštilj. Ovisno na hrani koju pečete možete odabrati nižu postavku (pogledajte poglavlje „Vremena pečenja“)

Neprianjajuća obloga

Nikada ne dodirujte neprianjajuću oblogu osjetljivu na ogrebotine oštrim ili šiljastim predmetima. Kada prvi put koristite novi uređaj, može biti malo dima ili mirisa. Ovo je iz tehničkih razloga i savršeno je normalno.

Vrijeme pečenja

Prerežite hranu koju želite peći na manje komade koji nisu deblji od 3 cm. Začinite meso prije pečenja ali nakon pečenja dodajte sol kako biste zadržali sokove. Male kobasice, odresci, mljeveno meso, mesna štruca i ribe idealni su za pečenje na stolnom roštilju. Narezane rajčice, patlidžani i ananas su idealni za pečenje na stolnom roštilju i vrlo su ukusni.

Probijte deblje kobasice prije nego ih pečete kako biste spriječili prskanje masti. Vrijeme pečenja ovisi o vrsti i debljini hrane. Nikada ne režite meso ili drugu hranu na ploči za roštilj.

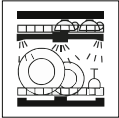
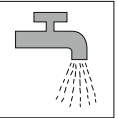

Vrijeme pečenja i podešavanje temperature ovise o hrani koja se peče i vašem ukusu.

Slijedeće vrijednosti su stoga samo odokativne. Napomena: Navedena vremena odnose se na čisto vrijeme pečenja i ne uključuju vrijeme za predgrijavanje ploče za roštilj.

	Vrijeme pečenja (minute)	Razina temperature
Bifteč	8-10	4-5
Svinjski odrezak	6-8	4-5
Hamburger	6-8	4-5
Svinjski kotlet	8-10	4-5
Janjeći kotlet	8-10	4-5
Pileće meso	4-6	4-5
Riblj file	4-6	4-5
Povrće	4-5	5
Održavanje topline		2-3

Čišćenje i održavanje

- Izvučite mrežni utikač i pustite da se uređaj ohladi.
- Kad je ploča za roštilj (1) topla na dodir, upotrijebite komad kuhinjskog ručnika kako biste uklonili što više masnoće i ostataka s nje što je više moguće.
- Da biste uklonili ploču za roštilj (1), pritisnite tipku za otpuštanje (5). Ploča za roštilj se može lako podići ukloniti iz podnožja rešetke (2) (sl. B).
- Očistite ploču za roštilj (1) u mlakoj vodi koristeći tekućinu za pranje posuđa i četkicu za čišćenje.
- Napomena: Nemojte koristiti abrazivna sredstva, metalne spužve ili sredstva za čišćenje pećnice.
- Izvučite posudu za kapljevinu (3) iz baze rešetke (2) (sl. C).
- Očistite posudu (3) u mlakoj vodi koristeći tekućinu za pranje posuđa i četkicu za čišćenje.
- Napomena: Nemojte koristiti abrazivna sredstva, metalne spužve ili sredstva za čišćenje pećnice.
- Napomena: Za jednostavno čišćenje možete staviti ploču za roštilj (1) i posudu za kapanje (3) u perilicu posuđa.
- Osnova rešetke (2) morate obrisati vlažnom krpom, a zatim je osušiti.
- Ponovno sastavite uređaj za pohranu. Uređaj čuvajte na ravnoj i suhoj površini.

	 Sigurno za perilicu posuđa	 Može se isprati pod vodom	 Brisanje s vlažnom tkaninom
Roštilj ploče (1)	✓	✓	✓
Baza uređaja (2)	—	—	✓
Posuda za kapljevinu (3)	✓	✓	✓

Uređaj je u skladu s europskim direktivama 2014/35/EU, 2014/30/EU i 2009/125/EU.



Zaštita okoliša



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

- Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.
- Ondesite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

Pomembne varnostne informacije

- Aparat lahko uporabljajo tudi otroci, starejši od osem let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali če so bile seznanjene z njegovo varno uporabo in če razumejo morebitne nevarnosti, povezane z aparatom.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od osem let in pod nadzorom.
- Aparat in njegov kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od osem let.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči morebitna nevarnost.
- Aparata ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali daljinskim upravljalnikom.
- Vse dele očistite takoj po koncu uporabe in nemudoma odstranite vse ostanke hrane. Sledite navodilom v razdelku „Čiščenje in nega“.
- Aparat je bil zasnovan samo za notranjo uporabo v gospodinjstvu.
- Aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in za podobne načine uporabe, na primer:
 - v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - za stranke v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih;
 - v objektih, ki ponujajo nočitev z zajtrkom.
 Aparat ni namenjen za izključno komercialno uporabo.
- **OPOZORILO:** Aparata ne smete uporabljati z ogljem ali podobnimi gorljivimi gorivi.

Pred uporabo

Natančno preberite navodila za uporabo. Navodila vsebujejo pomembne informacije o uporabi, varnosti in negi aparata. Hranite jih na varnem mestu in jih skupaj z aparatom predajte naslednjemu uporabniku, če je to potrebno.

Aparat je dovoljeno uporabljati le za predvideni namen skladno s temi navodili za uporabo. Ob uporabi aparata upoštevajte varnostne informacije.

