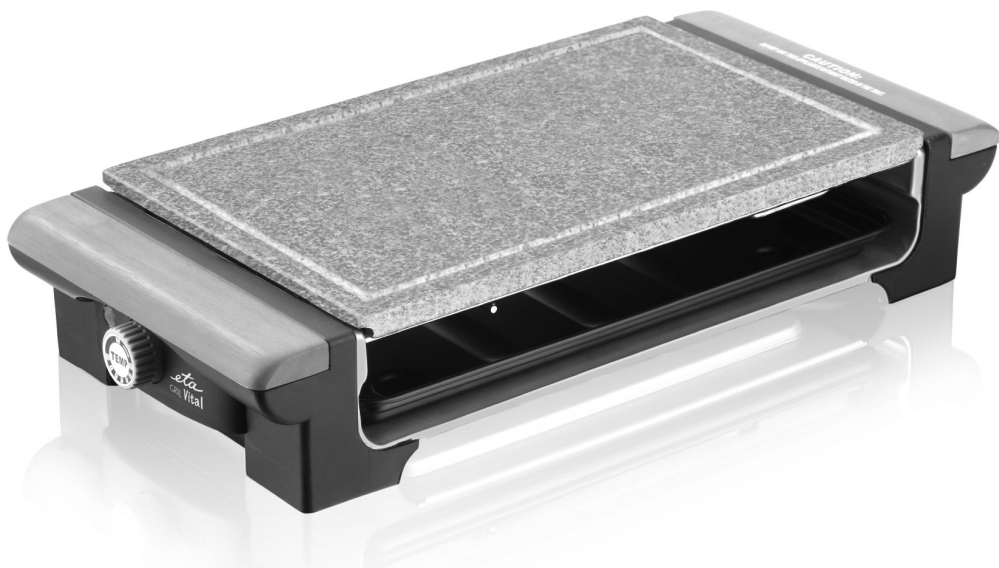


<i>Elektrický gril</i> • NÁVOD K OBSLUZE	CZ	2-9
<i>Elektrický gril</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	SK	10-17
<i>Electric Grill</i> • INSTRUCTIONS FOR USE	GB	18-25
<i>Elektromos grillsütő</i> • KEZELÉSI ÚTMUTATÓ	H	26-33
<i>Elektryczny grill</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL	34-41
<i>Электрогриль</i> • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU	42-49
<i>Elektrinis grilis</i> • VARTOTOJO VADOVAS	LT	50-56
<i>Електричний гриль</i> • КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА	UA	57-63

GRIL VITAL



19/12/2016

eta

eta 1162

NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro pozdější použití. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- Po ukončení práce vždy spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z elektrické zásuvky.
- POZOR – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedené spotřebiče do činnosti.

- Při manipulaci s grilem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. **popálení, opaření**). Při manipulaci se spotřebičem používejte držadla.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma rukama a taháním za napájecí přívod!**– **Nepoužívejte gril venku!**
- **Nepoužívejte gril k vytápění místnosti!**
- **Gril nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemýjte pod tekoucí vodou!**
- **Gril nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!**
- Gril nepoužívejte k jiným účelům (např. **k sušení výrobků z textilu, obuvi atd.**) než doporučuje výrobce.
- Neumísťujte gril na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Gril používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Před grilováním odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE-sáček atd.**).
- Používejte kvalitní olej nebo tuk doporučený výrobcem na grilování.
- Při grilování je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a oheň uhaste.
- Před výměnou příslušenství (desek) nechejte spotřebič vychladnout.
- Před každým připojením k el. síti se přesvědčte, že je regulátor teploty v poloze **0** nebo **MIN**. Po ukončení práce a před každou údržbou vždy otočte regulátor teploty do polohy **0** nebo **MIN** a odpojte spotřebič od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.
- **UPOZORNĚNÍ** – Některé části tohoto spotřebiče se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných lidí.
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- Z hlediska požární bezpečnosti gril vyhovuje **ČSN 06 1008**. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebič, který lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání, tj. nad deskou, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchu hořlavých hmot **500 mm** a v ostatních směrech min. **100 mm**.

- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

A – gril

A1 – otočný regulátor teploty

A2 – kontrolní světlo

A3 – topné těleso

A4 – nosné lišty

A5 – odkládací plocha

A6 – držadla

A7 – napájecí přívod

A8 – odkapávací plech

B – výměnné grilovací desky

B1 – litinová (rošt)

B2 – kamenná

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

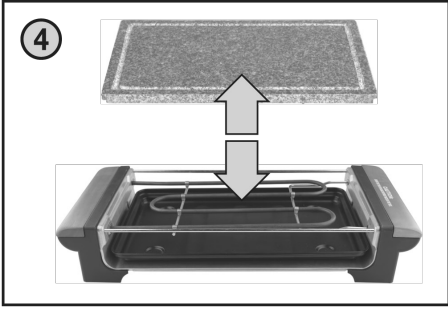
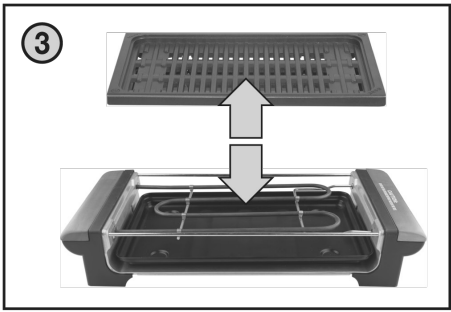
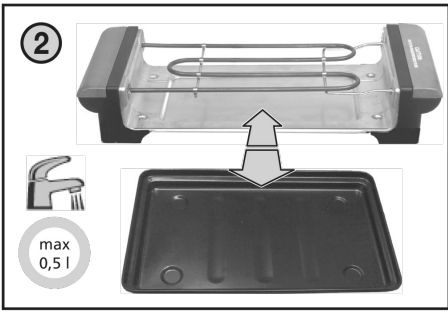
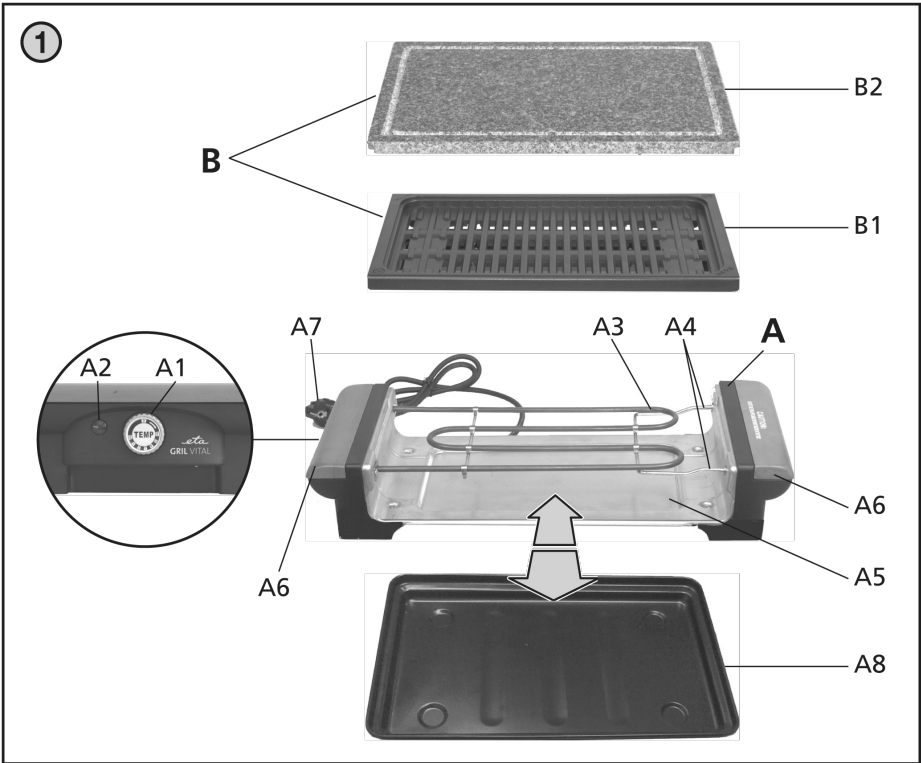
Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte gril s příslušenstvím. Z grilu odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Při prvním uvedení do provozu vložte odkapávací plech **A8**, naplněný vodou, na plochu **A5** a výměnnou desku **B2** (bez potravin) umístěte na nosné lišty. Nastavte otočný regulátor **A1** na **MAX** a při otevřeném okně nechte gril v činnosti cca 15 minut, potom ho vypněte a nechte vychladnout. Krátké, mírné zakouření není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče. Po vychladnutí umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout (viz odst. **V. ÚDRŽBA**).

Sestavení grilu (obr. 2, 3, 4)

Výměnnou desku **B1** nebo **B2** položte na gril tak, aby prohlubně v desce/kameni zapadly na nosné lišty **A4** (tj. u kamene leštěnou stranou nahoru). Na odkládací plochu **A5** vložte odkapávací plech **A8**, který naplňte čistou pitnou vodou – voda zabraňuje připálení částíček jídla, usnadňuje čištění a chrání spotřebič před přehříváním. Opačným postupem všechny dílce opět můžete vyjmout.

IV. POKYNY K OBSLUZE

Gril umístěte na pevný rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Vidlici napájecího přívodu **A7** zasuněte do el. zásuvky a zkontrolujte, zda neprochází pod grilem.



Dle zpracovávaného typu potravin zvolte vhodnou desku **B1** nebo **B2**.

Regulátor **A1** nastavte do polohy **MAX**. Rozsvítí se kontrolní světlo **A2**. Gril nechte předeřhát cca 10-15 minut bez vložených potravin. Zhasnutí kontrolního světla signalizuje dosažení pracovní teploty. Potraviny uložte na desku **B**. Několik minut před ukončením grilování spotřebič vypněte otočením regulátoru **A1** do polohy **0**, protože deska je dostatečně horká pro dogrilování potravin.

Poznámka

- Při změně teploty regulátorem **A1** v průběhu grilování bude trvat cca 5 až 10 minut než deska dosáhne nastavené teploty.
- V průběhu zahřívání může docházet k cyklování termostatu (rozsvěcování kontrolního světla). Tento jev nepovažujte za závadu.

Důležitá upozornění

- Před vložením potravin nechte desky vždy rozeřhát na pracovní teplotu.
- Během grilování se nedotýkejte kovových částí grilu nebo desky **B**, protože tyto části jsou **HORKÉ! Obzvlášť dejte pozor na to, aby se desky nedotýkaly dětí!** Pro přenášení používejte pouze držadla **A6**.
- Nikdy pod desku ani mezi topné těleso a odkládací plochu nevkládejte allobal ani cokoli jiného.
- Nikdy nepokládejte chladnou desku na horké topné těleso.
- Nikdy nepokládejte na teplou desku zmražené nebo těžké potraviny.
- Nikdy nenechte kamennou desku přijít do kontaktu s kyselými potravinami (např. octové výrobky, hořčice, kyselé okurky, naložená zelenina atd.).
- Nenechávejte zapnutý prázdný gril déle než 30 minut.
- Po několika použitích se kámen zbarví do neodstranitelné tmavé barvy. Malé praskliny, které vznikají v důsledku roztažení kamene, jsou přirozené. To však nemá žádný vliv na funkci spotřebiče a nemůže být důvodem reklamace.
- Nikdy kamennou desku nemyjte v myčce nádobí. Kámen nečistěte tlakovým vodním paprskem ani jiným podobným zařízením (např. tlakovým nebo parním čističem)!
- **Zpracované potraviny na deskách nikdy nekrájejte!**
- Uzenky mají při grilování tendenci praskat. Abyste tomu předešli, propíchněte je na několika místech vidličkou nebo nařízněte nožem.
- Gril není vhodný pro grilování potravin obalených ve strouhance.
- Na vůně/pachy, páru a kouř, vznikající během přípravy potravin, mohou citlivě reagovat domácí zvířata (např. exotičtí ptáci). Z tohoto důvodu doporučujeme přípravu potravin provádět v jiné místnosti.

Veškeré časy přípravy pokrmů doporučené v odborné literatuře (kuchařkách) předpokládají, že maso má teplotu chladničky. Příprava zamraženého masa může trvat podstatně déle.

TIPY PRO DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ PŘI GRILOVÁNÍ MASA

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

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

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

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

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

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

Potravina	Čas přípravy (min.)	Kontrola stavu
Kuřecí prsa, plátek cca 1 cm silný	5 – 6	maso nesmí být růžové
Vepřová krkovice, plátek cca 1 cm silný	8 – 9	maso nesmí být růžové
Hovězí zadní, plátek cca 1 cm silný	4 – 5	podle chuti

V. ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte spotřebič od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Gril čistěte až po jeho vychladnutí! Čištění provádějte pravidelně po každém použití otíráním měkkým vlhkým hadříkem! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. **ostré předměty, žíravé prostředky na čištění trub apod.**)

Nepoužívejte také žádné zařízení na tlakové mytí (např. myčku, wapku, parní čističe)! Z grilu odstraňte případné stopy tuku a zbytky potravin, které se přichytily na odkládací ploše **A5**, odkapávacím plechu **A8**, nosných lištách **A4** a desce **B**, např. pomocí běžné, plastové kuchyňské obrabečky. Výměnné desky **B** a odkapávací plech **A8** vyčistěte pod slabým proudem vody a utřete do sucha. Odkapávací plech **A8** umyjte v horké vodě s přidávkem saponátu a utřete do sucha (můžete použít myčku nádobí). Normální je, že v průběhu času se barva povrchů mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče!

Uložení

Před uložením se ujistěte, že jsou výměnné desky chladné. Gril skladujte na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

VI. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Problém	Příčina	Řešení
Potraviny jsou nedostatečně připraveny	Nastavena příliš nízká teplota	Informace o teplotě a času naleznete na etiketě potravin
	Krátký čas přípravy	
	Příliš mnoho potravin na desce	Snižte množství potravin
Gril vydává nepříjemný zápach	Na grilu jsou nečistoty (zbytky tuku, potravin)	Gril vyčistěte viz odst. V. Údržba
Gril nefunguje	Není připojeno napájení	Zkontrolujte přívod, vidlici a el. zásuvku
	Regulátor je nastaven na 0 nebo MIN	Nastavte regulátor na MAX

VII. EKOLOGIE



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

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

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

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

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

VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	Uvedené na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	Uvedený na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg) cca	6,4
Spotřebič třídy ochrany	I.
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	530 x 250 x 110

Příkon ve vypnutém stavu je 0,00 W.

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.

HOT – Horké.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT COVER – Nezakrývat.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.



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

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



UPOZORNĚNÍ



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH



Nedotýkejte se!

Elektrický kombinovaný gril 2 v 1

eta 1162

GRIL VITAL

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite vyobrazenia a návod si uschovajte na neskoršie použitie. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch zaneste spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvom. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru.
- Po skončení práce spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky.
- Pri manipulácii s grilom postupujte tak, aby nedošlo k poraneniu (napr. **popálenie**, **obarenie**). Pri manipulácii so spotrebičom používajte držadla.

- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým radiacím zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevytáhnajte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Nepoužívajte gril vonku!**
- **Nepoužívajte gril na vykurovanie miestnosti!**
- **Gril nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne) a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- **Gril nenechávajte v chode bez dozoru a kontrolujte ho po celý čas prípravy potravín!**
- Gril nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie výrobkov z textilu, obuvi atď.**) než odporúča výrobca.
- Neumiestňujte gril na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové plastové, drevené – lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Gril používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclony, závesy, drevo atď.**), tepelných zdrojov (napr. **kachle, sporák atď.**) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá atď.**).
- Pred grilovaním odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE vrecúško atď.**).
- Používajte kvalitný olej alebo tuk odporúčaný výrobcom na grilovanie.
- Pri grilovaní je možné samovznietenie pripravovaných potravín. V prípade náhleho vznietenia odpojte spotrebič od elektrickej siete a oheň uhasťte.
- Pred výmenou príslušenstva (dosiek) nechajte spotrebič vychladnúť.
- Pred každým pripojením k el. sieti sa presvedčte, že je regulátor teploty v polohe **0** alebo **MIN**. Po ukončení práce a pred každou údržbou vždy otočte regulátor teploty do polohy **0** alebo **MIN** a odpojte spotrebič od el. siete vyťahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky.
- **UPOZORNENIE** — Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná pri prítomnosti detí a hendikepovaných ľudí.
- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením.
- Z hľadiska požiarnej bezpečnosti je možné gril prevádzkovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálenia, t. j. nad doskou, musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchu horľavých hmôt **500 mm** a v ostatných smeroch min. **100 mm**.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaisťovali, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť!