Tehnični podatki

Omrežna napetost: 220–240 V, ~ 50–60 Hz

Poraba: 1050–1250 W

Razred zaščite: I

Dodatne varnostne informacije

- Aparat priključite samo na ozemljene vtičnice, ki so bile nameščene v skladu s predpisi. Napajalni kabel in vtič morata biti suha.
- Aparat postavite na ravno in trdno površino in se prepričajte, da je okrog aparata dovolj prostora.
- Prepričajte se, da je med pečenjem lovilni pladenj pravilno vstavljen.
- Plošča za pečenje (1) mora biti pravilno nameščena na aparat, sicer se žar ne bo prižgal.
- Ploščo za pečenje vedno predgrejte, preden nanjo položite hrano.
- **Pozor:** Izpostavljeni deli aparata lahko postanejo zelo vroči, ko je aparat priključen na omrežje, in ostanejo vroči tudi, ko je aparat izključen!
- Med pečenjem na žaru lahko pride do nepredvidenega škropljenja maščobe, zato ustrezno zaščitite površino mize.
- Po uporabi aparat vedno ugasnite, izvlecite vtič iz vtičnice in pustite, da se aparat povsem ohladi, preden odstranite in očistite ploščo za pečenje in lovilni pladenj.
- Kadar ploščo za pečenje ponovno nameščate po odstranitvi, se prepričajte, da je pravilno nameščena.
- Za škodo, nastalo zaradi napačne uporabe, nepravilnega delovanja ali nepravilnega popravila, ne prevzemamo odgovornosti. V takšnih primerih so izključeni tudi garancijski zahtevki.

Uporaba

Z namiznim žarom lahko pripravite veliko slastnih jedi. Odličen je za pečenje mesa, zelenjave in rib.

Sestavljanje in priključitev na omrežje

- Z aparata odstranite ves embalažni material.
- Aparat očistite (glejte poglavje „Čiščenje in nega“).
- Aparat postavite na stabilno in ravno površino blizu vtičnice.

Začetek uporabe aparata

- Vstavite lovilni pladenj (3) v podstavek aparata (2) (slika C). Lovilni pladenj (3) lovi maščobo in sokove, ki tečejo iz mesa.
- Ploščo za pečenje (1) položite na podstavek aparata (2). Prepričajte se, da je plošča za pečenje (1) pravilno nameščena na držalu podstavka (2). (Slika A) Ploščo za pečenje (1) pritisnite navzdol, dokler ne zaslišite, da se je zaskočila.
- Vtič vtaknite v vtičnico. Gumb za izbiro nastavitvev (4) obrnite v smeri urinega kazalca. Krog LED-lučk okoli kontrolnega gumba se prižge takoj, ko se plošča za pečenje segreje.
- Gumb za izbiro nastavitvev (4) za pet minut nastavite na najvišjo vrednost, da predgrejete ploščo za pečenje. Glede na hrano, ki jo želite pripraviti, boste morda morali izbrati nižjo nastavitvev (glejte poglavje „Čas pečenja“).

Premaz proti prijemanju

Premaz na plošči za pečenje je občutljiv na praske, zato nikoli ne uporabljajte ostrih predmetov. Ob prvi uporabi novega aparata lahko zaznate rahel vonj ali dim. To se zgodi iz tehničnih razlogov in je povsem normalno.

Čas pečenja

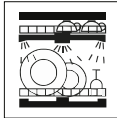
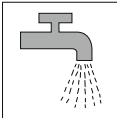

Hrano, ki jo želite speči na žaru, razrežite na manjše dele, ki so debeli največ 3 cm. Meso začinite pred pečenjem, sol pa dodajte, ko je meso že pečeno, da ostane sočno. Majhne klobase, rahli zrezki, polpeti iz mletega mesa, mesne pogače in ribe so najprimernejši za pečenje na namiznem žaru. Narezani paradizniki, jajčevci in ananas so prav tako odlični za pečenje na žaru in zelo okusni. Debele klobase pred pečenjem prebodite, da preprečite škropljenje maščobe. Čas pečenja je odvisen od debeline in temperature živila. Mesa in drugih živil nikoli ne režite na plošči za pečenje.


Čas pečenja in nastavitvev temperature sta odvisna od hrane, ki jo pečete, in od vašega okusa. Spodaj navedene vrednosti so torej le smernice. Opomba: Navedeni čas se nanaša le na čas pečenja in ne vključuje časa, potrebnega za predgretje plošče za pečenje.

	Čas pečenja (minute)	Stopnja
Goveji zrezek	8–10	4–5
Svinjski zrezek	6–8	4–5
Zrezek za hamburger	6–8	4–5
Svinjska zarebrnica	8–10	4–5
Jagnječja zarebrnica	8–10	4–5
Piščančji zrezek	4–6	4–5
Ribji file	4–6	4–5
Zelenjava	4–5	5
Gretje		2–3


Čiščenje in nega

- Izvlecite omrežni vtič in pustite, da se aparat ohladi.
- Ko je plošča za pečenje (1) topla na dotik, s kosom kuhinjske krpe z nje odstranite čim več maščobe in drugih ostankov.
- Pritisnite gumb za sprostitev plošče (5) in odstranite ploščo za pečenje (1). Ploščo za pečenje lahko preprosto dvignete in odstranite s podstavka (2) (slika B).
- Ploščo za pečenje (1) očistite z mlačno vodo s pomivalnim sredstvom in z gobico ali s ščetko za pomivanje posode.
Opomba: Ne uporabljajte abrazivnih čistil, kovinskih ščetk ali čistil za pečico.
- Izvlecite lovilni pladenj (3) iz podstavka (2) (slika C).
- Lovilni pladenj (3) očistite z mlačno vodo s pomivalnim sredstvom in z gobico ali s ščetko za pomivanje posode.
Opomba: Ne uporabljajte abrazivnih čistil, kovinskih ščetk ali čistil za pečico.
Opomba: Za preprostejše čiščenje lahko ploščo za pečenje (1) in lovilni pladenj (3) operete tudi v pomivalnem stroju.
- Podstavek žara (2) očistite z vlažno krpo in osušite.
- Preden aparat pospravite, spet sestavite vse dele. Napravo hranite na ravni in suhi površini.

	 Čiščenje v pomivalnem stroju	 Čiščenje s tekočo vodo	 Čiščenje z mehko, vlažno krpo
Plošča za pečenje (1)	✓	✓	✓
Podstavek žara (2)	—	—	✓
Lovilni pladenj (3)	✓	✓	✓


 Aparat je skladen z evropskimi direktivami 2014/35/EU, 2014/30/EU in 2009/125/EU.

Varujte okolje


Sodelujmo pri varovanju okolja!

- ① Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.
- ② Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.

Важливі інструкції з техніки безпеки

- Користуватися приладом можуть діти віком від 8 років та старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, за умови належного нагляд або отримання інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміння пов'язаної з цим небезпеки.
 - Діти не повинні грати з приладом.
 - Діти до восьми років не повинні виконувати очищення та обслуговування приладу без нагляду.
 - Зберігайте прилад та кабель до нього місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
 - Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником, його сервісним агентом або відповідним кваліфікованим фахівцем, щоб уникнути небезпеки.
 - Не можна керувати приладом за допомогою зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування.
 - Одразу ж після використання очистіть всі деталі після використання та видаліть залишки їжі.
Дотримуйтесь інструкцій у розділі "Очищення та догляд".
 - Прилад призначений тільки для побутового використання.
 - Цей прилад призначений для використання в побутових цілях та для аналогічних застосувань:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - в сільськогосподарських будинках;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших середовищах житлового типу;
 - в готелях типу "ліжко та сніданок"..
- Прилад не призначений для комерційного використання.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** не використовуйте деревне вугілля або аналогічні матеріали для розпалювання з грилем.

Перед використанням

Будь ласка, уважно прочитайте це керівництво з експлуатації. Воно містить важливу інформацію щодо використання, безпеки та технічного обслуговування приладу. Зберігайте це керівництво в надійному місці та за необхідності передавайте його іншим користувачам.

Прилад може використовуватися тільки за призначенням відповідно до цього керівництва з експлуатації.

Під час використання приладу, дотримуйтесь правил техніки безпеки.

Технічні дані

Напруга мережі:	220-240 В~, 50-60 Гц
Споживана потужність:	1050-1250 Вт
Клас захисту:	I

Додаткові інструкції з техніки безпеки

- Підключайте прилад тільки до заземлених настінних розеток, встановлених відповідно до правил. Кабель та вилка повинні бути сухими.
- Помістіть прилад на рівну та тверду поверхню і переконайтеся, що навколо нього достатньо місця.
- Під час приготування на грилі, переконайтеся, що піддон для крапель завжди вставлений належним чином.
- Пластина гриля (1) повинна бути правильно встановлена на приладі, інакше гриль не включиться.
- Завжди попередньо нагрівайте пластину гриля, перш ніж класти на неї їжу.
- Зверніть увагу: коли прилад підключений, доступні поверхні можуть сильно нагріватися і залишатися гарячими навіть після того, як прилад був відключений від мережі!
- Під час приготування на грилі, жир може розбризкуватися в різні сторони. Тому захистіть поверхню столу відповідним чином.
- Завжди вимикайте прилад після використання, вийміть вилку з розетки і дайте приладу повністю охолонути, перш ніж виймати та очищувати пластину гриля та піддон для крапель.
- Переконайтеся, що пластини гриля завжди правильно вставлені після попереднього видалення.
- Ми не несемо відповідальності за будь-які збитки, що виникли внаслідок неправильного використання, неправильної експлуатації або непрофесійного ремонту. Гарантійні претензії також виключаються в таких випадках.

Використання

Ви можете приготувати багато смачної їжі на настільному грилі. Він ідеально підходить для приготування на грилі таких продуктів, як м'ясо, овочі та риба.

Налаштування та підключення

- Зніміть усі пакувальні матеріали з приладу.
- Очистіть прилад (див. розділ „Очищення та догляд“).
- Встановіть прилад на стійку і рівну поверхню поруч з розеткою.

Початок роботи

- Вставте піддон для крапель (3) в основу приладу (2) (мал. С). Жир та м'ясний сік збираються в піддон для крапель (3).
- Помістіть пластину гриля (1) на основу приладу (2). Переконайтеся, що пластина гриля (1) правильно встановлена в тримачі на основі гриля (2). (Мал. А) Натисніть на пластину гриля (1) до тих пір, поки не почуєте, як вона замикається.
- Потім вставте вилку в розетку. Поверніть ручку управління (4) за годинниковою стрілкою. Як тільки пластина гриля нагріється, загориться світлодіодне кільце на ручці управління.
- Встановіть ручку управління (4) на найвищий рівень на п'ять хвилин, щоб розігріти пластину гриля. Залежно від типу продуктів, вам, можливо, необхідно бути вибрати найнижче налаштування (див. розділ „Час приготування на грилі“).

Антипригарне покриття

Ніколи не торкайтеся до чутливого до подряпин покриття гриля гострими або загостреними предметами.

Під час першого використання нового приладу може з'явитися невеликий дим або неприємний запах. Це відбувається з технічних причин і є абсолютно нормальним.

Час приготування на грилі

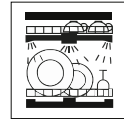
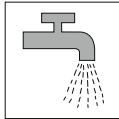

Наріжте продукти, які ви хочете приготувати на грилі, на дрібні шматочки, не товщі за 3 см. Приправте м'ясо перед смаженням, але сіль необхідно додавати після смаження, щоб зберегти сік. Маленькі ковбаски, ніжні стейки, рублені стейки, м'ясні рулети та риба ідеально підходять для приготування на настільному грилі. Нарізані помідори, баклажани та ананаси також ідеально підходять для приготування на настільному грилі і дуже смачні. Проткніть товсті сосиски, перш ніж смажити їх, щоб запобігти утворенню жирних бризок. Час приготування залежить від розміру та товщини їжі. Ніколи не ріжте м'ясо або інші продукти на грилі.


Час приготування на грилі та налаштування температури залежать від виду продуктів та ваших вподобань; тому наступні значення є тільки орієнтовними. Примітка: вказаний час відноситься до чистого часу приготування їжі на грилі і не включає час попереднього нагрівання пластин гриля.