- Spotrebič je prenosný a má pohyblivý prívod s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpólové odpojenie od elektrickej siete.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenia, popáleniny, obareniny, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

A – gril

A1 – otočný regulátor teploty

A2 – kontrolné svetlo

A3 – ohrievacie teleso

A4 – nosné lišty

A5 – odkladacia plocha

A6 – držadlá

A7 – napájací prívod

A8 – odkvapkávací plech

B – výmenné grilovacie dosky

B1 – liatinová (rošt)

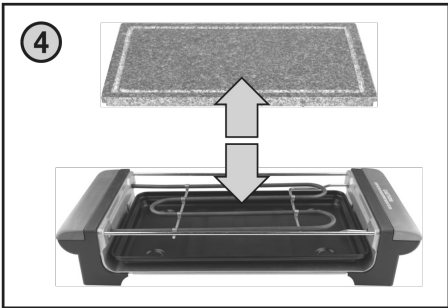
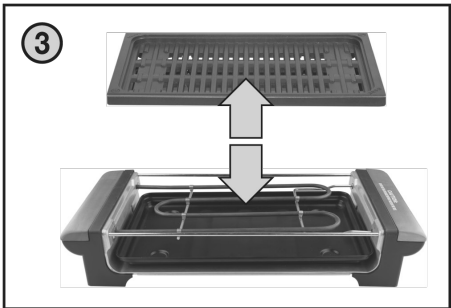
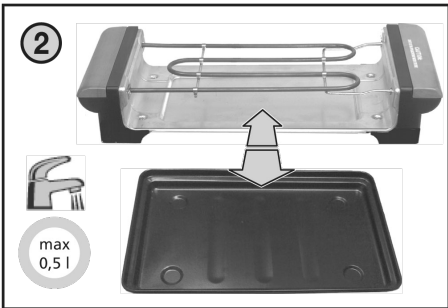
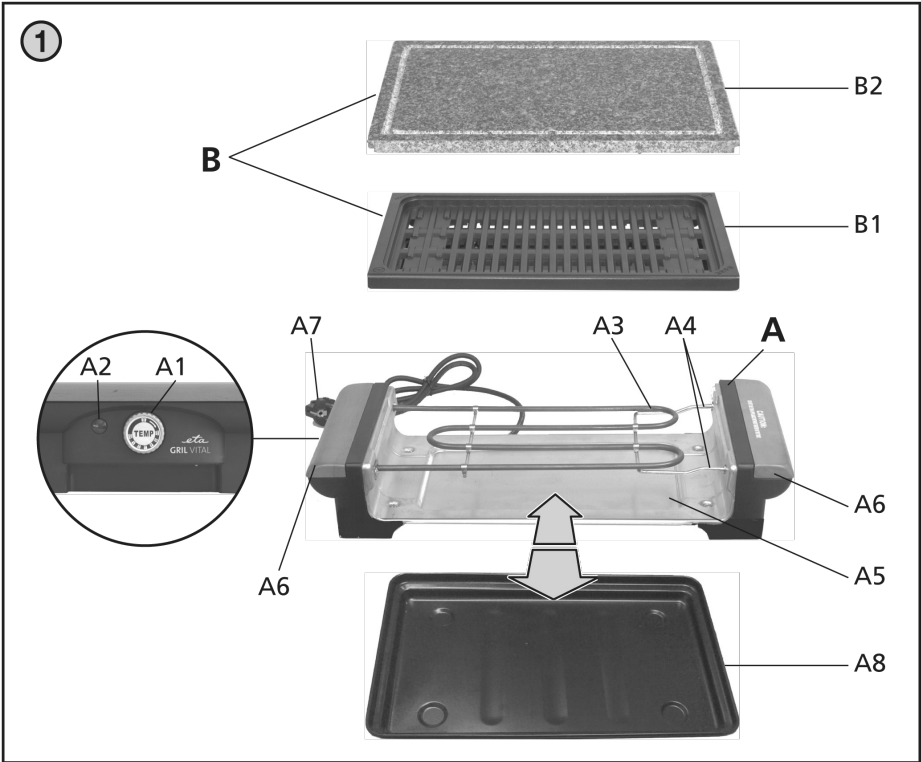
B2 – kamenná

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte gril s príslušenstvom. Z grilu odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pri prvom uvedení do prevádzky vložte odkvapkávací plech **A8**, naplnený vodou, na plochu **A5** a výmennú dosku **B2** (bez potravín) umiestnite na nosné lišty. Nastavte otočný regulátor **A1** na **MAX** a pri otvorenom okne nechajte gril v činnosti cca 15 minút, potom ho vypnite a nechajte vychladnúť. Krátke, mierne zadymenie nie je poruchou a dôvodom na reklamáciu spotrebiča. Po vychladnutí umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite dosucha, prípadne nechajte oschnúť (pozrite ods. **V. ÚDRŽBA**).

Zostavenie grilu (obr. 2, 3, 4)

Výmennú dosku **B1** alebo **B2** položte na gril tak, aby priehlbiny v doske/kameni zapadli na nosné lišty **A4** (t. j. pri kameni leštenou stranou nahor). Na odkladaciu plochu **A5** vložte odkvapkávací plech **A8**, ktorý naplňte čistou pitnou vodou – voda zabraňuje pripáleniu čiaštočiek jedla, uľahčuje čistenie a chráni spotrebič pred prehrievaním. Opačným postupom všetky dielce opäť môžete vybrať.



IV. POKYNY NA OBSLUHU

Gril umiestnite na pevný rovný a suchý povrch (napr. kuchynský stôl), vo výške minimálne 85 cm, mimo dosahu detí.

Vidlicu napájacieho prívodu **A7** zasuňte do el. zásuvky

a skontrolujte, či neprechádza pod grilom. Podľa spracovávaného typu potravín zvolte vhodnú dosku **B1** alebo **B2**. Regulátor **A1** nastavte do polohy **MAX**. Rozsvieti sa kontrolné svetlo **A2**. Gril nechajte predhriať cca 10 – 15 minút bez vložených potravín. Zhasnutie kontrolného svetla signalizuje dosiahnutie pracovnej teploty. Potraviny uložte na dosku **B**. Niekoľko minút pred ukončením grilovania spotrebič vypnite otočením regulátora **A1** do polohy **0**, pretože doska je dostatočne horúca na dogrilovanie potravín.

Poznámka

- Pri zmene teploty regulátorom **A1** v priebehu grilovania bude trvať cca 5 až 10 minút než doska dosiahne nastavenú teplotu.
- V priebehu zahrievania môže dochádzať k cyklovaniu termostatu (rozsvetovanie kontrolného svetla). Tento jav nepovažujte za poruchu.

Dôležité upozornenia

- Pred vložením potravín nechajte dosky vždy rozohriať na pracovnú teplotu.
- Nikdy pod dosku ani medzi ohrievacie teleso a odkladaciu plochu nekladajte alobal ani čokoľvek iné.
- Počas grilovania sa nedotýkajte kovových častí grilu alebo dosky **B**, pretože tieto časti sú **HORÚCE! Obzvlášť dajte pozor na to, aby sa dosky nedotýkali detí!** Na prenášanie používajte iba držadlá **A6**.
- Nikdy nekladte chladnú dosku na horúce ohrievacie teleso.
- Nikdy nekladte na teplú dosku zmrazené alebo ťažké potraviny.
- Nikdy nenechajte kamennú dosku prísť do kontaktu s kyslými potravinami (napr. octové výrobky, horčica, kyslé uhorky, naložená zelenina atď.).
- Nenechávajte zapnutý prázdny gril dlhšie než 30 minút.
- Po niekoľkých použitíach sa kameň sfarbí do neodstrániteľnej tmavej farby. Malé praskliny, ktoré vznikajú v dôsledku roztiahnutia kameňa, sú prirodzené. To však nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča a nemôže byť dôvodom reklamácie.
- Nikdy kamennú dosku neumývajte v umývačke riadu. Kameň nečistite tlakovým vodným lúčom ani iným podobným zariadením (napr. tlakovým alebo parným čističom)!
- **Spracované potraviny na doskách nikdy nekrájajte!**
- Gril nie je vhodný pre grilovanie potravín obalených v strúhanke.
- Párky majú pri grilovaní tendenciu praskať. Aby ste tomu predišli, prepichnete ich na niekoľkých miestach vidličkou alebo narežte nožom.
- Na vône/pachy, paru a dym, vznikajúce počas prípravy potravín, môžu citlivo reagovať domáce zvieratá (napr. exotické vtáky). Z tohto dôvodu odporúčame pripravovať potraviny v inej miestnosti.

Všetky časy prípravy pokrmov odporúčané v odbornej literatúre (kuchárskych knihách) predpokladajú, že mäso má teplotu chladničky. Príprava zamrazeného mäsa môže trvať podstatne dlhšie.

TIPY PRE DOSIAHNUTIE NAJLEPŠÍCH VÝSLEDKOV PRI GRILOVANÍ MÄSA

Nasledujúce príklady spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôznej prípravy potravín.

Časy príprav (spracovania) potravín sú iba približné a pohybujú sa v jednotkách minút. Čas grilovania sa bude meniť podľa teploty grilu, okolitého prostredia a typu pripravovaných potravín. Dĺžku prípravy si môžete upraviť podľa Vašej chuti, čím dlhšie bude príprava prebiehať, tým bude potravina vzrušujúcejšia, chrumkavejšia.

Všetky časy prípravy pokrmov odporúčané v odbornej literatúre (kuchárkach) predpokladajú, že mäso má teplotu chladničky. Príprava zmrazeného mäsa môže trvať podstatne dlhšie. Pokrm pri grilovaní pozorne sledujte a čas prípravy upravte podľa potreby. Častejším obracianím sa potraviny lepšie prepečú. Pred grilovaním zeleniny, rýb alebo chudého mäsa odporúčame potrieť dosku rastlinným olejom alebo ho nastriekať špeciálnym sprejom proti pripekaniu potravín. Ak pripravujete masnejšie alebo marinované mäso, platňu takto netreba pripravovať. Používajte iba čerstvé potraviny (nie zmrazené). Z mäsa odstráňte šľachy a tuk. Z rýb odstráňte kosti. Potraviny, ktoré chcete grilovať, nakrájajte na tenké menšie plátky hrubé asi 1 – 1,5 cm. Ak chcete mäso zjemniť, môžete potravinu vopred naložiť, okoreniť, potrieť omáčkou alebo olejom. Než začnete s grilovaním marinovaného mäsa, najskôr ho, ale zbavte prebytočnej marinády a vlhkosti. Niektoré marinády obsahujú vysoké množstvo cukru, ktorý by sa pri grilovaní mohol napekať na dosky. Mäso pri grilovaní neprepichujte a príliš dlhou prípravou zbytočne nevysušujte. Pokiaľ budete pripravovať rôzne druhy potravín po sebe (napríklad mäso, ryby, zelenina, ovocie), odporúčame medzi jednotlivými chodmi dosky očistiť od zvyškov pomocou drevenej obracačky, stierky alebo papierovou utierkou. Horúce dosku nečistite vodou!

Ako pomôcku na stanovenie približného času grilovania môžete použiť nasledujúcu tabuľku:

Potravina	Čas prípravy (min.)	Kontrola stavu
Kuracie prsia, plátok cca 1 cm hrubý	5 – 6	mäso nesmie byť ružové
Bravčová krkovička, plátok cca 1 cm hrubý	8 – 9	mäso nesmie byť ružové
Hovädzie zadné, plátok cca 1 cm hrubý	4 – 5	podľa chuti

V. ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte spotrebič od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky! Gril čistite až po jeho vychladnutí! Čistite pravidelne po každom použití pretieraním mäkkou vlhkou handričkou! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. **ostré predmety, žieravé prostriedky na čistenie rúr a pod.**). Nepoužívajte tiež žiadne zariadenia na tlakové umývanie (napr. umývačku, wapu, parné čističe)! Z grilu odstráňte prípadné stopy tuku a zvyšky potravín, ktoré sa prichytili na odkladacej ploche **A5**, odkvapkávacom plechu **A8**, nosných lištách **A4** a doske **B**, napr. pomocou bežnej, plastovej kuchynskej obracačky. Výmenné dosky **B** a odkvapkávací plech **A8** vyčistíte pod slabým prúdom vody a utrite dosucha. Odkvapkávací plech **A8** umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a utrite dosucha (môžete použiť umývačku riadu). Normálne je, že v priebehu času sa farba povrchov mení. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča!

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že sú výmenné dosky chladné. Gril skladujte na bezpečnom a suchom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

VI. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Potraviny sú nedostatočne pripravené	Nastavená príliš nízka teplota	Informácie o teplote a čase nájdete na etikete potravín
	Krátky čas prípravy	
	Príliš mnoho potravín na doske	Znížte množstvo potravín
Gril vydáva nepríjemný zápach	Na grile sú nečistoty (zvyšky tuku, potravín)	Gril vyčistite, pozrite ods. V. Údržba
Gril nefunguje	Nie je pripojené napájanie	Skontrolujte prívod, vidlicu a el. zásuvku
	Regulátor je nastavený na 0 alebo MIN	Nastavte regulátor na MAX

VII. EKOLÓGIA

Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (pozrite www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezat' napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

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

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

VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	Uvedené na typovom štítku výrobu
Príkion (W)	Uvedený na typovom štítku výrobu
Hmotnosť (kg) cca	6,4
Spotrebič triedy ochranný	I.
Rozmery (DxHxV), (mm)	530 x 250 x 110

Príkion vo vypnutom stave je 0,00 W.

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.

HOT — Horúce!

DO NOT COVER — Nezakrývať.


HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín.



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

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

 UPOZORNENIE



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH



Nedotýkajte sa!

eta 1162

USER'S MANUAL

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

I. SAFETY WARNINGS

- Carefully read the user's manual before putting the appliance into operation, see the illustrations and save the manual for future use. Consider the instructions in the user's manual as a part of the appliance and provide it to other users of the appliance.
- **Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.**
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- Pay careful attention when handling the grill to avoid injury, (e.g. **burns, scalding**). When handling the appliance use the handles.
- If the power cord of this appliance is damaged, the cord must be replaced by the manufacturer, their service technician or by a similarly qualified person, this will prevent the creation of a dangerous situation.
- Before replacing accessories or accessible parts, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- **CAUTION** – Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- After finishing work, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.

- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- **The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!**
- Check that the voltage on the type label corresponds to the voltage in your electric power socket. The power plug must be connected to a properly installed and grounded power socket.
- **Do not insert the power plug into the electric power socket and do not pull it out of the electric power socket with wet hands or by pulling on the power cord!**
- **Do not use the grill outdoors!**
- **Do not use the grill to heat a room!**
- **Never submerge the grill under water (even partially) and do not wash under running water!**
- **Do not leave the grill on without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared.**
- Do not use the grill for other purposes (e.g. **for drying textile products, shoes, etc.**) than those recommended by the manufacturer.
- Do not place the grill on unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. **glass, paper, plastic, wooden-varnished boards and various fabrics/tablecloths**).
- Use the grill only in the working position in places, where there is no risk of it being knocked over and at a sufficient distance from flammable objects (e.g. **curtains, drapes, wood, etc.**), sources of heat (e.g. **fire stoves, stoves, etc etc.**) and wet surfaces (**kitchen sinks, wash basins etc.**).
- Before frying remove any food packaging (e.g. **paper, PE-bag, etc.**).
- Always use quality oil or shortening recommended by the manufacturer for cooking on the grill.
- When grilling spontaneous combustion of foods is possible. If sudden combustion (fire) occurs, disconnect the appliance from the power grid and put the fire out.
- Before changing accessories (hotplates) allow the appliance to cool down.
- Before every connection to the power grid make sure that the temperature control dial is in the position **0** or **MIN**. After finishing work and before any maintenance always turn the temperature control dial to the position **0** or **MIN** and disconnect the appliance from the electrical grid by pulling the power cord plug from the power socket.
- NOTICE – Some parts of this product may become very hot and cause burns. Take special care when children or handicapped persons are present.
- Do not carry the appliance when it is hot, if by chance it is tipped over there is a danger of a burn injury.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, by an open flame and it must not be submerged under water. Never place it on hot surfaces and do not leave it hanging over the edge of a table or a work bench. If the cord is brushed against or tripped over or pulled by for example children the appliance may tip over or be pulled down and lead to serious injuries!
- The appliance is portable and is equipped with a flexible power cord with a plug, which ensures a bipolar disconnection from the electricity grid.
- In terms of fire safety the grill conforms to the norm **EN 60 335-2-6**. According to this norm this is an appliance that may be operated on a table or a similar surface under the condition that in the direction of the main heat radiation, i.e. above the hotplate, a safe distance of **500 mm** must be maintained from flammable materials and at least **100 mm** in the other directions.

- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- Use the appliance only with original accessories from the producer. Using another appliance can represent a risk for the operator.
- Never use the appliance for any other purpose than that described in these instructions for use!
- Use the appliance only for the purpose it is intended for as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- The manufacturer is not responsible for damage caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury, burning, scalding, fire**) and its guarantee for the appliance does not apply in situations when the safety warnings above are not complied with.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A – grill

A1 – temperature control dial	A5 – placement area
A2 – indicator light	A6 – handles
A3 – heating element	A7 – power cord
A4 – support rack	A8 – drip tray

B – interchangeable grill hotplates

B1 – cast iron (grate)	B2 – stone
------------------------	------------

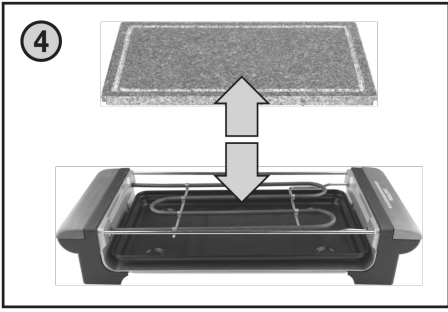
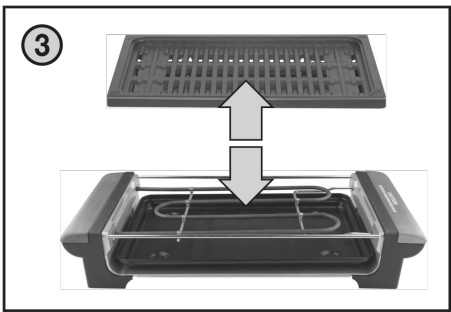
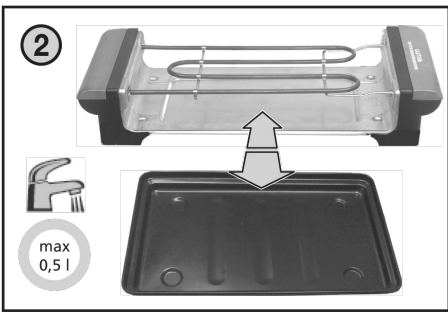
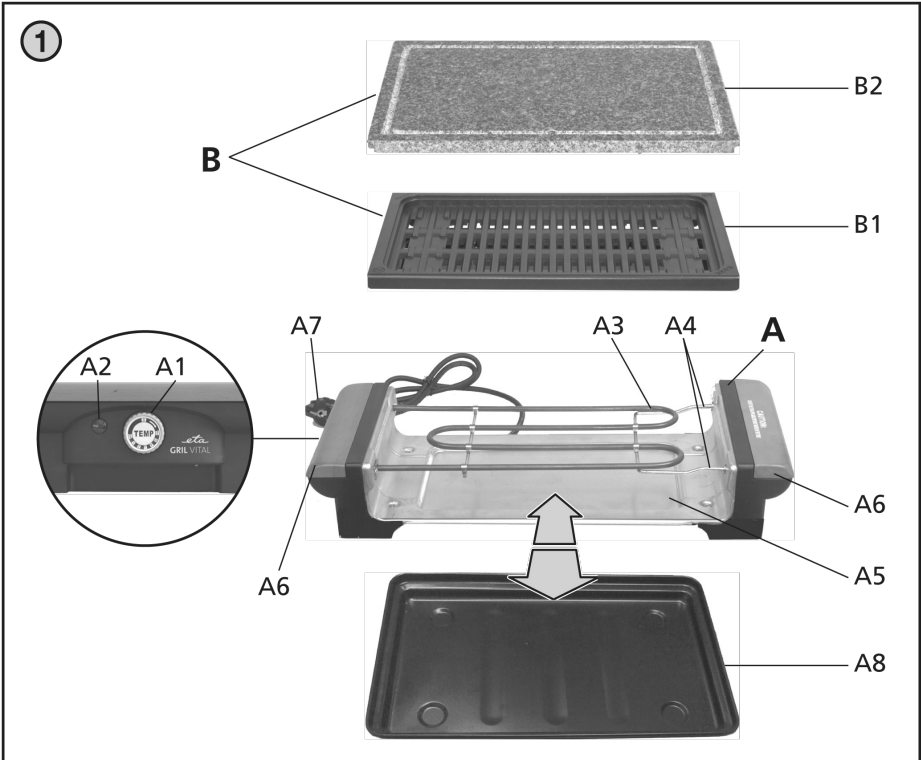
III. PREPARATION AND USE

Remove all packaging materials and take out the grill with its accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the grill. When first putting into operation insert the drip tray **A8**, filled with water, on to area **A5** and place the interchangeable hotplate **B2** (without any food) on to the support rack. Set the control dial **A1** to **MAX** and with the window open allow the grill to function for approximately 15 minutes, then turn it off and allow it to cool down. Short mild emission of smoke is not a defect and is no reason for complaint. After it has cooled down clean the parts that will come in contact with food using hot water with detergent, thoroughly rinse with clean water and wipe dry, if necessary allow to dry (see paragraph **V. MAINTENANCE**).

Assembly of the grill (pic. 2, 3, 4)

Place the interchangeable hotplate **B1** or **B2** on to the grill so that the dents in the hotplate/ stone slide on to the support rack **A4** (i.e. for stone with the shiny side upwards). Place the drip tray **A8** on to the placement area **A5** and fill it with clean drinking water – water prevents bits of food from burning on, makes cleaning easier and protects the appliance against over heating.

Following the reverse order you may again remove all the parts.



IV. INSTRUCTIONS FOR USE

Place the grill on a dry and even surface (e.g. kitchen table) at a height of at least 85 cm, out of the reach of children. Insert the power plug **A7** into the power socket and check that it does not lead under the grill. Depending on the foods being prepared select the appropriate hotplate **B1** or **B2**.

Set the control dial **A1** to the **MAX** position. The indicator light **A2** will turn on. Allow the grill to heat up for approximately 10-15 minutes without placing any food on it. Working temperature is achieved when the indicator light turns off. Place the food on hotplate **B**. Turn off the grill by turning the temperature control dial **A1** to position **0** a few minutes before finishing grilling because the hotplate is sufficiently hot to complete the grilling of the food.

Note

- When the temperature is changed using the control dial **A1** during the course of grilling it will take approx. 5 to 10 minutes for the hotplate to achieve the set temperature.
- While heating the thermostat may cycle (the indicator light turns on and off). This is not considered to be a defect.

Important notice

- Always allow the hotplates to heat up to working temperature before placing food on them.
- Do not touch the metal parts of the grill or the hotplate **B** during grilling, because these parts are **HOT! Pay special care to ensure that children do not touch the hotplate!** For carrying use only the handles **A6**.
- Never place aluminium foil or anything else under the hotplate or between the heating element and the placement area.
- Never place a cold hotplate on a hot heating element.
- Never place frozen or heavy foods on a hotplate.
- Never allow the stone hotplate to come into contact with acidic foods (e.g. vinegar products, mustard, sour gherkins, pickled vegetables, etc.).
- Do not leave an empty grill turned on for longer than 30 minutes.
- After several uses the stone will change colour and you will not remove the dark colours. Small cracks that are created by the expansion of the stone are normal. This has no effect on the operation of the appliance and cannot be a reason for a complaint.
- Never wash the stone hotplate in a dishwasher. Do not wash the stone using a pressurised water beam or any other similar equipment (e.g. pressure or steam cleaner)!
- The grill is not suitable for grilling food coated with breadcrumbs.
- Sausages tend to crack when grilled. To prevent it, pierce them at several places with a fork or cut them with a knife.
- **Never cut food that is being prepared on the hotplates!**
- Household pets (e.g. exotic birds) may have sensitive reactions to smells/odours, steam and smoke created while food is being cooked. For this reason we recommend that food is cooked in a different room.

TIPS FOR ACHIEVING THE BEST RESULTS WHEN GRILLING MEAT

Consider the following tips for preparing food as examples and inspiration, the purpose of which is not to provide instructions, but to show various possibilities of preparing food.

The times of food preparation (processing) are only approximate and they are given in minutes. The time of grilling will vary according to the temperature of the grill, the environment and the type of the prepared food. You can adjust the preparation time to your taste; the longer the preparation takes, the crispier the food will be.

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

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

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

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

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

If you will be cooking various types of food after each other (e.g. meat, fish, fruit), we recommend that you clean the remains from the hotplate between the individual stages using wooden tongs or spatula. Do not clean the hotplate with water when hot!

You may use the following table as a guide for determining the approximate grilling time:

Food	Cooking time (min.)	Status check
Chicken breasts, slice about 1 cm thick	5 – 6	the meat must not be pink
Neck of pork, slice about 1cm thick	8 – 9	the meat must not be pink
Beef rump, slice about 1cm thick	4 – 5	to taste

V. MAINTENANCE

Before carrying out any maintenance disconnect the appliance from the power grid by pulling out the plug on the power cord from the el. socket! Only clean the grill once it has cooled down! Clean regularly after every use by wiping with a soft damp cloth! Do not use abrasive or aggressive cleaning agents (e.g. **sharp objects, caustic pipe cleaning agents etc.**) Also do not use any pressure cleaning equipment (e.g. dishwasher, pressure or steam cleaner)! Remove fat and food remains from the grill, which have stuck to the placement area **A5**, drip tray **A8**, support racks **A4** and the hotplate **B**, etc. using a standard plastic kitchen spatula. Clean the interchangeable hotplates **B** and the drip tray **A8** under a weak water current and wipe dry. Clean the drip tray **A8** in hot water with some detergent and wipe dry (you may use a dishwasher). It is normal for the colour of surfaces to change over time. This change in no way changes the properties of the surface and is not a reason for complaint about the appliance!

Storage

Before storing make sure that the interchangeable hotplates are cool. Store the grill in a safe and dry location that is out of reach of children and incapacitated persons.

VI. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Foods are not cooked enough	The set temperature is too low	Information about temperature and time can be found on the food label
	Short cooking time	
	Too much food on the hotplate	Reduce the amount of food
The grill is emitting an unpleasant odour	The grill is soiled (food and fat remains)	Clean the grill according to paragraph V. Maintenance
The grill doesn't work	The power is not connected	Check the power cord, plug and el. socket
	The control dial is set to 0 or MIN	Set the control dial to MAX

VII. ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

If the appliance is to be put out of operation for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus it will not be possible to use the appliance again.

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

VIII. TECHNICAL DATA


Voltage (V)	Shown on the type label of the appliance
Input power (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight (kg) approx.	6.4
Protection class of the appliance	I.
Size of the product (mm)	530 x 250 x 110
Input in off mode is 0.00 W.	

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.

HOT. DO NOT COVER. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.



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

 NOTICE



WARNING: HOT SURFACE



Don't touch on!

Elektromos kombinált grillsütő 2 az 1-ben

eta 1162

GRIL VITAL

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



- A készülék első üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, nézze át az ábrákat, és őrizze meg az útmutatót. Az útmutatóban szereplő utasításokat tekintse a készülék tartozékának és adja tovább az esetleges későbbi felhasználóknak.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A gyermek ne játszon a készülékkel! Felügyelet nélkül a gyermek nem végezheti el a készülék tisztítását, karbantartását!
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha a földre esett és megsérült. Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervizbe és ellenőriztesse, biztonságos-e.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad.
- FIGYELEM: Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsolton, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- A munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el.hálózatról a csatlakozóvezeték villásdugója elektromos dugaszolóaljzatról történő kihúzásával.

- A grillsütő használata során kerülje a sérüléseket (pl. **égési vagy egyéb sérülés**). A készülék mozgatasakor használja a fogantyúkat.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- Ellenőrizze, hogy a címkén szereplő adat megegyezik-e az Ön elektromos hálózatában levő feszültséggel.
- A tápellátás csatlakozóját szabványnak megfelelően bekötött és földelt aljzatba kell csatlakoztatni!
- **Az elektromos kábelt ne dugja be vagy húzza ki az aljzataból nedves kézzel, és ne a kábelnél fogva húzza!– Ne használja a grillsütőt a szabadban!**
- **Ne használja a grillsütőt helyiségek fűtésére!**
- **A grillsütőt soha ne merítse vízbe (részlegesen sem) és ne mossa folyó víz alatt!**
- **A grillsütőt ne hagyja felügyelet nélkül működni és figyeljen rá a sütés teljes időtartama alatt!**
- A grillsütőt ne használja más célokra (pl. **textíliák, cipők szárítására, stb.**), mint a gyártó által ajánlata.
- Ne tegye a grillsütőt nem kellően stabil, törékeny vagy gyúlékony alapra (pl. **üveg, papír, műanyag, fa-lakkozott lemez és különböző szövetek/terítők**).
- A grillsütőt csak olyan helyen használja, ahol nem tud felborulni és biztonságos távolságban van gyúlékony anyagoktól (pl. **függönyök, drapériák, fa, stb.**), hőforrásoktól (pl. **kályha, tűzhely, stb.**) és nedves felületektől (**mosogató, mosdó, stb.**).
- Grillezés előtt távolítsa el az élelmiszerek csomagolását (pl. **papír, műanyag zacskó, stb.**).
- Mindig jó minőségű, a gyártó által grillezéshez ajánlott olajat vagy zsiradékot használjon.
- Grillezés közben a készített élelmiszerek maguktól lángra lobbánhatnak. Ilyen esetben húzza ki a készüléket a hálózatból és oltsa el a tüzet.
- Tartozékok (lemezek) cseréje előtt hagyja kihűlni a készüléket.
- Az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatás előtt mindig ellenőrizze, hogy a hőfokszabályozó **0** vagy **MIN**. A munka befejezése és minden karbantartás előtt állítsa a hőfokszabályozót **0** vagy **MIN** állásba és húzza ki a tápkábel csatlakozóját az elektromos hálózatból.
- **FIGYELMEZTETÉS** – A készülék egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!
- A készüléket ne mozgassa forró állapotban, felborulás esetén égési sérülés veszélye áll fenn.
- A tápkábelt ne sértse fel éles vagy forró tárggyal, nyílt lánggal, és ne merítse vízbe. Soha ne tegye forró felületre, ne hagyja az asztal vagy munkalap széléről lógni. Ha a vezetékbe pl. gyerekek belebotlanak vagy meghúzzák, a készülék felborulhat vagy leeshet és súlyos sérülést okozhat!
- Tűzveszélyességi szempontból a grillsütő megfelel a **EN 60 335-2-3 szabványnak**. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, melyet asztalon vagy más hasonló felületen lehet üzemeltetni azzal a feltétellel, hogy be kell tartani a biztonságos távolságot gyúlékony anyagoktól, ami a fő sugárzási irányban, azaz a lemez felett **500 mm**, egyéb irányokban min. **100 mm**.
- Az esetleges vezeték hosszabbító használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.

- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- A készüléket csak annak a gyártócég által átadott eredeti tartozékaival együtt használja. Más tartozékok használata a kezelő részére veszélyt jelenthet.
- A készüléket ne használja más célokra, mint amire az készülék és amit ezen utasítás leírása tartalmaz!
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- A készüléket csak annak a gyártócég által készített eredeti tartozékaival együtt használja. A készüléket csak arra a célokra használja, amelyekre az készülék, ahogyan azt ezen útmutató leírása tartalmazza. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.
- **FIGYELEM:** olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- Gyártócég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszerek tönkremeneteléért, balesetekért, égési, forrázási sérülésekért, tűzkárokért**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1.sz. ábra)

A – grillsütő

A1 – elforgatható hőfokszabályozó	A5 – rakodási felület
A2 – ellenőrző lámpa	A6 – fogantyúk
A3 – fűtőelem	A7 – tápkábel
A4 – tartólécek	A8 – csepegtető tálca

B – cserélhető grillező lemezek

B1 – öntöttvas (rost)	B2 – kő
-----------------------	---------

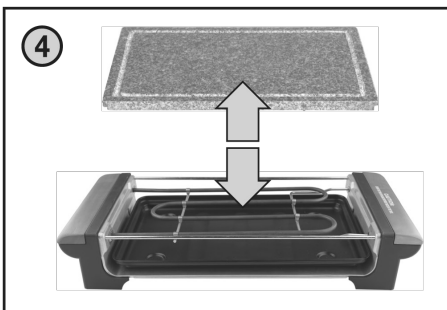
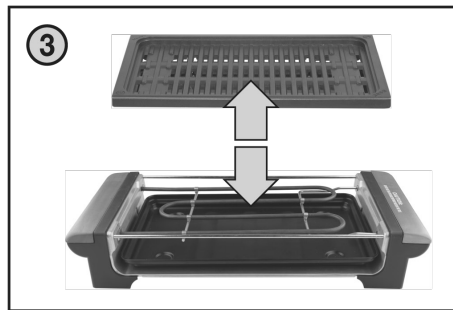
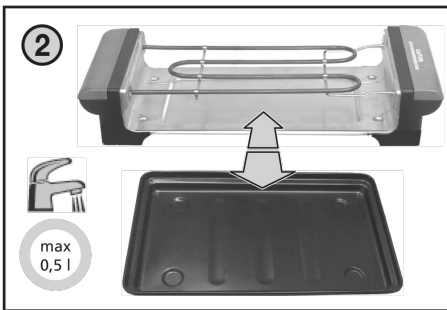
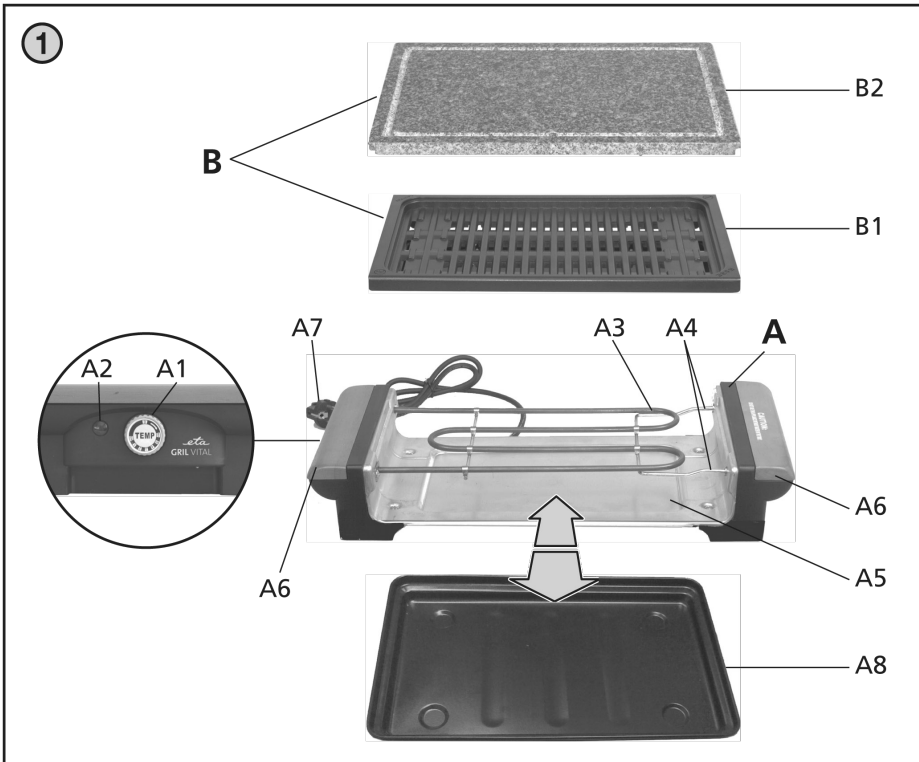
III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLATBAVÉTEL

Távolítson el minden csomagolóanyagot, és vegye ki a grillsütőt minden tartozékkal együtt. A grillsütőből távolítson el minden tapadós fóliát, matricát vagy papírt. Az első üzembe helyezéskor helyezze be a csepegtető tálcat (A8), vízzel töltve, a felületre (A5) és a cserélhető lemezt (B2) (élelmiszerek nélkül) helyezze a tartólécekre. Állítsa a forgatható szabályozót (A1) a **MAX állásba** és nyitott ablak mellett működtesse a grillsütőt kb. 15 percig, majd kapcsolja ki és hagyja kihűlni. Rövid ideig tartó, enyhe füst nem jelent hibát és nem ok a reklamációra. Kihűlés után mossa el az összes olyan részt, amely érintkezésbe kerül az élelmiszerekkel, forró, tisztítószeres vízben, gondosan öblítse le tiszta vízzel, majd törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni (ld. **V. fejezet - KARBANTARTÁS**).