	Час приготування на грилі (хвилини)	Температура обсмаження
Біфштекс	8-10	4-5
Ескалоп зі свинини	6-8	4-5
Гамбургер	6-8	4-5
Свиняча відбивна	8-10	4-5
Бараняча відбивна	8-10	4-5
Курячий ескалоп	4-6	4-5
Рибне філе	4-6	4-5
Овочі	4-5	5
Підтримка температури		2-3

Очищення та догляд

- Вийміть вилку з розетки і дайте приладу охолонути.
- Як тільки пластина гриля (1) стане теплою на дотик, використайте кухонний рушник, щоб видалити з неї якомога більше жиру та інших залишків.
- Щоб зняти пластину гриля (1), натисніть кнопку спуску (5). Пластину гриля можна легко підняти і зняти з основи гриля (2) (мал. В).
- Очистіть пластину гриля (1) у теплій воді за допомогою м'якої рідини та щітки для миття посуду.
- Примітка: Не використовуйте абразивні матеріали, металеві губки або чистячі засоби для духовок.
- Витягніть піддон для крапель (3) з основи гриля (2) (мал. С).
- Очистіть піддон для крапель (3) у теплій воді за допомогою м'якої рідини та щітки для миття посуду.
- Примітка: Не використовуйте абразивні матеріали, металеві губки або чистячі засоби для духовок.
- Примітка: для легшого очищення ви також можете вимити пластину гриля (1) і піддон для крапель (3) в посудомийній машині.
- Необхідно протерти основу гриля (2) вологою тканиною, а потім висушити його.
- Знову зберіть прилад для зберігання. Зберігайте прилад на рівній і сухій поверхні

	 Можна мити в посудомийній машині	 Можна мити під проточною водою	 Протріть вологою тканиною
Пластина гриля (1)	✓	✓	✓
Основа гриля (2)	—	—	✓
Піддон для крапель (3)	✓	✓	✓

 Прилад відповідає вимогам європейських директив 2014/35/ЄС, 2014/30/ЄС та 2009/125/ЄС

Захист довкілля



Захист довкілля — понад все!

- ⊕ Ваш прилад містить цінні матеріали, які придатні для вторинної переробки.
- ⊖ Залиште його у місцевому пункті збору відходів.

Svarbi saugos informacija

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra silpnėsi, taip pat asmenys, kuriems trūksta patirties ir žinių, šiuo prietaisu naudotis gali tik tuomet, jei yra prižiūrimi arba išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir supranta susijusius pavojus.
- Draudžiama vaikams žaisti su prietaisu.
- Vaikams draudžiama įrenginį valyti ir vykdyti naudotojo techninės priežiūros darbus nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir prižiūrimi.
- Prietaisą ir jo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Jei maitinimo laidas bus pažeistas, siekiant išvengti pavojaus jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos asmenys.
- Prietaiso negalima valdyti išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo pultu.
- Baigę naudoti nedelsdami nuvalykite visas dalis ir pašalinkite maisto likučius.
Laikykites skyriuje „Valymas ir priežiūra“ pateiktų instrukcijų.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buitinėse patalpose.
- Šis įrenginys skirtas naudoti buityje ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui:
 - parduotuvių, biurų ir kitos darbo aplinkos darbuotojų virtuvėse;
 - ūkiniuose gyvenamuosiuose namuose;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitoje gyvenamosios paskirties aplinkoje;
 - nakvynės namų tipo aplinkoje.
 - Įrenginys neskirtas naudoti visiškai komerciniais tikslais.
- ĮSPĖJIMAS. Su šiuo prietaisu draudžiama naudoti anglį ir panašų degų kurą.

Prieš naudojant

Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją. Joje pateikiama svarbi informacija apie šio prietaiso naudojimą, saugą ir priežiūrą. Ją reikia laikyti saugioje vietoje ir, jei reikia, perduoti tolesniems savininkams. Prietaisą galima naudoti tik pagal paskirtį, nurodytą šiose naudojimo instrukcijose. Naudodami prietaisą laikykitės saugos informacijos.

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa: 220–240 V~, 50–60 Hz

Vartojamoji galia: 1050–1250 W

Apsaugos klasė: I

Papildoma saugos informacija

- Prietaisą prijunkite tik prie įžemintų sieninių elektros lizdų, įrengtų laikantis reglamentų. Maitinimo laidas ir kištukas turi būti sausi.
- Pastatykite prietaisą ant lygaus, kieto paviršiaus ir užtikrinkite, kad aplink prietaisą būtų pakankamai vietos.
- Įsitikinkite, ar lašų surinkimo padėklas kepant griliu tinkamai įdėtas.
- Grilio plokštė (1) turi būti tinkamai įdėta į prietaisą, kitu atveju grilis neįsijungs.
- Prieš dėdami maistą ant grilio plokštės visada ją pašildykite.
- Dėmesio! Kai prietaisas įjungtas, jo liečiami paviršiai gali labai įkaisti ir išlieka karšti net prietaisą išjungus!
- Kepant griliu riebalai gali taškytis į visas puses. Todėl atitinkamai apsaugokite stalo paviršių.
- Baigę naudoti prietaisą visada išjunkite, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir prieš nuimdami ir valydami grilio plokštę bei lašų surinkimo padėklą palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
- Išėmę grilio plokštę įsitikinkite, ar ji visada atgal įdedama tinkamai.
- Mes neprisiimame atsakomybės už jokią žalą, kilusią dėl netinkamo naudojimo, netinkamo eksploatavimo ar netinkamo remonto. Tokiais atvejais taip pat atmetamos pretenzijos dėl garantijos.

Naudojimas

Staliniu griliu galite pagaminti daug gardaus maisto. Jis puikiai tinka kepti tokius maisto produktus kaip mėsa, daržoves ir žuvį.

Nustatymas ir prijungimas

- Nuo prietaiso pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
- Nuvalykite prietaisą (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).
- Pastatykite prietaisą ant stabilaus, lygaus paviršiaus netoli elektros lizdo.

Prietaiso paleidimas

- Į grilio pagrindą (2) įstatykite lašų surinkimo padėklą (3) (C pav.). Riebalai ir mėsos sultys kaupiasi lašų surinkimo padėkle (3).
- Uždėkite grilio plokštę (1) ant grilio pagrindo (2). Įsitikinkite, ar grilio plokštę (1) tinkamai įstatyta į grilio pagrindo (2) laikiklį. (A pav.) Paspauskite grilio plokštę (1), kol išgirsite ją užsifiksuojant vietoje.
- Dabar kištuką įkiškite į elektros lizdą. Pasukite valdymo rankenėlę (4) pagal laikrodžio rodyklę. Kai grilio plokštė kaista, šviečia valdymo rankenėlės LED žiedas.
- Penkioms minutėms pasukite valdymo rankenėlę (4) iki aukščiausio lygio, kad įkaitintumėte grilio plokštę. Atsižvelgiant į gaminamą maistą, gali reikėti pasirinkti žemesnę nuostatą (žr. skyrių „Kepimo griliu laikas“).

Nelimpanti danga

Niekada nelieskite įbrėžimams jautrios grilio plokštės dangos aštriais ar smailiais daiktais. Pirmą kartą naudojant naują prietaisą gali pasklisti šiek tiek dūmų ar kvapas. Taip yra dėl techninių prižasčių ir tai visiškai normalu.

Kepimo griliu trukmė

Supjaustykite maisto produktus, kuriuos norite kepti, į gabalėlius, ne storesnius nei 3 cm. Pagardinkite mėsą prieskoniais prieš kepdami griliu, bet pasūdykite baigę kepti, kad mėsa liktų sultinga. Stalnis grilis puikiai tinka kepti mažas dešreles, minkštus didkepsnius, kapotus didkepsnius, maltos mėsos kepsnius ir žuvį. Stalnis grilis puikiai tinka kepti griežinėliais pjaustytus pomidorus, baklažanus ir ananasus, kurie yra labai skanūs.

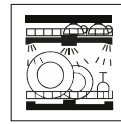
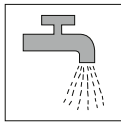
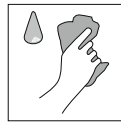
Prieš kepdami griliu storas dešreles, jas pradurkite, kad nesitaškytų jų riebalai. Kepimo trukmė priklauso nuo maisto produktų tipo ir storio. Niekada mėsos ar kitų maisto produktų nepjaustykite ant grilio plokštės.

Kepimo griliu trukmės ir temperatūros nuostatos priklauso nuo kepamo maisto ir jūsų asmeninio skonio. Toliau nurodytos vertės yra tik orientacinės. Pastaba. Konkretizuotos vertės nurodo tik paties kepimo griliu trukmę ir neapima grilio plokštės įkaitinimo.

	Kepimo griliu trukmė (minutėmis)	Kepimo lygis
Jautienos didkepsnis	8–10	4–5
Kiaulienos kepsnys	6–8	4–5
Mėsainio maltinis	6–8	4–5
Kiaulienos nugarinės kepsnys	8–10	4–5
Ėrienos kepsnys su kaulu	8–10	4–5
Vištienos kepsnys	4–6	4–5
Žuvies filė	4–6	4–5
Daržovės	4–5	5
Laikymas šiltai		2–3

Valymas ir priežiūra

- Atjunkite kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.
- Kai grilio plokštė (1) bus pakankamai šilta, kad būtų galima liesti, nuo jos popieriniu rankšluosčiu pašalinkite kiek įmanoma daugiau riebalų ir kitų likučių.
- Norėdami nuimti grilio plokštę (1) paspauskite atleidimo mygtuką (5). Grilio plokštę galima lengvai pakelti ir išimti iš grilio pagrindo (2) (B pav.).
- Nuplaukite grilio plokštę (1) drungnu vandeniu su plovikliu ir plovimo šepetėliu. Pastaba. Nenaudokite abrazyvinių, metalinių šveitiklių ar orkaitės valiklio.
- Ištraukite lašų surinkimo padėklą (3) iš grilio pagrindo (2) (C pav.).
- Nuplaukite lašų surinkimo padėklą (3) drungnu vandeniu su plovikliu ir plovimo šepetėliu. Pastaba. Nenaudokite abrazyvinių, metalinių šveitiklių ar orkaitės valiklio. Pastaba. Norint išvalyti paprastai, grilio plokštę (1) ir lašų surinkimo padėklą (3) galima plauti ir indaplovėje.
- Grilio pagrindą (2) nuvalykite drėgna šluoste ir tada nusausinkite.
- Prieš pastatydami prietaisą laikyti, jį surinkite. Prietaisą laikykite ant lygaus, sauso paviršiaus.

	 Galima plauti indaplovėje	 Galima skalauti tekančiu vandeniu	 Nuvalykite drėgna šluoste
Grilio plokštė (1)	✓	✓	✓
Grilio pagrindas (2)	—	—	✓
Lašų surinkimo padėklas (3)	✓	✓	✓



Prietaisas atitinka Europos direktyvas 2014/35/EB, 2014/30/EB ir 2009/125/EB.

Aplinka



Aplinkos apsauga – svarbiausia!

- Ⓞ Jūsų prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima panaudoti arba perdirbti.
- Ⓞ Palikite jį vietinėje komunalinių atliekų surinkimo vietoje.