A grillsütő összeállítása (2., 3., 4. kép)

A cserélhető lemezt (B1 vagy B2) helyezze a grillsütőre úgy, hogy a lemezen/kövön levő mélyedések ráilleszkedjenek a tartólécekre (A4) (azaz a kőlap esetén a fényes oldal legyen felül). A rakodófelületre (A5) helyezze el a csepegtető tálcat (A8), melyet töltsön meg tiszta ivóvízzel – a víz megakadályozza, hogy ételdarabok ráégjenek, megkönnyíti a tisztítást és védi a készüléket a túlmelegedéstől.

Ugyanezeket a lépéseket ellenkező sorrendben elvégezve újra szétszedheti/kiveheti az egyes alkotórészeket.



IV. KEZELÉSI UTASÍTÁSOK

A grillsütőt helyezze szilárd, egyenes és száraz felületre (pl. a konyhaasztalra) min. 85 cm magasságban, gyerekektől távol. A tápellátás csatlakozóját **(A7)** csatlakoztassa az elektromos hálózathoz és ellenőrizze, hogy nem került-e a vezeték a grillsütő alá. A feldolgozásra kerülő ételmszertől függően válassza ki a megfelelő lemezt **(B1)** vagy **(B2)**. A szabályozót **(A1)** állítsa **MAX állásba**. Kigyullad az ellenőrző lámpa **(A2)**. A grillsütőt melegítse elő kb. 10-15 percig, ételmszerek nélkül. Az ellenőrző lámpa kialvása jelzi a megfelelő üzemi hőmérséklet elérését. Helyezze az ételmszereket a lemezre **(B)**. A grillezés befejezése előtt néhány perccel kapcsolja ki a készüléket, azaz állítsa a szabályozót **(A1)** a **0** állásba, mivel a lemez elég forró ahhoz, hogy az ételmszerek megfelelően megsüljenek.

Megjegyzés

- Amennyiben a hőmérsékletet a szabályozóval **(A1)** grillezés közben változtatja, kb. 5-10 percig eltart, amíg a lemez eléri a beállított hőmérsékletet.
- A melegítés során sor kerülhet a termosztát ki-bekapcsolódására (az ellenőrző lámpa kigyulladására). Ez a jelenség nem jelent meghibásodást.

Fontos figyelmeztetések

- Az ételmszerek elhelyezése előtt mindig melegítse fel a lemezeket az üzemi hőmérsékletre.
- Grillezés közben ne érjen a grillsütő fém részeihez vagy a lemezhez **(B)**, mivel ezek az alkatrészek **FORRÓK! Különösen ügyeljen rá, hogy gyerekek ne érjenek a lemezhez!** A készülék áthelyezéséhez csak a fogantyúkat használja **(A6)**.
- Soha ne legyen a lemez alá vagy a fűtőelem és a rakodófelület közé alufóliát vagy bármilyen mászt.
- Soha ne tegyen hideg lemezt a forró fűtőelemre.
- Soha ne tegyen a meleg lemezre fagyasztott vagy nehéz ételmszert.
- Ne engedje, hogy a kőlemez savanyú ételmszerekkel (pl. ecetes termékek, mustár, savanyú uborka, tartósított zöldség, stb.) érintkezzen.
- Ne hagyja az üres grillsütőt 30 percnél hosszabb ideig bekapcsolva.
- Néhány használat után a kőlemez elszíneződik, eltávolíthatatlanul sötét színű lesz. A kő felforrósodása által okozott apró repedések természetesek. Ezek nem befolyásolják a készülék működését és nem jelentenek okot reklamációra.
- A kőlemezt soha ne mossa mosogatógépben. A kőlemezt ne tisztítsa magas nyomású vízszaggal vagy más hasonló berendezéssel (pl. magas nyomású vagy gőztisztítóval)!
- **Az ételmszereket soha ne szeletelje a lemezeken!**
- **A grill nem alkalmas zsemlemorzában forgatott ételmszerek grillezésére.**
- **A virslik grillezés közben megrepedhetnek. Ennek megelőzésére azokat néhányszor villával szúrja meg vagy késsel vágja fel.**
- A grillezés közben keletkező illatokra/szagokra, gőzre és füstre egyes háziállatok (pl. egzotikus madarak) érzékenyen reagálhatnak. Ezért javasoljuk, hogy a grillezést másik helyiségben végezze.

TIPPEK A HÚS GRILLEZÉSEKOR ELÉRHETŐ LEGJOBB EREDMÉNYEKHEZ

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és inspirációként tekintse, azok célja nem a tényleges útmutatás, hanem az ételmszerek különböző feldolgozási lehetősége bemutatása.

Az élelmiszerek előkészítési (feldolgozási) ideje csak közelítő értékű és perces nagyságrendben mozog.

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

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

A fagyasztott hús előkészítése lényegesen hosszabb időt igényel.

Grillezés közben kísérje figyelemmel az élelmiszereket és az előkészítés idejét szükség szerint változtassa. Gyakrabban történő megfordítással az étel jobban átsül.

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

A zsíros húskok előkészítésénél vagy marinírozott élelmiszereknél nem kell a grillező lapokat ilyen módon kezelni. Csak friss élelmiszereket használjon fel (ne fagyasztottakat).

Távolítsa el a húsból az ineket, a felesleges zsírt, a halakat pedig filézza ki. A grillezni kívánt élelmiszereket vágja 1 – 1,5 cm vékony szeletekre. Ha a húst finomabbá kívánja tenni, akkor az ételmezert előzőleg pácolja be, fűszerezze meg, kenje meg mártással vagy olajjal.

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

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

A hozzávetőleges grillezési idő megállapításához az alábbi táblázat nyújthat segítséget:

Élelmiszer	Elkészítési	Idő
Csirkemell, kb. 1 cm vastag szelet	5 – 6	a hús nem lehet rózsaszín
Sertés tarja, kb. 1 cm vastag szelet	8 – 9	a hús nem lehet rózsaszín
Marha fartó, kb. 1 cm vastag szelet	4 – 5	izlés szerint

V. KARBANTARTÁS

Karbantartás előtt minden alkalommal húzza ki a tápkábel csatlakozóját a konnektorból! A grillsütőt csak kihűlés után tisztítsa! Rendszeresen, minden használat után törölje le a készüléket puha nedves ronggyal! Ne használjon durva és agresszív tisztítószert (pl. éles tárgyakat, maró hatású sütőtisztítót, stb.). Ne használjon nagynyomású mosóberendezést (pl. mosogatógépet, tisztítógépet, gőztisztítót)! A grillsütőről az esetleges zsírnymokokat és ételmaradványokat, melyek ráakadtak a rakodófelületre (A5), a csepegtető tálcára (A8), a tartólécekre (A4) és a lemezre (B), pl. hagyományos, műanyag konyhai fordítólappal segítségével távolítsa el. A cserélhető lemezeket (B) és a csepegtető tálcat (A8) gyenge vízszög alatt tisztítsa meg és törölje szárazra. A csepegtető tálcat (A8) forró, mosószeres vízben mossa le és törölje szárazra (használhat mosogatógépet). Normális jelenség, ha idővel a felületek színe megváltozik. Ez a változás azonban semmilyen módon nem módosítja a felület tulajdonságait, és nem ok a reklamációra!

Tárolás

Tárolás előtt győződjön meg róla, hogy a cserélhető lemezek hidegek. A grillsütőt biztonságos, száraz helyen tárolja, gyerekektől és korlátozott döntésképeségű emberektől távol.

VI. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI

Probléma	Oka	Eltávolítása
Az étel nincs eléggé megsülve	Túl alacsony hőmérséklet került beállításra	A hőmérséklettel és idővel kapcsolatos információkat megtalálja az élelmiszer címkéjén
	Rövid elkészítési idő	
	Túl sok élelmiszer van a lemezen	Csökkentse az élelmiszer mennyiségét
A grillsütő kellemetlen szagot áraszt	A grillsütőn szennyeződés van (zsír- vagy ételmaradék)	Tisztítsa meg a grillt, lásd az V. Karbantartás c. fejezetet
A grill nem működik	Nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz	Ellenőrizze a kábelt, a csatlakozót és az aljzatot
	A szabályozó 0-ra vagy MIN-re van állítva	Állítsa a szabályozót MAX állásba

VII. ÖKOLÓGIA

Amennyiben a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi darabján fel van tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására használt anyagok jelei, továbbá azok újrahasznosítására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kíséző dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes ártalmatlanítás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. A termékek helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításból következő potenciálisan negatív hatásait a környezetre és az emberi egészségre. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladékanyagok helytelen ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kiselejtezi, javasoljuk annak csatlakozóvezetéke elektromos hálózatról történő lekapcsolásakor a csatlakozóvezetékét levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások be nem tartása a garancia kötelezettségek megszűnését vonja maga után!

VIII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítmény (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg (kg) kb.	6,4
Termék méretei (mm)	530 x 250 x 110
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	0,00 W.

A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!

HOT – Forró.

DO NOT COVER – Soha ne takarja le.

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.



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

Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.



FIGYELMEZTETÉS



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET



ne érintse!

Elektryczny kombinowany grill 2 w 1

eta 1162

GRIL VITAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

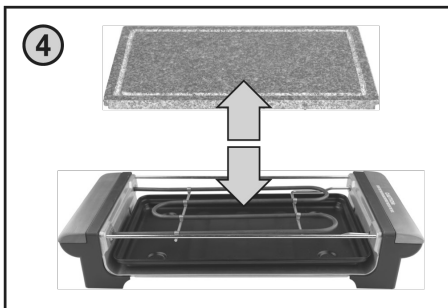
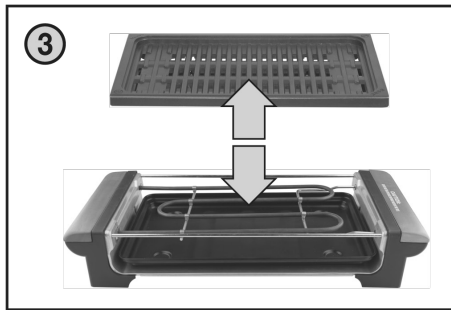
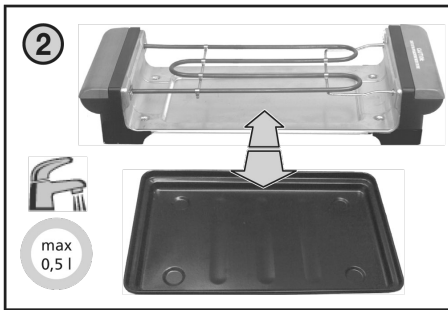
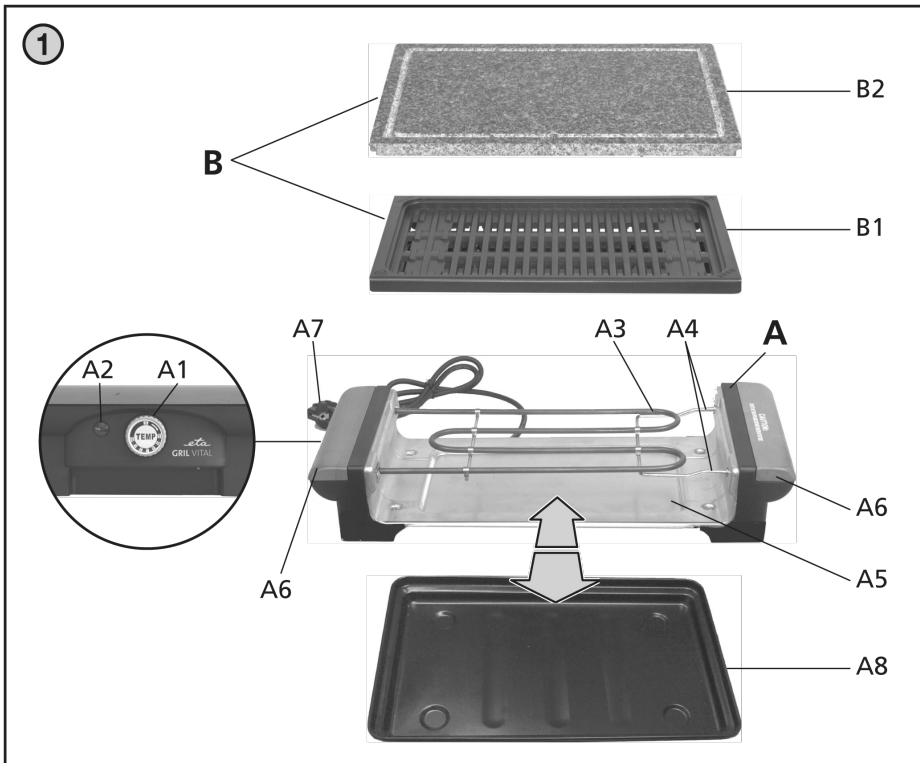
Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Przed pierwszym uruchomieniem dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi, przejrzyj rysunki i zachowaj instrukcję do wglądu. Zalecenia podane w instrukcji należy traktować jako element urządzenia i przekazać je jego kolejnym użytkownikom.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku. Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniazdka zainstalowanego i uziemionego zgodnie.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- **Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.**
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego użytkowaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki.

- Podczas przenoszenia grilla postępuj tak, aby nie doszło do obrażeń (np. **oparzenia**). Podczas przenoszenia urządzenia używaj uchwytów
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub podobną wykwalifikowaną osobę tak, aby nie doszło do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- **UWAGI** – Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- Po pracy należy zawsze wyłączyć i odłączyć urządzenie od zasilania wyciągając wtyczkę zasilania z gniazdka elektrycznego.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- **Nie używaj grillu na dworze!**
- **Nie używaj grillu do ogrzewania pomieszczeń!**
- **Nigdy nie zanurzaj grilla do wody (nawet częściowo) i nie myj go pod bieżącą wodą!**
- **Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru i przez cały czas grillowania kontroluj go.**
- Nie używaj grilla do innych celów (np. **do suszenia produktów tekstylnych, obuwia itd.**) niż te, które zaleca producent.
- Nie umieszczaj grilla nie niestabilnym, delikatnym i łatwopalnym podłożu (np. **na szklanych, papierowych, plastikowych, lakierowanych drewnianych płytach i różnego rodzaju tkaninach/obrusach**).
- Używaj grilla wyłącznie w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych (np. **zastół, firanek, drewna itd.**), źródeł ciepła (np. **piecyków, kuchenek itd.**) i wilgotnych powierzchni (**zlewozmywaków, umywalk itd.**).
- Przed rozpoczęciem smażenia usuń z potraw ewentualne opakowania (np. **papier, plastikowe torebki itd.**).
- Używaj zawsze wysokiej jakości oleju lub tłuszczu przeznaczonego do grillowania.
- Podczas grillowania może dojść do samozapalenia przygotowywanych potraw. W razie nagłego zapalenia należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i zgasić ogień.
- Przed wymianą wyposażenia (płyt) należy pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
- Przed każdym podłączeniem do sieci elektrycznej sprawdź, czy regulator temperatury znajduje się na pozycji **0** lub **MIN**. Po zakończeniu pracy i przed każdą konserwacją należy zawsze przekręcić regulator temperatury na pozycję **0** lub **MIN** i odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.
- **UWAGA:** Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.
- Nie należy przenosić gorącego urządzenia, przy ewentualnym przewróceniu grozi niebezpieczeństwo obrażeń w postaci oparzenia.



- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie. Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwiisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchomy przewód z wtyczką, zapewniający dwupolowe odłączenie od sieci elektrycznej.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa przeciwpożarowego grill spełnia normę **EN 60-335-2-3**. W rozumieniu tej normy chodzi o urządzenie, z którego można korzystać na stole lub podobnego rodzaju powierzchni, z tym że w kierunku zgodnym z główną emisją ciepła, tj. nad płytą, należy przestrzegać bezpiecznej odległości od powierzchni materiałów łatwopalnych **500 mm**, a w pozostałych kierunkach min. **100 mm**.
- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego, jest konieczne, żeby nie był uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Należy regularnie sprawdzać zasilanie urządzenia.
- Z urządzeniem należy używać tylko oryginalnych akcesoriów od producenta. Użycie innych akcesoriów może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego, do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe traktowanie urządzenia (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienia, poparzenia, pożar**) i nie ponosi odpowiedzialności za gwarancje dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej przedstawionych zasad bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

A – grill

A1 – pokrętko - regulator temperatury	A5 – półka
A2 – kontrolka	A6 – uchwyty
A3 – element grzewczy	A7 – przewód zasilający
A4 – listwy nośne	A8 – blacha do zbierania tłuszczu

B – wymienne płyty grillujące

B1 – żeliwna (ruszt)	B2 – kamienna
----------------------	---------------

III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Usuń wszelki materiał opakowaniowy i wyjmij grill wraz z wyposażeniem. Usuń z grillu wszelkie folie, naklejki czy papier. Przy pierwszym uruchomieniu włóż blachę do zbierania tłuszczu **A8**, napełnij ją wodą, na półkę **A5**, a kamienną płytę **B2** (bez potraw) umieść na listwach nośnych. Ustaw regulator **A1** na **MAX** i pozostaw włączony grill przy otwartym oknie na ok. 15 minut, następnie wyłącz go i pozostaw do wystygnięcia. Krótkie, delikatne dymienie nie stanowi usterki i nie jest powodem do reklamacji urządzenia. Po ostygnięciu umyj części, które będą dotykać potraw, w gorącej wodzie z dodatkiem środka myjącego, dokładnie je opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do wyschnięcia (por. ust. **V. KONSERWACJA**).

Montaż grillu (rys. 2, 3, 4)

Położ płytę **B1** lub **B2** na grill tak, aby zagłębienia w płycie/kamieniu wsunęły się do listwy nośnej **A4** (tj. w przypadku kamienia polerowaną stroną do góry). Włóż na półkę **A5** blachę do zbierania tłuszczu **A8** napełnioną czystą wodą do picia – woda zapobiega przypaleniu się cząsteczek jedzenia, ułatwia czyszczenie i chroni urządzenie przed przegrzaniem. Postępując w odwrotnej kolejności możesz ponownie wyjąć wszystkie części.

IV. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Umieść grill na stabilnej, równej i suchej powierzchni (np. na stole kuchennym) na wysokości min. 85 cm, z dala od dzieci. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A7** do gniazdka elektrycznego i sprawdź, czy nie jest poprowadzona pod grillem. W zależności od opracowywanego typu potraw wybierz odpowiednią płytę **B1** lub **B2**. Nastaw regulator **A1** na pozycję **MAX**. Zacznie świecić kontrolka **A2**. Pozostaw rozgrzany grill przez ok. 10-15 minut bez włożonych potraw. Zgaśnięcie kontrolki sygnalizuje osiągnięcie temperatury roboczej. Połóż potrawy na płycie **B**. Na kilka minut przed zakończeniem grillowania wyłącz urządzenie poprzez przekręcenie regulatora **A1** na pozycję **0**, ponieważ płyta jest dostatecznie gorąca, aby można było dokończyć grillowanie potraw.

Uwaga

- Przy zmianie temperatury za pomocą regulatora **A1** w trakcie grillowania upłynie ok. 5 do 10 minut, zanim płyta osiągnie ustawioną temperaturę.
- W trakcie podgrzewania może dojść do zmiany cykli termostatu (zacznie się świecić kontrolka). Nie jest to wada.

Ważne uwagi

- Zanim umieścisz na płytach potrawy, rozgrzej najpierw płyty do temperatury roboczej.
- Podczas grillowania nie dotykaj metalowych części grilla lub płyty **B**, ponieważ części te są **GORĄCE!** **Zwróć szczególną uwagę na to, aby płyty nie dotykały dzieci!** Do przenoszenia używaj wyłącznie uchwytów **A6**.
- Nigdy nie wkładaj folii aluminiowej ani żadnych innych przedmiotów pod płytę ani pomiędzy element grzewczy i blachę do zbierania tłuszczu.
- Nigdy nie kładź chłodnej płyty na gorący element grzewczy.
- Nigdy nie kładź na ciepłej płycie zamrożonych lub ciężkich potraw.
- Nigdy nie kładź na kamiennej płycie kwaśnych potraw (np. produktów z dodatkiem octu, musztardy, kiszonych ogórków, warzyw konserwowanych itd.).
- Nie pozostawiaj włączonego pustego grilla na dłużej niż 30 minut.
- Po kilkakrotnym użyciu kamień uzyska nieusuwalny ciemny kolor. Niewielkie pęknięcia powstające w wyniku rozciągania kamienia są zjawiskiem naturalnym. Nie mają one żadnego wpływu na działanie urządzenia i nie mogą być powodem do reklamacji.
- Nigdy nie myj kamiennej płyty w zmywarce do naczyń. Nie czyść kamienia za pomocą strumienia wody pod ciśnieniem ani za pomocą innego urządzenia podobnego rodzaju (np. za pomocą wysokociśnieniowego urządzenia do czyszczenia za pomocą pary)!
- **Opracowanych potraw nie należy nigdy kroić na płytach!**
- Grill nie nadaje się do grillowania żywności panierowanej.
- Kielbasy mają tendencję do pęknięcia podczas grillowania. Aby tego uniknąć, należy przebić w kilku miejscach widelcem lub naciąć nożem.
- Zwierzęta domowe (np. egzotyczne ptaki) mogą wrażliwie reagować na zapachy, parę i dym powstające podczas opracowywania potraw. Z tego powodu zalecamy przygotowywanie potraw w innym pomieszczeniu.

PORADY DOTYCZĄCE OSIĄGNIĘCIA NAJLEPSZYCH WYNIKÓW PODCZAS GRILOWANIA MIĘSA

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

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

Jeśli chcemy, aby mięso było delikatne można wcześniej żywność przyprawić, przetrzeć sosem lub olejem. Przed rozpoczęciem grillowania marynowanego mięsa, najpierw należy pozbyć się nadmiaru wilgoci i marynaty. Niektóre marynaty zawierają duże ilości cukru, który będzie podczas grillowania przypalać się płytkach. Mięsa podczas grillowania nie należy przebijać i niepotrzebnie zbyt długo nie wysuszać.

Jeśli będziemy przygotowywać różne rodzajów żywności razem (np. mięso, ryby, warzywa, owoce) zaleca się pomiędzy grillowaniem oczyścić płytki od zanieczyszczeń przy pomocy drewnianej łopatką, szpachelki lub ręcznikiem papierowym. Gorących płytek nie należy czyścić wodą!

Możesz skorzystać z poniższej tabeli jako pomocy do określenia czasu grillowania:

Potrawa	Czas przygotowania (min.)	Kontrola stanu
Piersi kurczaka, plaster o grubości ok. 1 cm	5 - 6	mięso nie może być różowe
Karkówka wieprzowa plaster o grubości ok. 1 cm	8 - 9	mięso nie może być różowe
Rumszyk, plaster o grubości ok. 1 cm	4 - 5	według smaku

V. KONSERWACJA

Przed każdą konserwacją należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego! Grill należy wyczyścić dopiero po jego wystygnięciu! Czyszczenia należy dokonywać regularnie po każdym użyciu, wycierając urządzenie za pomocą miękkiej wilgotnej ściereczki! Nie używaj szorstkich i agresywnych środków czyszczących (np. **ostrych przedmiotów, żrących środków do czyszczenia kuchenek itd.**). Nie używaj również żadnych urządzeń do mycia pod ciśnieniem (np. zmywarki, wysokociśnieniowych urządzeń czy urządzeń czyszczących za pomocą pary)!

Usuń z grillu ewentualne ślady tłuszczu i resztki potraw, które przywarły do półki **A5**, blachy do zbierania tłuszczu **A8**, listew nośnych **A4** i płyty **B**, np. za pomocą zwykłej plastikowej łypatki kuchennej. Płyty wymienne **B** i blachę do zbierania tłuszczu **A8** należy wyczyścić pod delikatnym strumieniem wody i wytrzeć do sucha. Umyj blachę do zbierania tłuszczu **A8** w gorącej wodzie z dodatkiem środka myjącego i wytrzyj do sucha (możesz skorzystać ze zmywarki do naczyń).

Zmiana koloru powierzchni po pewnym czasie jest zjawiskiem normalnym. Ta zmiana nie ma żadnego wpływu na właściwości powierzchni i nie stanowi podstaw do reklamacji urządzenia!

Przechowywanie

Przed magazynowaniem sprawdź, czy wymienne płyty są chłodne. Urządzenie należy przechowywać w bezpiecznym i suchym miejscu z dala od dzieci i osób upośledzonych.

VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Potrawy są niedostatecznie przygotowane.	Została ustawiona zbyt niska temperatura.	Informacje dotyczące temperatury i czasu znajdują się na etykiecie potrawy.
	Krótki czas przygotowania.	Zmniejsz ilość potraw.
	Zbyt dużo potraw na płycie.	
Grill brzydko pachnie.	Na grillu znajdują się zanieczyszczenia (resztki tłuszczu, potraw).	Wyczyść grill zgodnie z instrukcją w ust. V. Konserwacja.
Grill nie działa.	Nie jest włączone zasilanie.	Sprawdź przewód, wtyczkę i gniazdko elektryczne.
	Regulator jest nastawiony na 0 nebo MIN	Ustaw regulator na MAX.

VII. EKOLOGIA



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

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

VIII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa (kg) ok.	6,4
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Termék méretei (mm)	530 x 250 x 110

Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi 0,00 W.

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.

HOT – Gorące.

DO NOT COVER – Nie zakrywać.

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.



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

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



OSTRZEŻENIE



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA



nie dotykać!

Комбинированный электрогриль 2 в 1

eta 1162

GRIL VITAL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



– Перед применением электроприбора необходимо внимательно ознакомиться с инструкцией и содержащимися в ней иллюстрациями. Инструкцию необходимо сохранить. Предписания, изложенные в настоящей инструкции по эксплуатации, являются неотъемлемой частью прибора, поэтому каждый пользователь обязан ознакомиться с инструкцией.

Внимание: при подключении к электрической сети изделие должно быть заземлено!

- Следует удостовериться, что электрическое напряжение, указанное на этикетке прибора, соответствует электрическому напряжению в розетке.
- Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 мм² или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм².
- Нельзя использовать прибор, если шнур питания или штепсель были повреждены, если прибор не работает исправно, если он падал и был поврежден, если он падал в воду. В этом случае прибор следует сдать на проверку в центр технического обслуживания, чтобы удостовериться в его исправности.
- **Не следует вставлять и вынимать штепсель из розетки влажными руками, а также тянуть за шнур питания при отключении прибора от сети!**
- **Прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях (для приготовления пищи)! Прибор не предназначен для коммерческого использования!**
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также людьми с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лицами с недостаточным опытом и знаниями при условии ознакомления с правилами безопасности и рисками, связанными с эксплуатацией прибора, или под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасност. Не позволяйте детям играть с прибором. Чистка данного прибора, а также его использование детьми должны происходить только под присмотром взрослых.
- Не используйте сэндвичмейкер с программным устройством, часовым выключателем или другим каким либо устройством, которое включает прибор автоматически, так как в случае, когда прибор закрыт или неправильно установлен, существует опасность возникновения пожара.
- **Электрогриль не предназначен для использования на открытом воздухе!**
- **Не следует использовать электрогриль для обогрева помещения!**
- **Погружать электрогриль в воду (даже частично) запрещено, не следует также мыть прибор под проточной водой!**
- **Не следует оставлять включенный электрогриль без присмотра. Необходимо следить за работой прибора на протяжении всего времени приготовления блюда.**

- Не следует использовать электрогриль в целях, непредусмотренных производителем (например, **для сушки текстильных изделий, обуви и т. п.**).
- Не следует располагать электрогриль на неустойчивой, непрочной или легковоспламеняющейся поверхности (например, **на стеклянных, бумажных, пластиковых, деревянных лакированных или тканевых поверхностях**).
- Электрогриль необходимо располагать таким образом, чтобы исключить риск падения прибора. Важно также разместить прибор на большом расстоянии от легковоспламеняющихся объектов (например, **занавесок, штор, деревянных предметов и т. п.**), от источников тепла (например, **каминов, плит и т. п.**), а также от мокрых поверхностей (**раковин и т. п.**).
- Обращаться с электрогрилем необходимо очень осторожно, чтобы избежать травм (например, **ожогов**). При перемещении прибора следует держать его за ручки.
- Перед жаркой продукт необходимо выбрать из упаковки (**бумага, полиэтилен и т. п.**).
- При приготовлении продуктов на гриле необходимо использовать качественное масло или комбиджир, которые рекомендует производитель прибора.
- Во время жарки продукты могут произвольно воспламениться. В этом случае необходимо отключить прибор от источника электропитания и потушить огонь.
- Перед сменой деталей (нагревательные плиты) необходимо дать прибору остыть.
- Перед подключением прибора к сети необходимо убедиться, что регулятор температуры установлен на **0** или **MIN**. После завершения работы и перед техобслуживанием/ремонтom следует установить регулятор температуры на **0** или **MIN** и отключить прибор от сети, выбрав штепсель из розетки.
- Не следует перемещать прибор, если он ещё не остыл: в случае падения прибора можно получить ожоги.
- Необходимо следить, чтобы шнур не был повреждён каким-либо острым или горячим предметом, открытым пламенем. Шнур также запрещено погружать в воду. Шнур не должен лежать на горячей поверхности, а также свисать со стола или другой поверхности. Если кто-то/что-то зацепится за шнур, или, к примеру, шнур потянет ребенок, электрогриль может перевернуться и упасть, что приведет к серьезным ожогам!
- Прибор является переносным и снабжен эластичным шнуром питания со штепселем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- С точки зрения противопожарной безопасности сковорода является изделием, которым можно пользоваться на столе или тому подобных поверхностях при условии, что в направлении главного теплоизлучения необходимо соблюдать безопасное расстояние от поверхности горючих веществ мин. **500 мм**, и в остальных направлениях мин. **100 мм**.
- Если есть необходимость в использовании удлинителя, следует убедиться, что данный шнур не поврежден и отвечает всем требованиям.
- Необходимо регулярно проверять состояние шнура питания прибора.
- В случае повреждения шнура его необходимо заменить у производителя, специалиста по техническому обслуживанию или у другого компетентного лица, чтобы предотвратить возникновение опасных ситуаций.
- Следует использовать только оригинальные детали, предлагаемые производителем. Использование неоригинальных деталей может представлять опасность.
- Прибор следует использовать только для целей, указанных в данной инструкции!
- Производитель не несет ответственность за повреждение, полученные в результате неправильного использования прибора и его отдельных составляющих (**порча продуктов питания, раны, ожоги, возгорания**). Кроме того, прибор не подлежит гарантийному ремонту, если вышеперечисленные меры безопасности не соблюдаются.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (рис. 1)

А – электрогриль

A1 – регулятор температуры

A2 – индикатор

A3 – термозлемент

A4 – опорная рама

A5 – основа

A6 – ручки

A7 – шнур питания

A8 – каплесборник

В – сменные нагревательные плиты

B1 – чугунная плита (решетка)

B2 – каменная плита

III. ПОДГОТОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

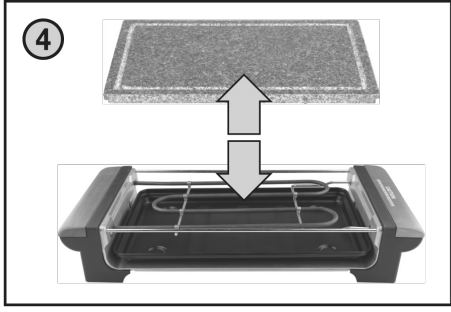
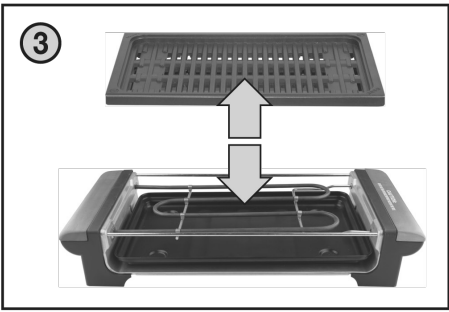
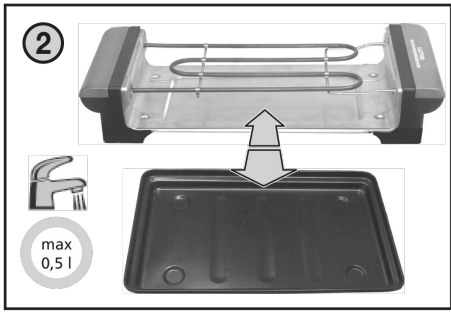
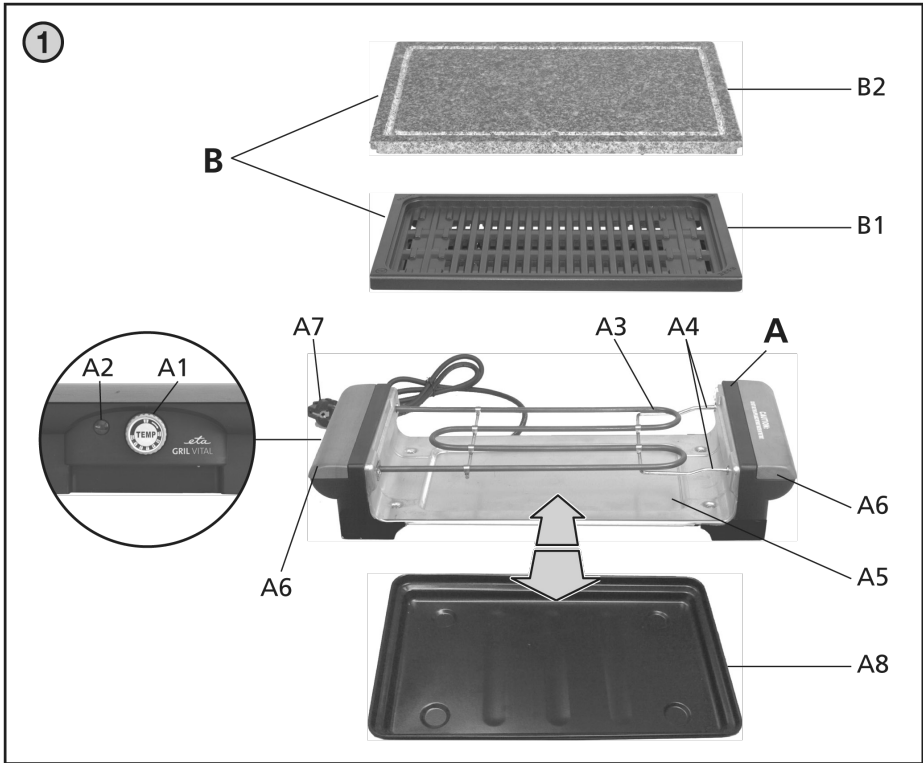
Необходимо выбрать электрогриль и детали из упаковки. Затем с электрогриля и деталей необходимо снять клейкую фольгу и все наклейки. Перед первым применением необходимо установить каплесборник **A8**, наполненный водой, в основании гриля **A5**, а затем положить сменную нагревательную плиту **B2** (без продуктов) на опорную раму. Установить регулятор температуры **A1** на **MAX** и оставить работающий прибор приблизительно на 15 минут (окно при этом должно быть открыто). Затем его нужно выключить и дать остыть. Умеренное выделение дыма не является дефектом. После того как прибор остынет, с помощью горячей воды и моющего средства необходимо вымыть все детали, которые будут непосредственно соприкасаться с продуктами, затем нужно тщательно сполоснуть их чистой водой и вытереть насухо (см. раздел **V. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**).