Svarīga informācija par drošību

- Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās darbojas kādas citas personas uzraudzībā vai ir tikušas instruētas par ierīces drošu lietošanu un sapratušas šo instrukciju neievērošanas bīstamās sekas.
 - Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
 - Bērniem drīkst uzticēt ierīces tīrīšanu un apkopi vienīgi tad, ja viņiem ir vismaz 8 gadi un viņi darbojas kāda pieaugušā uzraudzībā.
 - Glabājiet ierīci un tās elektrības vadu tā, lai tiem nevarētu piekļūt bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
 - Lai izvairītos no riskiem, bojāta elektrības padeves vada nomaiņa jāveic ražotājam, viņa servisa pārstāvim vai citai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.
 - Ierīces darbināšanai nedrīkst izmantot ārēju taimeru vai tālvadību.
 - Pēc ierīces lietošanas nekavējoties notīriet visas detaļas un uzreiz attīriet tās no visām pārtikas paliekām. Ievērojiet nodaļā "Tīrīšana un apkope" iekļautos norādījumus.
 - Ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai iekštelpās mājstarpniecības vajadzībām.
 - Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājstarpniecībās un līdzīgos apstākļos, piemēram:
 - personāla virtuvēs veikalos, birojos un citu veidu darba vidē;
 - lauku mājās;
 - klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citu veidu mājokļos;
 - iestādēs, kas piedāvā klientiem naktsmājas un brokastis.
- Ierīce nav paredzēta tīri komerciāliem nolūkiem.
- Brīdinājums: Šīs ierīces darbināšanai nedrīkst izmantot kokogles vai citu aizdedzināmu kurināmo.

Pirms lietošanas

Rūpīgi izlasiet lietošanas rokasgrāmatu. Tajā ir iekļauta svarīga informācija par ierīces lietošanu un apkopi, kā arī par drošības noteikumiem. Glabājiet to drošā vietā un nepieciešamības gadījumā nododiet nākamajiem ierīces lietotājiem.

Ierīci drīkst lietot vienīgi paredzētajam nolūkam, ievērojot šos lietošanas norādījumus. Ierīces lietošanas laikā ievērojiet norādījumus par tās drošu lietošanu.

Tehniskie dati

Tīkla spriegums: 220–240 V, ~50–60 Hz

Jauda: 1050–1250 vatu

Aizsardzības klase: I

Papildu informācija par drošību

- Pieslēdzot ierīci elektrības tīklam, izmantojiet vienīgi zemētas rozetes, kas ierīkotas sienā saskaņā ar noteikumiem. Elektrības padeves vadam un kontaktdakšai jābūt sausiem.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas un cietas virsmas, nodrošinot, lai apkārt ierīcei būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Grilēšanas laikā vienmēr pārliecinieties, ka tekne ir ievietota pareizi.
- Grila plātnei (1) jābūt novietotai uz ierīces pareizi, citādi grils neieslēgsies.
- Vienmēr ļaujiet grila plātnei uzkarst, pirms likt uz tās grilējamus pārtikas produktus.
- Uzmanību: Kad ierīce ir ieslēgta, virsmas, kurām jūs varētu pieskarties, ļoti sakarst un paliks karstas pat pēc grila izslēgšanas!
- Grilēšanas laikā var izsprakstēt tauki. Tāpēc parūpējieties par galda virsmas aizsardzību.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet ierīci, izraujiet kontaktdakšu no rozetes un ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms ķerties pie grila plātnes un teknes noņemšanas un tīrīšanas.
- Vienmēr pārliecinieties, ka pēc noņemšanas grila plātne ir atlikta atpakaļ pareizi.
- Mēs neuzņemamies atbildību par zaudējumiem, ko izraisījis neatbilstoša vai nepareiza ierīces lietošana vai nepienācīgi veikts remonts. Arī garantija uz šādiem gadījumiem neattiecas.

Pielietojums

Ar šo galda grilu jūs varat pagatavot dažādus garšīgus ēdienus. Tas ir ideāli piemērots, lai grilētu tādus pārtikas produktus kā gaļa, dārzeņi un zivis.

Uzstādīšana un pievienošana

- Pilnībā atbrīvojiet ierīci no iepakojuma.
- Notīriet ierīci (skat. nodaļu "Tīrīšana un apkope").
- Novietojiet ierīci uz stabilas un līdzenas virsmas netālu no elektrības rozetes.

Ierīces sagatavošana lietošanai

- Ievietojiet tekni (3) grīla pamatnē (2) (C attēls). Tauki un gaļas sulas satecēs teknē (3).
- Novietojiet grīla plātni (1) uz grīla pamatnes (2). Pārlicinieties, ka grīla plātne (1) ir pareizi ievietota grīla pamatnē (2) ierīkotajā turētājā. (A attēls) Spiediet grīla plātni (1) uz leju, līdz dzirdēsiet to iegulstam vietā.
- Tagad ievietojiet kontaktdakšu rozetē. Pagrieziet kontroles slēdzi (4) pulksteņrādītāju kustības virzienā. Tiklīdz grīla plātne būs uzkarsusi, LED aplis uz kontroles slēdža iedegsies.
- Lai uzkarsētu grīla plātni, pagrieziet kontroles slēdzi (4) uz vislielāko karstumu un pagaidiet piecas minūtes. Atkarībā no produktiem, ko grilēsiet, šajā brīdī jums varbūt vajadzēs iestatīt zemāku temperatūru (skat. nodaļu "Grilēšanas ilgums").

Pretlipšanas pārklājums

Grīla plātni var ļoti viegli saskrāpēt, tāpēc nekad nepieskarieties tai ar asiem vai smailiem priekšmetiem.

Kad izmantosiet savu jauno ierīci pirmo reizi, tā var nedaudz dūmot vai smakot. Tas tā notiek tehnisku iemeslu dēļ un ir pilnīgi normāli.

Grilēšanas ilgums

Sagrieziet grilējamus produktus mazākos gabaliņos, lai to biežums nepārsniegtu 3 cm. Varat aizdarīt gaļu ar garšvielām pirms grilēšanas, bet sāļi uzkaisiet pēc grilēšanas, lai gaļa būtu sulīga. Nelielas desīņas, mīksti steiki, maltie steiki, "viltotais zaķis" un zivis ir ideāli piemēroti pagatavošanai uz galda grīla. Tāpat ideāli piemēroti pagatavošanai uz galda grīla un ļoti garšīgi ir šķēlēs sagriezti tomāti, baklažāni un ananasi.