Сборка электрогриля (рис. 2, 3, 4)

Необходимо положить сменную плиту **B1** или **B2** на гриль таким образом, чтобы опорная рама **A4** зафиксировалась в пазах на чугунной/каменной плите (каменную плиту нужно располагать блестящей стороной вверх). Установить каплесборник **A8** в основании гриля **A5** и наполнить его чистой питьевой водой. Вода препятствует пригоранию, облегчает последующую чистку гриля и защищает прибор от перегрева. Чтобы разобрать электрогриль, необходимо выполнить те же действия в обратном порядке.

IV. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрогриль нужно разместить на сухой и ровной поверхности (например, на кухонном столе) на высоте как минимум 85 см, чтобы не мог дотянуться ребенок. Вставить штепсель **A7** в розетку и удостовериться, что шнур не находится под грилем. Выбор плиты зависит от блюда, которое будет готовиться: **B1** или **B2**. Установить регулятор температуры **A1** на **MAX**. После этого включится индикатор **A2**. Гриль нагревается приблизительно 10 – 15 минут, затем можно начинать готовить. Выключение индикатора обозначает, что рабочая температура достигнута. Теперь можно класть продукты на одну из плит **B**. Выключить гриль, повернув регулятор температуры **A1** до отметки **0**, необходимо за несколько минут до завершения приготовления блюда, так как плита будет достаточно горячей, чтобы довести продукт до готовности.



Примечание

- Следует принять во внимание, что при смене температуры (используется регулятор **A1**) во время приготовления блюда, требуется приблизительно 5 – 10 минут, чтобы плита достигла нужной температуры.
- Во время нагревания показатели термостата могут колебаться (индикаторная лампочка будет включаться и выключаться). Это не является дефектом.

Важная информация

- Перед размещением продуктов на плите необходимо подождать, пока плита достигнет нужной температуры.
- Если гриль включен, не следует прикасаться к металлическим деталям и плите **B**, так как они **ГОРЯЧИЕ! Важно обеспечить безопасность детей и не позволять им дотрагиваться до плиты!** При перемещении прибора держать его нужно за ручки **A6**.
- Класть под плиту или между термоэлементом и основанием алюминиевую фольгу или другие материалы запрещено.
- Нельзя класть холодную плиту на нагретый термоэлемент.
- Нельзя класть на плиту замороженные продукты, а также превышать максимально допустимый вес.
- Каменная плита не должна соприкасаться с кислыми продуктами (уксус, горчица, маринованные и соленые овощи и пр.).
- Не следует оставлять пустой гриль во включенном состоянии более чем на 30 минут.
- После нескольких использований каменная плита меняет цвет. Удалить появившиеся темные пятна невозможно. В результате расширения камня неизбежно появление небольших трещинок. Это не влияет на работу прибора и не является дефектом.
- Каменную плиту не следует мыть в посудомоечной машине. Не следует мыть каменную плиту под сильным напором воды или в аналогичных условиях (например, в аппаратах высокого давления, в паровой установке и пр.)!
- **Не следует резать продукты на плитах!**
- Домашние животные (например, экзотические птицы) могут иметь повышенную чувствительность к выделяемым при готовке запаху, пару и/или дыму. Поэтому готовить на гриле рекомендуется в другом помещении.

Следует принять во внимание, что время приготовления мясных продуктов, указанное в специальной литературе (поваренная книга), устанавливается из расчета, что температура мяса соответствует температуре продукта, хранившегося в холодильнике. Приготовление блюда из замороженного мяса может занять намного больше времени.

Ниже, для примера и кулинарного вдохновения, даны несколько рекомендаций. Они не являются руководством и предназначены лишь для того, чтобы продемонстрировать несколько способов приготовления блюд. Указывается приблизительное время приготовления блюд, которое может варьироваться в пределах нескольких минут. Длительность приготовления зависит от температуры гриля, внешней среды и типа продукта, который будет готовиться. Время приготовления блюда можно менять, исходя из собственных предпочтений. Чем дольше готовится продукт, тем больше он прожарится, будет более хрустящим.

Следует внимательно следить за процессом приготовления блюда и регулировать длительность приготовления по мере необходимости. Чтобы продукт прожарился более равномерно, необходимо регулярно переворачивать его. Перед тем как жарить на гриле овощи, рыбу или постное мясо, рекомендуется смазать плиту растительным маслом или сбрызнуть специальным средством, которое препятствует пригоранию. В случае приготовления более жирного мяса или маринованных продуктов в этом нет необходимости. Для готовки на гриле следует использовать только свежие продукты (незамороженные). Необходимо удалить сухожилия и жир. Удалить косточки из рыбы. Нарезать на тонкие ломтики.

Если предполагается готовить сразу несколько блюд (например, мясо, рыбу, фрукты), рекомендуется очищать плиту от остатков между приготовлениями разных продуктов с помощью деревянных щипцов или лопатки. Мыть горячую плиту водой запрещено!

Чтобы определить, сколько приблизительно времени потребуется для приготовления продукта, можно воспользоваться следующей таблицей:

Продукты	Длительность приготовления (мин.)	Контроль состояния
Куриная грудка: нарезать ломтиками толщиной приibl. 1 см	5 – 6	мясо не должно быть розового цвета
Свиная шейка: нарезать ломтиками толщиной приibl. 1 см	8 – 9	мясо не должно быть розового цвета
Говяжий костец: нарезать ломтиками толщиной приibl. 1 см.	4 – 5	по вкусу

V. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед техническим обслуживанием/ремонтom необходимо отсоединить прибор от источника электропитания, вытащив штепсель из розетки! Мыть прибор можно только после того, как он остыл! Прибор регулярно, после каждого использования, необходимо протирать мягкой влажной тряпочкой! Для чистки не следует использовать абразивные и агрессивные моющие средства (например, острые предметы, едкие средства для прочищения труб и др.)

Кроме того, не следует мыть прибор с помощью аппаратов высокого давления (например, посудомоечных машины, паровых установок и др.)! Необходимо удалить жир и остатки пригоревших продуктов с основания **A5**, каплесборника **A8**, опорной рамы **A4**, плиты **В** и других деталей с помощью обычной пластиковой кухонной лопатки. Помыть сменные плиты **В** и каплесборник **A8** под слабой струей воды и вытереть насухо. Помыть каплесборник **A8** горячей водой с небольшим количеством моющего средства и вытереть насухо (можно воспользоваться посудомоечной машиной). По прошествии времени цвет поверхности прибора будет меняться. Изменение цвета, однако, не влияет на качественные характеристики прибора и не является дефектом!

Хранение

Перед тем как сложить прибор, необходимо убедиться, что сменные плиты остыли. Гриль необходимо хранить в надежном сухом месте недоступном для детей и неполноценно развитых лиц.

VI. НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Причина	Решение
Продукт не прожарился.	Слишком низкая температура.	Информация о рекомендуемой температуре содержится на этикетке продукта.
	На приготовление было затрачено недостаточно времени.	
	На плите слишком много продуктов.	Необходимо уменьшить количество продуктов.
Выделяется неприятный запах.	Электрогриль необходимо почистить от остатков пищи и жира.	Чистка электрогриля должна осуществляться в соответствии с описанием, содержащимся в разделе V Техническое обслуживание.
Электрогриль не работает.	Прибор не подключен к источнику питания.	Необходимо проверить шнур питания, штепсель и розетку.
	Регулятор температуры установлен на 0 или MIN.	Необходимо повернуть регулятор температуры до отметки MAX.

VII. ЭКОЛОГИЧНОСТЬ



Если размеры изделия позволяют, все его составляющие имеют маркировку: информация о материалах, из которых изготовлена упаковка, детали, информация об утилизации. Символы на продукции или в сопровождающей документации указывают на то, что данное изделие не должно утилизироваться вместе с другими городскими отходами. Настоящее изделие надлежит сдать в пункт бесплатного приема утильсырья. Правильная утилизация изделия способствует сохранению бесценных природных ресурсов и препятствует потенциальному негативному влиянию на среду, которое может оказать неправильная утилизация отходов. Подробную информацию можно получить, обратившись в муниципальный совет или ближайший пункт приема утильсырья. В соответствии с законом за неправильную утилизацию данного вида отходов может быть наложен штраф.

Если прибор больше непригоден для использования, рекомендуется отключить прибор от источника питания и перерезать шнур питания, чтобы предотвратить вероятность того, что кто-то воспользуется изделием.

В случае необходимости всестороннего технического обслуживания, замены внутренних деталей прибора следует обратиться в специализированный центр технического обслуживания!

Прибор не подлежит гарантийному ремонту, если вышеперечисленные рекомендации не соблюдаются!

VIII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Электрическое напряжение (В)	Указано на этикетке.
Входная мощность (Вт)	Указано на этикетке.
Категория безопасности электроприбора	I.
Прибл. вес (кг)	6,4
Потребляемая мощность	0,00 Вт

Производитель оставляет за собой право на несущественные отклонения от стандартного исполнения, не влияющие на работу изделия.

HOT – Горячий

HOUSEHOLD USE ONLY – Только для домашнего пользования

DO NOT IMMERSE IN WATER – Не погружать в воду

DO NOT COVER – Не закрывать



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

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



ВНИМАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



Не тронем!

Kombinuotasis elektrinis grilis „2-in-1“

eta 1162

VARTOTOJO VADOVAS

GRIL VITAL

I. ĮSPĖJIMAS DĖL SAUGOS



- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite vartotojo vadovą, peržiūrėkite. paveikslėlius ir išsaugokite vadovą, kad galėtumėte juo pasinaudoti vėliau. Vartotojo vadove pateikti nurodymai yra prietaiso dalis, todėl būtinai perduokite ją kitiems prietaiso vartotojams.
- Patikrinkite, ar gaminio tipo etiketėje nurodyta įtampa atitinka jūsų namų elektros lizdo įtampą.
- Elektros kištuką privaloma jungti į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- **Neikiškite elektros kištuko į elektros lizdą ir neištraukite jo iš elektros lizdo šlapiomis rankomis; netraukite už elektros laido!**
- **Šis prietaisas skirtas tik naudojimui namuose ir panašiai paskirčiai (maistui ruošti)! Jis nėra skirtas komerciniam naudojimui!**
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su silpnesniais fiziniais, jutimo ir protiniais gebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, su sąlyga, kad jie bus pamokyti saugiai naudotis prietaisu arba bus prižiūrimi siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudoja prietaisą, ir su sąlyga, kad jie bus supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vartotojo atliekamų valymo ir priežiūros veiksmų negali atlikti vaikai be priežiūros.
- Jeigu buvo pažeistas prietaiso maitinimo laidas, tam, kad išvengti pavojingų situacijų, jį privalo pakeisti gamintojas, serviso stoties technikas arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu elektros laidas arba kištukas yra pažeisti, jeigu prietaisas veikia netinkamai arba jeigu jis buvo numestas ant grindų, sugadintas arba įkritęs į vandenį. Tokiais atvejais atiduokite prietaisą į kvalifikuotą techninio aptarnavimo centrą, kad būtų užtikrinta, jog jis veiks saugiai ir tinkamai.
- Nešdami grilį, būkite labai atsargūs, kad nesusižeistumėte (pvz., nenusidegintumėte, nenusiplikytumėte). Prietaisą neškite už rankenų.
- Med tem ko aparat deluje, preprečite dostop domačim živalmi oz. rastlinam in insektom, da pridejo v kontakt z njim.
- Nenaudokite šio prietaiso su programa, laikmačio jungikliu arba bet kokia kita sudedamąja dalimi, kuri automatiškai išjungia prietaisą, nes uždengus prietaisą arba pastačius jį netinkamoje vietoje, kyla gaisro pavojus.

- **Nenaudokite grilio lauke!**
- **Nenaudokite grilio patalpai šildyti!**
- **Niekada neplaukite grilio po tekančiu vandeniu ir nenardinkite jo (netgi dalinai) į vandenį!**
- **Nepalikite grilio be priežiūros ir, jame kepdami maistą, visą laiką jį stebėkite.**
- Nenaudokite grilio kitiems tikslams (pvz., **tekstilėms dirbiniams, batams ir pan. džiovinti**), išskyrus tiems, kuriuos rekomenduoja gamintojas.
- Nestatykite grilio ant nestabilių, dūžtamų arba degių paviršių (pvz., **stiklinių, popierinių, plastikinių paviršių, lakuotų medinių plokščių ir įvairių audinių/staltiesių**).
- Grilį naudokite tik tokiose vietose, kuriose ji negalės būti numestas, ir pakankamu atstumu nuo degių daiktų (pvz., **užuolaidų, apmušalų, medienos ir pan.**), šilumos šaltinių (pvz., **krosnių, viryklių ir pan.**) ir drėgnų paviršių (**virtuvės kriauklių, praustuvių ir pan.**).
- Prieš kepdami, pašalinkite maisto pakuotes (pvz., **popierinius, plastikinius maišelius ir pan.**).
- Visada naudokite gamintojo kepimui grilyje rekomenduojamą kokybišką aliejų arba riebalus.
- Kepant grilyje, maisto produktai gali savaime užsiliepsnoti. Jeigu įvyktų savaiminis užsidegimas (riebalai užsiliepsnotų), atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir užgęsinkite gaisrą.
- Prieš keisdami priedus (kaitvietes), palaukite, kol prietaisas atvės.
- Prieš prijungdami prie elektros sistemos, patikrinkite, ar temperatūros valdymo ratukas yra padėtyje **0** arba **MIN**. Pabaigę darbą ir prieš kiekvieną techninės priežiūros darbą, visada pasukite temperatūros valdymo ratuką ties padėtimi **0** arba **MIN** ir atjunkite prietaisą nuo elektros sistemos, ištraukdami maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Neneškite prietaiso, kai jis įkaitęs: netyčia jį pavertus, galima nusideginti.
- Maitinimo laidas neturi būti pažeistas aštrių, įkaitusių daiktų arba atviros liepsnos; jo negalima kišti į vandenį. Niekada nedėkite jo ant įkaitusių paviršių ir nepalikite jo kaboti nuo stalo arba darbaltalio krašto. Jeigu už laido kas nors užklius arba, pavyzdžiui, už jo patrauks vaikas, prietaisas gali apvirsti arba nukristi ir smarkiai nudeginti!
- Prietaisas yra nešiojamas ir turi lankstų elektros laidą su kištuku, kurį galima jungti į dviejų polių elektros tinklo lizdą.
- Gaisrinės saugos atžvilgiu šis grilis atitinka standartą **EN 60 335-2-6**. Pagal šį standartą tai – prietaisas, kurį galima naudoti pastatytą ant stalo arba panašaus paviršiaus, su sąlyga, kad tiesioginės šilumos spinduliavimo kryptimi, t. y. virš kaitvietės, bus išlaikytas saugus **500 mm** atstumas nuo degių medžiagų ir bent **100 mm** atstumas kitomis kryptimis.
- Jeigu būtina naudoti ilginimo laidą, jis turi būti nepažeistas ir atitikti galiojančius galios standartus.
- Reguliariai tikrinkite prietaiso maitinimo laido būklę.
- Naudokite tik iš gamintojo įsigytus, originalius priedus. Naudojant kitus priedus, vartotojui gali kilti pavojus.
- Visada naudokite šį prietaisą tik pagal jo numatytąją paskirtį ir tik taip, kaip aprašyta šiame vartotojo vadove!
- Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, patirtą netinkamai naudojant šį prietaisą ir jo priedus (pvz., **maisto produktų sugadinimą, sužalojimus, nudegimus, nuplikymus, gaisrą**), ir neprisiima jokios atsakomybės, priklausomos pagal šio prietaiso garantiją, jeigu nesilaikoma nurodymų dėl saugos.

II. PRIETAISO APRAŠYMAS (pav. 1)

A – grilis

A1 – temperatūros valdymo ratukas	A5 – įdėjimo vieta
A2 – kontrolinė lemputė	A6 – rankenos
A3 – kaitinimo elementas	A7 – maitinimo laidas
A4 – atrama	A8 – riebalų surinkimo skarda

B – keičiamos grilio kaitvietės

B1 – ketaus grotelės	B2 – akmeninė plokštė
----------------------	-----------------------

III. PARUOŠIMAS IR NAUDOJIMAS

Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir išimkite grilį bei jo priedus. Nuplėškite visas lipnias juostas, lipdukus ir nuvyniokite nuo grilio popierių. Pirmą kartą naudodami grilį, įkiškite riebalų surinkimo skardą **A8**, pripylę į ją vandens, į vietą **A5** ir uždėkite keičiamą kaitvietę **B2** (be jokių maisto produktų) ant atramos. Nustatykite valdymo ratuką **A1** ties padėtimi **MAX (maks.)** ir, atidarę langą, palikite grilį paveikti maždaug 15 minučių, paskui išjunkite jį ir palaukite, kol jis atvės. Gali kilti šiek tiek dūmų – tai nėra defektas ir priežastis nusiskundimams. Prietaisui atvėsus, karštu vandeniu ir plovimo priemone išplaukite dalis, kurios gali liestis su maistu, kruopščiai nuskalaukite švariu vandeniu ir nušluostykite; jeigu reikia, palaukite, kol visiškai išdžius. **V. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA.**

Grilio montavimas (2, 3, 4 pav.)