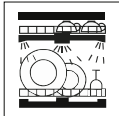
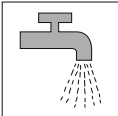

Lielākas desīņas pirms grilēšanas saduriet, lai novērstu pārlietu tauku izsprakšķēšanu. Cepšanas ilgums ir atkarīgs no produkta veida un biežuma. Nekad negrieziet gaļu vai citus produktus, kamēr tie atrodas uz grīla plātnes.

Grilēšanas ilgums un temperatūras iestatījumi atkarīgi no grilējamā produkta un jūsu pašu gaumes; tālāk minētie dati ir tikai ieteikumi. Piezīme: Norādītie laika sprīži attiecas tieši uz grilēšanas/cepšanas ilgumu un neietver laiku grīla plātnes uzkarsēšanai.

	Grilēšanas ilgums (minūtes)	Grilēšanas temperatūras līmenis
Bifšteks	8–10	4–5
Cūkgaļas eskalops	6–8	4–5
Hamburgera steiks	6–8	4–5
Cūkgaļas karbonāde	8–10	4–5
Jēra gaļas karbonāde	8–10	4–5
Vistas gaļas eskalops	4–6	4–5
Zivs fileja	4–6	4–5
Dārzeni	4–5	5
Siltuma uzturēšanai		2–3

Tīrīšana un apkope

- Atvienojiet ierīci no elektrības tīkla un ļaujiet tai atdzist.
- Kad grīla plātne (1) ir atdzisusi tiktāl, ka varat tai pieskarties, bet tā vēl ir silta, ar virtuves dvieli pēc iespējas rūpīgāk noslaukiet no tās taukus un citus nosēdumus.
- Lai noņemtu grīla plātni (1), nospiediet atbloķēšanas pogu (5). Grīla plātni varēs viegli pacelt un noņemt no grīla pamatnes (2) (B attēls).
- Nomazgājiet grīla plātni (1) remdenā ūdenī, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli un trauku mazgāšanas birsti.
Piezīme: Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla vīkšķus vai cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus līdzekļus.
- Izvelciet tekni (3) no grīla pamatnes (2) (C attēls).
- Nomazgājiet tekni (3) remdenā ūdenī, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli un trauku mazgāšanas birsti.
Piezīme: Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla vīkšķus vai cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus līdzekļus.
Piezīme: Ierīces tīrīšanu var atvieglot, ievietojot grīla plātni (1) un tekni (3) trauku mazgājamajā mašīnā.
- Noslaukiet grīla pamatni (2) ar mitru drānu un nosusiniet to.
- Samontējiet ierīci uzglabāšanai. Glabājiet ierīci uz līdzenas un sausas virsmas.

	 Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā	 Var skalot zem ūdens strūkļas	 Noslaucīt ar mitru drānu
Grīla plātne (1)	✓	✓	✓
Grīla pamatne (2)	—	—	✓
Tekne (3)	✓	✓	✓



Šī ierīce atbilst ES direktīvām 2014/35/EK, 2014/30/EK un 2009/125/EK.

Vide



Vides aizsardzība pirmajā vietā!

- Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var reģenerēt vai pārstrādāt.
- Atstājiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā.

Tähtis ohutusteave

- Lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või vajalike kogemuste ja teadmisteta isikud tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või pärast seda, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
 - Ärge lubage lastel seadmega mängida.
 - Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja nendele on tagatud järelevalve.
 - Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal.
 - Ohu vältimiseks peab katkise toitejuhtme välja vahetama tootja, teeninduse töötaja või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
 - Seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega kaugjuhtimise abil.
 - Puhastage kohe pärast kasutamist kõik osad ja eemaldage kõik toidujäägid.
Järgige peatükis „Puhastamine ja hooldus“ toodud juhiseid.
 - Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamises siseruumides.
 - Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, näiteks:
 - töötajate köökides poodides, kontorites ja teistes töökohtades;
 - talumajapidamistes;
 - klientide jaoks hotellides, motellides ja teistes majutusasutustes;
 - hommikusöögiga majutusasutustes.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks ainult ärilisel eesmärgil.
- HOIATUS! Seadmes ei tohi kasutada sütt ega sarnaseid põlevkütu-seid.

Enne kasutamist

Lugege hoolikalt kasutusjuhendit. See sisaldab tähtsat teavet seadme kasutamise, ohutuse ja hoolduse kohta. Juhend tuleb hoida kindlas kohas ja anda vajaduse korral edasi järgmisele kasutajale. Seadet tohib kasutada ainult selleks ettenähtud eesmärgil käesoleva kasutusjuhendi kohaselt. Järgige seadme kasutamise ajal ohutusteavet.

Tehnilised andmed

Toitepinge: 220–240 V~, 50–60 Hz
Energiatarve: 1050–1250 vatti
Kaitseklass: I

Täiendav ohutusteave

- Ühendage seade ainult maandatud seinakontaktidesse, mis on paigaldatud määruste kohaselt. Toitejuhe ja pistik peavad olema kuivad.
- Asetage seade tasasele ja kindlale pinnale ning veenduge, et seadme ümber oleks piisavalt ruumi.
- Veenduge, et tilkumisaluse oleks grillimise ajal alati õigesti sisestatud.
- Grilliplaat (1) peab olema seadmele õigesti asetatud, muidu ei lülitu grill sisse.
- Kuumutage alati grilliplaati enne, kui asetate sellele toidu.
- Tähelepanu! Kui seade on sisse lülitatud, võivad selle pinnad olla väga kuumad ja need jäävad kuumaks ka pärast seadme väljalülitamist.
- Grillimise ajal võib vahetevahel rasva pritsida. Seetõttu kaitske lauapinda.
- Lülitage seade alati pärast kasutamist välja, tõmmake pistik seinakontaktist välja ja laske seadmel täielikult jahtuda, enne kui grilliplaadi ning tilkumisaluse eemaldate ja puhastate.
- Veenduge, et grilliplaat oleks pärast eemaldamist alati õigesti tagasi asetatud.
- Me ei võta vastutust väärkasutamise ega sobimatu remondi tulemusena tekkinud kahjustuste eest. Sellisel juhtudel välistatakse ka garantiinõuded.