Uždėkite keičiamą kaitvietę **B1** arba **B2** ant grilio taip, kad kaitvietėje/akmeninėje plokštėje esančios įrantos būtų įtaisytos ant atramos **A4** (t. y. dedant akmeninę plokštę, ji turi būti blizgia puse į viršų). Įdėkite riebalų surinkimo skardą **A8** į įdėjimo vietą **A5** ir pripilkite į ją švaraus geriamo vandens – vanduo neleidžia pridėti maisto likučiams, leidžia lengviau valyti ir apsaugo prietaisą nuo perkaitimo.

Norėdami nuimti visas dalis, atlikite veiksmus atvirkščia tvarka.

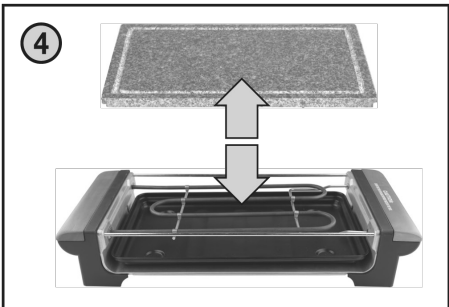
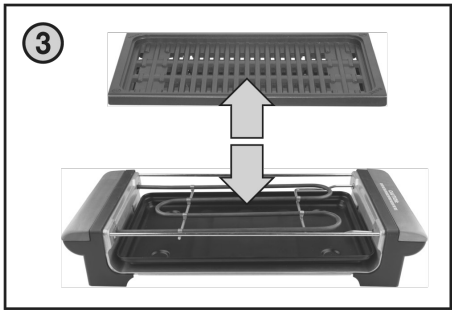
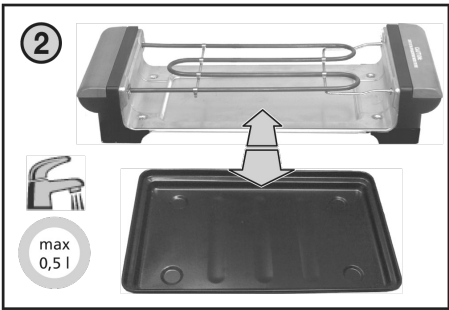
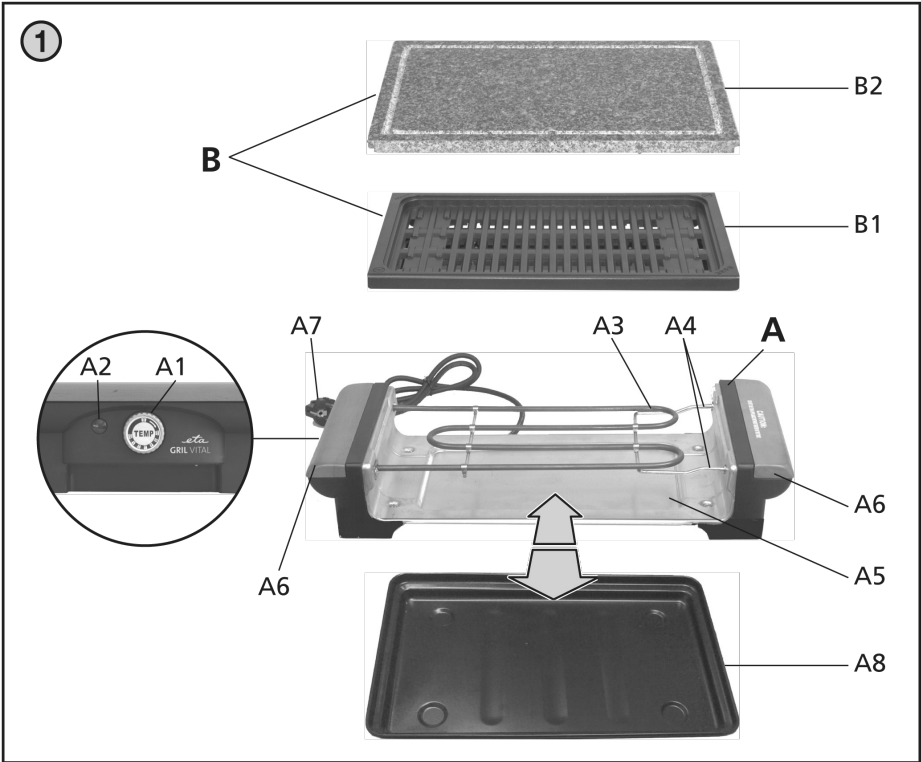
IV. NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Statykite grilį ant sauso, lygaus, bent 85 cm aukščio paviršiaus (pvz., virtuvės stalo), vaikams nepasiekiamoje vietoje. Įjunkite elektros kištuką **A7** į elektros lizdą ir patikrinkite, ar laidas nepakištas po griliu. Pasirinkite kemamiems maisto produktams tinkamą kaitvietę **B1** arba **B2**.

Nustatykite valdymo ratuką **A1** ties **MAX (maks.)** padėtimi. Užsidegs kontrolinė lemputė **A2**. Palikite grilį kaisti maždaug 10-15 minučių, nedėdami ant jo maisto. Pasiekus reikiamą darbo temepatūrą, kontrolinė lemputė užgęsta. Dėkite maistą ant kaitvietės **B**. Likus kelioms minutėms iki kepimo pabaigos, išjunkite grilį, pasukdami temperatūros valdymo ratuką **A1** ties padėtimi **0**, nes kaitvietė bus pakankamai karšta, kad maistas būtų baigtas kepti.

Pastaba

- Kepant grilyje valdymo ratuku **A1** pakeitus temperatūros nuostatą, nustatytoji kaitvietės temperatūra bus pasiekta maždaug po 5 – 10 minučių.
- Kaitinant, termostatas gali veikti ciklais (kontrolinė lemputė tai įsijungia, tai išsijungia). Tai nėra gedimas.



Svarbi pastaba

- Visada palaukite, kol kaitvietės įkais iki reikiamos darbo temperatūros, tik tuomet dėkite ant jų maistą.
- Kepdami grilyje, nelieskite metalinių grilio arba kaitvietės **B** dalių, nes šios dalys labai **ĮKAISTA! Būkite itin budrūs, kad vaikai nepaliestų kaitvietės!** Neškite tik už rankenų **A6**.
- Niekada neuždenkite kaitvietės aliuminio folija arba kokiais nors kitais daiktais; nieko nedėkite tarp kaitinimo elemento ir įdėjimo vietos.
- Niekada nedėkite šaltos kaitvietės ant įkaitusio kaitinimo elemento.
- Niekada nedėkite ant kaitvietės šaldytų arba sunkių maisto produktų.
- Visada saugokite akmeninę kaitvietę, kad ji neprisiliestų prie jokių rūgštingų maisto produktų (pvz., acto produktų, garstyčių, raugintų agurkėlių, marinuotų daržovių ir pan.).
- Nepalikite įjungto tuščio grilio ilgiau nei 30 minučių.
- Kelis kartus panaudojus akmeninę plokštę, jos spalva pasikeis ir jūs negalėsite pašalinti šių patamsėjimų. Akmeniui plečiantis, atsiranda mažų įtrūkimų – tai normalu. Tai neturi įtakos prietaiso veikimui ir nėra priežastis nusiskundimams.
- Niekada neplaukite akmeninės kaitvietės indaplovėje. Neplaukite akmeninės kaitvietės stipria vandens srove arba panašiais įrenginiais (pvz., slėginiais arba gariniais valikliais)!
- **Niekada nepjaustykite kepamo maisto ant kaitviečių!**
- Naminiai gyvūnėliai (pvz., egzotiniai paukščiai) gali būti jautrūs kvapams/aromatams, garams ir dūmams, kurių kyla kepant maistą. Todėl maistą rekomenduojame gaminti kitoje patalpoje.

Visos specialistų literatūroje (valgių gaminimo knygose) rekomenduojamos maisto produktų kepimo laiko reikšmės pateiktos tariant, kad mėsos gaminių temperatūra yra tokia, kokia ji būna išėmus juos iš šaldytuvo. Šaldytai mėsai iškepti reikia žymiai daugiau laiko.

Toliau pateikti patarimai, kaip kepti, yra pavyzdžiai ir įkvėpimo gaminti maistą šaltinis; tai ne instrukcija, o įvairių maisto gaminimo būdų pavyzdžiai. Pateiktos maisto produktų kepimo (apdoravimo) laiko reikšmės tėra apytikslės; laikas nurodytas minutėmis. Kepimo laikas skirsis priklausomai nuo nustatytos grilio temperatūros, aplinkos sąlygų ir gaminamų produktų rūšies. Kepimo laiką galite nustatyti savo nuožiūra: kuo ilgiau maistą kepsite, tuo jis bus traškesnis ir geriau pagamintas.

Atidžiai stebėkite grilyje kepamą patiekalą ir atitinkamai pasirinkite kepimo laiką. Reguliariai variant kepa maistą, jis bus iškeptas tolygiau. Prieš pradėdant grilyje kepti daržoves, žuvį arba liesą mėsą, rekomenduojame patepti kaitvietę augaliniu aliejumi arba papurkšti specialia purškiamą priemonę, kuri neleidžia maisto produktams prikepti. Kepant riebią arba marinuotą mėsą, kaitvietės taip apdoroti nebūtina. Naudokite tik šviečius maisto produktus (ne šaldytus). Išpjaustykite iš mėsos sausgysles, nupjaustykite riebalus. Pašalinkite iš žuvies ašakas. Produktus, kuriuos kepsite grilyje, supjaustykite mažais, plonais gabalėliais.

Jeigu vieną paskui kito kepsite skirtingų rūšių produktus (pvz., mėsą, žuvį, vaisius), prieš kepa kitą produktą, rekomenduojame nuvalyti kaitvietę medinėmis žnyplėmis arba mentele. Nevalykite įkaitusios kaitvietės vandeniu!

Norėdami nustatyti apytikslį kepimo grilyje laiką, galite vadovautis šia lentele:

Maisto produktas	Gaminimo laikas (min.)	Būklės tikrinimas
Vištienos krūtinėlės, supjaustytos 1 cm storio gabalėliais	5 – 6	mėsa neturi būti rožinė
Kiaulienos sprandinė, supjaustyta 1cm storio gabalėliais	8 – 9	mėsa neturi būti rožinė
Jautienos uodeginė, supjaustyta 1cm storio gabalėliais	4 – 5	ragauti

V. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, ištraukdami jo kištuką iš elektros lizdo! Valykite tik atvėsusį grilį! Reguliariai nuvalykite kaitvietę minkšta, drėgna šluoste po kiekvieno naudojimo! Nenaudokite ėdžių arba šveičiamųjų valiklių (pvz., **aštrių daiktų, ėdančių vamzdžių valymo priemonių ir pan.**).

Taip pat nenaudokite jokių slėginių valymo įrenginių (pvz., indaplovės, slėginio arba garinio valiklio)! Nuvalykite nuo grilio riebalus ir maisto likučius, prilipusius prie įdėjimo vietos **A5**, riebalų surinkimo skardos **A8**, atramos **A4**, kaitvietės **B** ir pan., naudodami įprastą plastikinę virtuvės mentelę. Nuplaukite keičiamas kaitvietes **B** ir riebalų surinkimo skardą **A8** po silpna vandens srove, po to nusausinkite. Nuplaukite riebalų surinkimo skardą **A8** karštame vandenyje su trupučiu ploviklio ir sausai nušluostykite (galite plauti indaplovėje). Laikui bėgant, paviršių spalva gali pakisti – tai normalu. Tai neturi poveikio paviršiaus savybėms ir nėra priežastis nusiskundimams dėl prietaiso!

Atmintinė

Prieš padėdami prietaisą, įsitikinkite, ar keičiamos kaitvietės atvėso. Laikykite grilį saugioje, sausoje, vaikams ir neįgaliesiems nepasiekiamoje vietoje.

VI. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Maisto produktai nepakankamai iškepa	Nustatyta per žema temperatūra	Informacijos apie temperatūros ir laiko nuostatas galima rasti maisto produktų etiketėse
	Per trumpas kepimo laikas	
	Ant kaitvietės pridėta per daug maisto	Sumažinkite maisto kiekį
Grilis skleidžia nemalonų kvapą	Grilis nešvarus (ant jo liko maisto ir riebalų likučių)	Nuvalykite grilį kaip nurodyta skyriuje „V. Techninė priežiūra“
Grilis neveikia	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą	Patikrinkite elektros laidą, kištuką ir elektros lizdą
	Valdymo ratukas nustatytas ties 0 arba MIN (minimalia) padėtimi	Nustatykite valdymo ratuką į maksimalią padėtį MAX

VII. EKOLOGIJA



Jeigu prietaiso dydis leidžia, visos prietaiso dalys, įpakavimas, komponentai ir priklausiniai, pažymėti ženklais medžiagų, iš kurių buvo pagaminti, o taip pat ir ženklu, nurodančiu antrinio perdirbimo galimybę. Ant gaminio nurodyti ženklai reiškia, kad elektriniai arba elektroniniai prietaisai negali būti likviduojami kartu su komunalinėmis atliekomis. Gaminius likviduokite pristatydami juos į specialių atliekų, nemokamo likvidavimo surinkimo vietas. Tinkamai likviduodami šį prietaisą padėsite sumažinti neigytvą įtaką aplinkai bei žmonių sveikatai, saugosite nuo neigiamų pasekmių, kurias galėtų sukelti netinkamas atliekų likvidavimas. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę savivaldybę arba artimiausią specialių atliekų surinkimo vietą. Jeigu šios rūšies atliekas likviduosite netinkamai, pagal nacionalinės teisės aktus jums gali būti paskirta bauda.

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

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

VIII. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa (V)	Nurodyta kategorijos etiketėje
Įvesties galia (W)	Nurodyta kategorijos etiketėje
Apsaugos klasė prietaiso	I.
Apytikslis svoris (kg)	6,4
Naudojama galia	0,00 W

Gamintojas pasilieka teisę nežymiai keisti gaminio konstrukciją taip, kad tai neturėtų įtakos prietaiso veikimui.

HOT – Karšta. DO NOT COVER – Neuždengti. HOUSEHOLD USE ONLY – Naudojimui tik buityje. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.



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

Norint išvengti uždusimo pavojaus, plastikinius maišelius laikykite atokiau nuo kūdikių ir vaikų. Nenaudokite šių maišelių vaikiškose lovelėse, lovose, žaidimų aikštelėse. Šis maišas nėra žaislas.



PRANEŠIMAS



PASTABA: KARŠTAS PAVIRŠIUS



Nelieskite ant!

Комбінований електричний гриль 2-в-1

eta 1162

GRIL VITAL

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

I. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



- Перед використанням пристрою уважно прочитайте керівництво користувача, розгляньте малюнки та збережіть керівництво для подальшого використання. Керівництво користувача є частиною пристрою, тому надавайте його іншим користувачам цього пристрою.
- Перевірте, що напруга на наклейці пристрою відповідає напрузі вашої електричної розетки.
- Вилка живлення повинна бути підключена до відповідним чином встановленої та заземленої розетки.
- Увага: при підключенні до електричної мережі виріб має бути заземленим!**
- Ніколи не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення або вилка пошкоджені, якщо пристрій працює невірно або впав на підлогу та був пошкоджений, а також якщо він потрапив у воду. В таких випадках необхідно віднести пристрій до професійного сервісного центру, щоб перевірити його безпеку та правильність роботи.
- **Не вставляйте вилку в розетку живлення та не витягуйте її з розетки вологими руками, а також не тягніть за шнур живлення!**
- **Пристрій розроблений лише для побутового використання та аналогічних способів застосування (приготування їжі)! Він не призначений для комерційного використання!**
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм, якщо користування відбувається під наглядом або якщо їх було повідомлено про можливі ризики. Не дозволяйте дітям гратись з цим пристроєм. Очищення цього пристрою, а також його застосування дітьми повинно відбуватись під доглядом дорослих.
- Не використовуйте пристрій з програмою, таймером або іншим компонентом, який автоматично вмикає його, тому що це може призвести до пожежі, якщо пристрій накритий чимось або невірно розташований.
- **Не використовуйте гриль на вулиці!**
- **Не використовуйте гриль для обігріву приміщення!**
- **Ніколи не занурюйте гриль у воду (навіть частково) та не мийте його під проточною водою!**
- **Не залишайте пристрій увімкненим без нагляду та постійно стежте за ним під час приготування їжі.**
- Не використовуйте гриль для виконання інших завдань (наприклад, для сушіння виробів із тканини, взуття, тощо.), які відрізняються від рекомендованих виробником способів використання.
- Не встановлюйте гриль на нестабільні, неміцні або легкозаймисті поверхні (наприклад, скло, папір, пластик, дерев'яні лаковані поверхні та різні тканини/скатертини).

- Використовуйте гриль лише у робочому положенні в місцях, де відсутній ризик його падіння та є достатня відстань від легкозаймистих об'єктів (наприклад, **штори, фіранки, дерево, тощо**), джерел тепла (наприклад, **печі, плити, тощо.**) та вологих поверхонь (**кухонні раковини, умивальники, тощо**).
- Будьте особливо уважні при роботі з грилем, щоб уникнути травм, (наприклад, **опіків, ошпарювання**). При роботі з пристроєм користуйтеся ручками.
- Перед смаженням необхідно зняти будь-яку упаковку харчових продуктів (наприклад, **папір, пакети, тощо.**).
- Завжди використовуйте якісну олію або кулінарний жир, рекомендований виробником для смаження на грилі.
- При використанні грилю існує небезпека самозаймання продуктів. Якщо трапиться раптове займання (пожежа), відключіть пристрій від мережі живлення і загасіть вогонь.
- Перед заміною аксесуарів (робочих поверхонь) пристрій повинен повністю охолонути.
- Перед кожним підключенням до мережі живлення переконайтеся, що регулятор температури знаходиться у положенні **0** або **МІН**. Перед завершенням роботи та перед будь-яким обслуговуванням завжди повертайте регулятор температури у положення **0** або **МІН** та відключайте пристрій від мережі живлення, витягуючи вилку шнура живлення з електричної розетки.
- Не переносьте пристрій, коли він гарячий, тому що можна отримати опіки, якщо пристрій випадково впаде.
- Шнур живлення потрібно оберегти від пошкодження гострими або гарячими предметами, відкритим полум'ям, а також забороняється занурювати його у воду. Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні і не залишайте його на краю стола або робочої поверхні. Якщо шнур трохи стирчить або звисає, його можуть потягнути, наприклад, діти, що може призвести до падіння пристрою і серйозних травм!
- Пристрій можна переносити, він оснащений гнучким шнуром живлення з вилкою, що забезпечує відключення від електромережі.
- З точки зору протипожежної безпеки хлібопіч є виробом, яким можна користуватися на столі або інших поверхнях за умови дотримання безпечної відстані до горючих речовин у напрямі головного випромінювання мінімально **500 мм** і в інших напрямках мінімально **100 мм**.
- Якщо необхідно скористатися подовжувачем, він повинен бути непошкодженим і відповідати чинним нормам.
- Регулярно перевіряйте стан шнура живлення пристрою.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, спеціалістів офіційного сервісного центру або іншого кваліфікованого спеціаліста, що дозволить уникнути створення небезпечної ситуації.
- Використовуйте пристрій лише з оригінальними аксесуарами від виробника. Використання інших аксесуарів може бути небезпечним для користувача.
- Ніколи не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, які відрізняються від способів застосування, визначених та описаних у цьому керівництві користувача!
- Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені невірним використанням цього пристрою та аксесуарів (наприклад, **псування харчових продуктів, травми, опіки, ошпарювання, пожежа**), а також не несе ніякої відповідальності, що впливає з гарантії на цей пристрій, якщо не дотримуються вище вказані вказівки з техніки безпеки.

II. ОПИС ПРИСТРОЮ (мал. 1)

А – гриль

A1 – регулятор температури

A2 – індикатор

A3 – нагрівальний елемент

A4 – допоміжна підставка

A5 – місце розміщення піддону

A6 – ручки

A7 – шнур живлення

A8 – піддон

В – змінні робочі поверхні грилю

B1 – чавунна поверхня (решітка)

B2 – кам'яна поверхня

III. ПІДГОТОВКА ТА ВИКОРИСТАННЯ

Зніміть усі пакувальні матеріали і витягніть гриль та аксесуари. Зніміть усі клейкі плівки, наклейки та папір з грилю. Перед першим використанням вставте піддон **A8**, заповнений водою, на місце **A5** та встановіть змінну робочу поверхню **B2** (без продуктів харчування) на допоміжну підставку. Встановіть регулятор **A1** на **МАКС** та, відкривши вікно, залишіть гриль попрацювати протягом приблизно 15 хвилин, потім вимкніть його та дозвольте охолонути. Поява незначного диму протягом короткого часу не є дефектом і причиною для претензій. Перед його охолодженням очистіть всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами, використовуючи гарячу воду з миючим засобом, потім ретельно промийте все чистою водою і витріть насухо, у разі необхідності дайте висохнути (див. розділ **V ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**).

Зборка грилю (мал. 2, 3, 4)

Встановіть змінну робочу поверхню **B1** або **B2** на гриль так, щоб пази на решітці/кам'яній поверхні потрапили на допоміжну підставку **A4** (тобто кам'яна решітка повинна бути встановлена блискучою стороною догори). Встановіть піддон **A8** на місце його розташування **A5** та заповніть його чистою питною водою, яка допоможе уникнути пригорання продуктів, зробить процес очищення більш простим та захистить пристрій від перегріву. У зворотному порядку ви зможете зняти всі деталі.

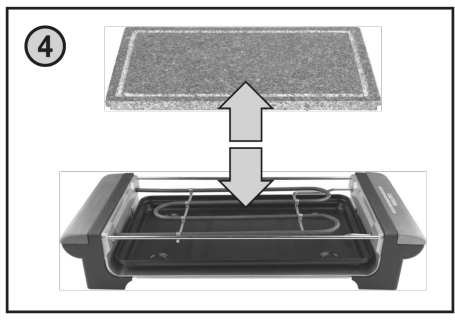
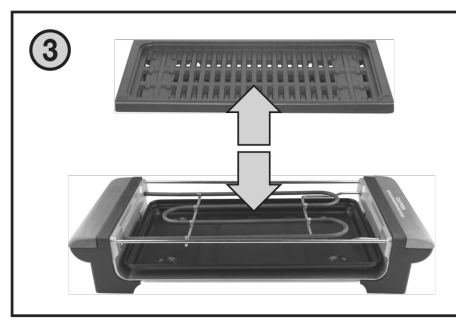
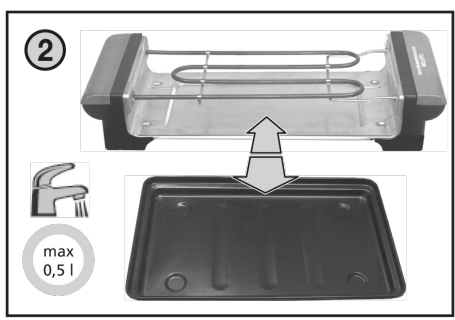
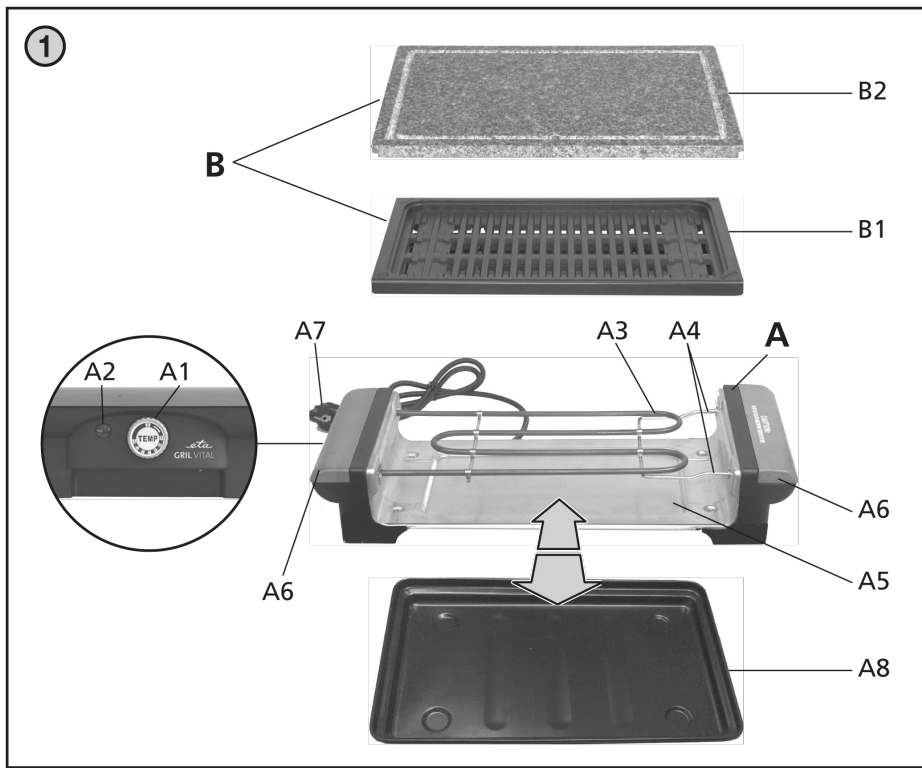
IV. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Поставте гриль на суху та рівну поверхню (наприклад, кухонний стіл) на висоті не менше 85 см, в недоступному для дітей місці. Вставте вилку **A7** у розетку та перевірте, щоб шнур не потрапляв під гриль. В залежності від продукту, який буде готуватися, оберіть робочу поверхню **B1** або **B2**.

Встановіть регулятор **A1** у положення **МАКС**. Індикатор **A2** загориться. Дозвольте грилю прогрітися приблизно 10-15 хвилин без встановлення будь-яких продуктів на нього. Робоча температура буде досягнута, коли індикатор згасне. Розмістіть продукти на робочій поверхні **B**. Вимкніть гриль, повертаючи регулятор температури **A1** у положення **0** за кілька хвилин до завершення смаження, тому що робоча поверхня залишається достатньо гарячою, щоб продукт остаточно просмажився.

Примітка

- Якщо температура змінюється, використовуючи регулятор **A1** під час готування їжі на грилі, робоча поверхня досягне цієї температури лише через 10-15 хвилин.
- При нагріванні термостат працює по циклу (індикатор вмикається і вимикається). Це не є дефектом.



Важливе зауваження

- Робоча поверхня повинна прогрітися перед тим, як розміщувати на ній продукти харчування.
- Не торкайтеся металевих деталей грилю або робочої поверхні **В** під час смаження, тому що ці деталі є **ГАРЯЧИМИ!** Зверніть особливу увагу на те, що діти не торкалися робочої поверхні! Для перенесення використовуйте лише ручки **A6**.
- Ніколи не вставляйте алюмінієву фольгу або інші предмети під робочу поверхню або між нагрівальним елементом і місцем розміщення піддону.
- Ніколи не встановлюйте холодну робочу поверхню на гарячий нагрівальний елемент.
- Ніколи не ставте заморожені або важкі продукти на робочу поверхню.
- Ніколи не дозволяйте кам'яній робочій поверхні вступати в контакт з кислими продуктами (наприклад, оцет, гірчиця, кислі огірки, мариновані овочі, тощо).
- Не залишайте порожній гриль включеним більш ніж на 30 хвилин.
- Після кількох використань кам'яна поверхня змінить свій колір, і ви не зможете відчистити темний шар. Маленькі тріщини, які створюються при розширенні каменю, є нормою. Це не впливає на роботу пристрою і не може бути причиною для претензій.
- Ніколи не мийте кам'яну робочу поверхню в посудомийній машині. Не мийте кам'яну поверхню, використовуючи воду під тиском або будь-яке інше аналогічне обладнання (наприклад, очищувач високого тиску або пароочищувач)!
- **Ніколи не розрізайте на робочій поверхні продукти, які готуються на грилі!**
- Домашні тварини (наприклад, екзотичні птахи) можуть бути чутливими до запаху, випаровування та диму, який з'являється при приготуванні їжі. З цієї причини ми рекомендуємо готувати їжу в іншій кімнаті.

Всі значення рекомендованого часу приготування їжі в спеціальній літературі (поварені книги) враховують температуру м'яса, яке виймають з холодильника.

Приготування замороженого м'яса може зайняти значно більше часу.

Скористайтеся наступними порадами приготування їжі в якості прикладу та для отримання натхнення. Їх метою є не надання інструкцій, а лише демонстрація різних способів приготування їжі. Час приготування (обробки) є лише наближенням і може відрізнятись на декілька хвилин. Час приготування буде змінюватися в залежності від температури грилю, приміщення і типу продуктів, які будуть готуватися. Ви можете налаштувати час приготування в залежності від ваших уподобань. Адже чим довше продукт готується, тим сильніше він просмажується та тим більш хрустким стає. Уважно стежте за продуктом під час приготування на грилі і налаштовуйте час приготування за необхідності. Більш часте перевертання продукту на грилі дозволить досягти більш рівномірного просмаження. Перед приготуванням на грилі овочів, риби або нежирного м'яса ми рекомендуємо змастити робочу поверхню рослинною олією або побризкати її спеціальним розчином, який запобігає прилипанню продуктів. При приготуванні жирного м'яса або продуктів, які були замариновані, не треба змащувати робочу поверхню. Використовуйте лише свіжі продукти (неморожені). Видаляйте сухожилля і жир з м'яса. Видаляйте кістки з риби. Розрізайте продукти, які ви бажаєте приготувати на грилі, на невеликі тоненькі шматочки.

Якщо ви будете готувати різні види продуктів один за одним (наприклад, м'ясо, рибу, фрукти), ми рекомендуємо очищати робочу поверхню перед зміною продукту за допомогою дерев'яних щипців або лопаткою. Не використовуйте воду для очищення робочої поверхні, коли вона гаряча!

Скористайтеся наступною таблицею в якості керівництва для визначення приблизного значення часу готування на грилі:

Продукт харчування	Час готування (хв.)	Перевірка стану готовності
Курячі грудки, шматочки товщиною приблизно 1 см	5 – 6	м'ясо не повинно бути рожевим
Свинячий ошийок, шматочки товщиною приблизно 1 см	8 – 9	м'ясо не повинно бути рожевим
Яловича вирізка, шматочки товщиною приблизно 1 см	4 – 5	на власний смак

V. ЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед проведенням будь-якого технічного обслуговування відключіть пристрій від електромережі, витягнувши вилку шнура живлення з електричної розетки! Очищуйте гриль тільки після його охолодження! Регулярно очищуйте гриль після кожного використання, протираючи його м'якою вологою ганчіркою! Не використовуйте абразивні або агресивні миючі засоби (наприклад, **гострі предмети, каустичні засоби очищення для труб, тощо**).

Також не використовуйте будь-яке обладнання очищення високого тиску (наприклад, посудомийну машину, очищувач високого тиску або пароочищувач)! Видаліть жир і залишки їжі з грилю, які прилипли до місця розміщення піддону **A5**, самого піддону **A8**, допоміжних підставок **A4** та робочої поверхні **B**, тощо, використовуючи звичайну пластикову кухонну лопатку. Очищуйте змінні робочі поверхні **B** та піддон **A8** під невеликим напором води та витирайте їх насухо. Очистіть піддон **A8** у гарячій воді з миючим засобом та витріть насухо (можна використовувати посудомийну машину). З часом в нормі колір поверхонь змінюється. Однак ця зміна ні в якій мірі не змінює властивості поверхні та не є причиною для претензій щодо пристрою!

Зберігання

Перед зберіганням переконайтеся, що змінні робочі поверхні охололи! Зберігайте гриль у безпечному та сухому, недоступному для дітей та недієздатних осіб місці.

VI. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Рішення
Продукти недостатньо просмажились	Встановлено занадто низьку температуру	Інформацію про необхідну температуру та час можна знайти на етикетці продуктів харчування
	Короткий час приготування	
	Занадто багато продуктів на робочій поверхні	Зменшіть кількість продуктів
Гриль виділяє неприємний запах	Гриль забруднений (залишки продуктів та жиру)	Очистіть гриль відповідно до розділу V. Технічне обслуговування
Гриль не працює	Не підключено живлення	Перевірте шнур живлення, вилку та розетку
	Регулятор встановлено на 0 або MIN (MIN.)	Встановіть регулятор на MAX (МАКС.)

VII. ЕКОЛОГІЯ



Якщо розміри продукту дозволяють, то всі компоненти мають маркування, де вказується матеріал, який використовується для виробництва упаковки, компонентів та аксесуарів, а також їхньої переробки. Ці символи, вказані на продукті або у супровідній документації означають, що продукти не повинні бути утилізовані разом із побутовими відходами. При необхідності утилізації цього продукту необхідно віднести його у відповідні пункти збору, де його приймуть безкоштовно. Надавши цей продукт для правильної утилізації, ви допоможете зберегти цінні природні ресурси та уникнути потенційних негативних впливів на оточуюче середовище, які виникають через невірну утилізацію сміття. Додаткову інформацію можна отримати в муніципальній раді або у найближчому пункті збору. У відповідності до національних законів може бути стягнений штраф за неправильну утилізацію цього виду відходів. Якщо прилад буде остаточно виведений з експлуатації, рекомендується після його відключення від мережі живлення відрізати шнур живлення, щоб запобігти його подальшому використанню.

Більш серйозне технічне обслуговування та обслуговування, яке вимагає обслуговування внутрішніх деталей пристрою, виконується у спеціальному сервісному центрі! Невиконання інструкцій виробника робить право на гарантійний ремонт недійсним!

VIII. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга (В)	Вказана на наклейці пристрою
Вхідна напруга (Вт)	Вказана на наклейці пристрою
Вага (кг) приблиз.	6,4
Клас захисту приладу	I.
Споживана потужність	0,00 Вт

Завод – виробник залишає за собою право вносити до конструкції виробу відповідні зміни, що не впливають на його роботу.

HOT – Гаряче. DO NOT COVER – Не накривайте. HOUSEHOLD USE ONLY – Лише для домашнього користування. DO NOT IMMERSE IN WATER – Не занурюйте у воду.



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

Щоб уникнути небезпеки удушення, зберігайте цей пластиковий пакет подалі від немовлят і дітей. Не використовуйте цей пакет у люльках, ліжках, колясках та манежах. Цей пакет не є іграшкою.



СПОВІЩЕННЯ



Не торкнемося!



ЗАПОБІГАННЯ: ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravdivého čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: www.eta.cz

Případné další dotazy zasílejte na info@eta.cz, nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiakov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok uviesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamácií je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **www.eta.sk**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **info@eta.cz** alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

WARUNKI GWARANCJI

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
 - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
 - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
 - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
 - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
 - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
 - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
 - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
 - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
 - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
 - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
 - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

eta

© DATE 13/12/2013