Kasutamine

Lauagrillil saate valmistada mitut maitsvat toitu. See on ideaalne liha, juurviljade ja kala grillimiseks.

Ülesseadmine ja ühendamine

- Eemaldage seadmelt kogu pakend.
- Puhastage seade (vt peatükki „Puhastamine ja hooldus“).
- Asetage seade stabiilsele ja tasasele pinnale seinakontakti lähedale.

Seadme ettevalmistamine kasutamiseks

- Lükake tilkumisalus (3) grilli alusesse (2) (joonis C). Tilkumisalusele (3) kogunevad rasv ja lihamahlad.
- Asetage grilliplaat (1) grilli alusele (2). Veenduge, et grilliplaat (1) oleks õigesti grilli aluse (2) hoidikuisse asetatud. (Joonis A) Vajutage grilliplaat (1) alla, kuni kuulete, kuidas see oma kohale lukustub.
- Nüüd pange toitepistik pistikupespa. Keerake juhtnuppu (4) päripäeva. Niipea kui grilliplaat kuumeneb, hakkab juhtnupu ümber asuv LED-valgusring põlema.
- Keerake juhtnupp (4) grilliplaadi eelkuumutamiseks viieks minutiks kõrgeimale tasemele. Sõltuvalt grillitavast toidust peate võib-olla valima madalama taseme seadistuse (vaadake peatükki „Grillimisajad“).

Mittenakkuv kattekiht

Ärge kunagi puudutage grilliplaadi kriimustuste suhtes tundlikku katet teravate servade või otstega esemetega.

Kui kasutate uut seadet esimest korda, võib eralduda veidi suitsu või lõhna. See esineb tehnilistel põhjustel ja on täiesti normaalne.

Grillimisajad

Lõigake grillitavad toiduained väiksemateks, kuni 3 cm paksusteks tükkideks. Maitsestage liha enne grillimist, kuid liha mahlasuse säilitamiseks lisage sool pärast grillimist. Väiksed vorstid, õrnad lihalõigud, hakksteigid, pikkpois ja kala on lauagrillil valmistamiseks ideaalsed. Lauagrillil valmistamiseks sobivad ka tomatilõigud, baklažaan ja ananass, mis on väga maitavad.

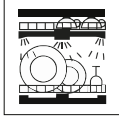
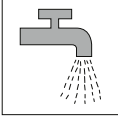

Tehke rasva pritsimise vältimiseks jämedamatesse vorstidesse enne grillimist augud. Valmistamisaeg sõltub toiduaine tüübist ja paksusest. Ärge kunagi lõigake liha ega teisi toiduaineid grilliplaadil.

Grillimisajad ja temperatuuriseadistused sõltuvad grillitavast toiduainest ning teie maitse-eelistustest, seega on järgmised väärtused ainult soovitatavad. Tähelepanu! Määratletud ajad seonduvad puhta grillimis-/küpsetamisajaga ega hõlma grilliplaadi eelkuumutamiseks kuluvat aega.

	Grillimisaeg (minutit)	Grillimisaste
Veiselihafilee	8–10	4–5
Sealiha eskalopp	6–8	4–5
Hamburgerikotlet	6–8	4–5
Sealihalõik	8–10	4–5
Lambalihalõik	8–10	4–5
Kanalihalõik	4–6	4–5
Kalafilee	4–6	4–5
Köögilijad	4–5	5
Soojas hoidmine		2–3

Puhastamine ja hooldus

- Tõmmake toitepistik seinakontaktist välja ja laske seadmel jahtuda.
- Kui grilliplaat (1) on katsudes soe, pühkige majapidamispeberiga võimalikult palju rasva ja muid jääke ära.
- Grilliplaadi (1) eemaldamiseks vajutage vabastusnuppu (5). Grilliplaadi saab kergelt välja tõsta ja grilli aluselt (2) eemaldada (joonis B).
- Puhastage grilliplaat (1) leige vee ning nõudepesuvahendi ja -harjaga. Tähelepanu! Ärge kasutage abrasiivaineid, metallnuustikut ega ahjupuhastusvahendit.
- Tõmmake tilkumisalus (3) grilli alusest (2) välja (joonis C).
- Puhastage tilkumisalus (3) leige vee ning nõudepesuvahendi ja -harjaga. Tähelepanu! Ärge kasutage abrasiivaineid, metallnuustikut ega ahjupuhastusvahendit. Tähelepanu! Lihtsaks puhastamiseks võite grilliplaadi (1) ja tilkumisaluse (3) nõudepesumasinasse panna.
- Pühkige grilli alust (2) niiske lapiga ja seejärel kuivatage.
- Pange seade hoiustamiseks uuesti kokku. Hoiustage seadet tasasel ja kuival pinnal.

	 Võib pesta nõudepesumasinas	 Võib loputada voolava vee all	 Pühkida niiske lapiga
Grilliplaat (1)	✓	✓	✓
Grilli alus (2)	—	—	✓
Tilkumisalus (3)	✓	✓	✓



Seade vastab Euroopa direktiividele 2014/35/EL, 2014/30/EL ja 2009/125/EÜ.

Keskkond



Keskkonnakaitse esikohal!

- ① Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ringlusse võtta.
- ② Jätke see kohalikku olmejäätmete kogumispunkti.

Consumer Service:

Tel.: +49 (0)7331 256 256
E-Mail: contact@wmf.com

Hersteller:

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
DE-73312 Geislingen/Steige

Änderungen vorbehalten -

04 1519 0011_IFU_02-2404