concept

Elektrický kontaktní gril

Elektrický kontaktný gril

Elektryczny grill kontaktowy

Elektromos kontaktgrill

Elektriskais kontaktgrils

Electric contact grill

Elektrischer Kontaktgrill

Gril électrique de contact

Grill elettrico a contatto

Parrilla eléctrica de contacto

Grătar electric de contact



GE3600

CZ SK PL HU LV EN DE FR IT ES RO

PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli s naším výrobkem spokojeni po celou dobu jeho používání.

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

Technické parametry	
Napětí	220–240 V ~ 50/60 Hz
Příkon	2000 W



Pozor!
Horký povrch

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Ihned po dodání zkontrolujte obal a spotřebič, zda nedošlo během přepravy k poškození.
- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku výrobku.
- Spotřebič je během provozu i určitou dobu po vypnutí horký.
- Nedotýkejte se proto horkých povrchů.
- Používejte rukojeti a tlačítka. Hrozí nebezpečí popálení.
- Spotřebič nečistěte, neukládejte ani nezakrývejte, dokud úplně nevychladl.
- Nepokládejte spotřebič během provozu na bok.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapnutý, popřípadě zapojený do zásuvky elektrického napětí.
- Nikdy nepřenášejte spotřebič během provozu nebo pokud je ještě horký. Nepřenášejte jej za přívodní kabel.
- Při vypojování spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné, s obsluhou seznámené osoby.

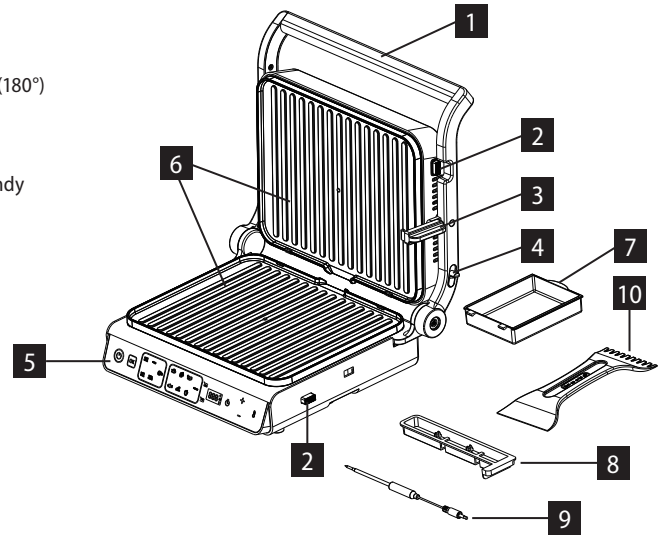
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- **Před čištěním a po použití spotřebič vypněte, vypojte ze zásuvky elektrického napětí a nechte vychladnout.**
- Nenechávejte elektrický přívodní kabel viset volně přes hranu stolu. Dbejte na to, aby se nedotýkal horkých povrchů.
- Tento spotřebič není určen k řízení pomocí externího zařízení, jako je např. časovač, nebo pomocí samostatného systému dálkového ovládání.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od jiných zdrojů tepla jako jsou radiátory, trouby apod. Chraňte jej před přímým slunečním zářením a vlhkostí.
- Nepoužívejte spotřebič v prostředí s výskytem výbušných plynů a vznětlivých látek (rozpouštědla, laky, lepidla, atd.).
- **Pozor – pečivo se může vznítit!** Při používání tohoto spotřebiče nechte shora i ze všech stran dostatek místa, aby kolem mohl proudit vzduch. Nedovolte, aby spotřebič mohl během provozu přijít do kontaktu se záclonami, obložením stěn, textilem, papírem či jinými hořlavými materiály. Dále se nedoporučuje, aby byl umístěn v jejich blízkosti, pod nimi, popřípadě byl jimi přikryt.
- Nepoužívejte spotřebič bez výsuvného tácku na zachytávání drobků. Tácek je třeba pravidelně čistit, drobky se na něm nesmí hromadit. Mohly by se dostat do kontaktu s topným tělesem a vznítit se.
- Nevkládejte do spotřebiče kovové předměty.
- Nevkládejte do spotřebiče nadměrně velké kusy potravin.
- Ve spotřebiči neupravujte žádné potraviny obsahující džem nebo zavařeniny.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte hrubé a chemicky agresivní látky.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nepracuje správně, byl-li upuštěn, poškozen nebo namočen do kapaliny. Dejte ho přezkoušet a opravit autorizovaným servisním střediskem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokrýma rukama.

- **Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.**
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Neopravujte spotřebič sami. Obraťte se na autorizovaný servis.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. 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. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.

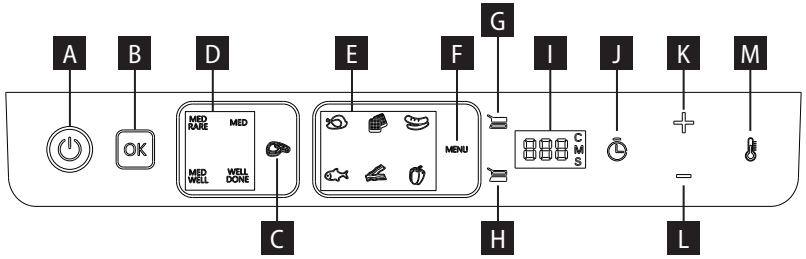
POPIS VÝROBKU

1 Rukojeť
2 Tlačítko pro uvolnění desek
3 Zámek grilu
4 Tlačítko pro rozevření grilu (180°)
5 Ovládací panel
6 Grilovací desky
7 Odpadová miska
8 Box pro uložení teplotní sondy
9 Teplotní sonda
10 Čisticí škrabka



POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

A Tlačítko On/Off
B Potvrzovací tlačítko (programu, teploty, času)
C Tlačítko pro výběr propečenosti steaku
D Ukazatel stupně propečení steaku
E Ukazatel programů
F Tlačítko pro výběr programu
G Indikátor horní desky
H Indikátor spodní desky
I Displej
J Tlačítko časovače
K Tlačítko zvýšení teploty/času
L Tlačítko snížení teploty/času
M Tlačítko nastavení teploty



NÁVOD K OBSLUZE

Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti. Umístěte přístroj mimo dosah vody a nepoužívejte jej v blízkosti bazénu. Nevystavujte přístroj dešti. Jednotka musí být zapojena do elektrické zásuvky. Umístěte gril na plochý, stabilní a tepelně odolný povrch.

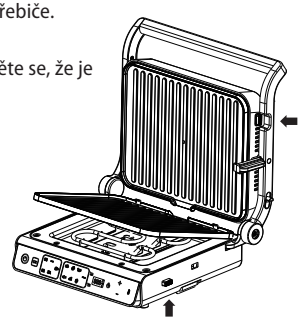
Před prvním použitím
Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obalové materiály. Otřete tělo spotřebiče a ovládací panel vlhkým hadříkem. Grilovací desky, odpadovou misku a čisticí škrabku omyjte horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbou. Před opětovným sestavením vyčkejte až budou díly zcela suché.

Poznámka: Při prvním použití může ze spotřebiče unikat neškodný kouř a mírný zápach. Nejedná se o závadu.

Sestavení a použití

Instalace ploten
Každou desku zasuňte do malých kovových zářezů umístěných v zadní části základny spotřebiče. Poté každou desku zatlačte, dokud nebude pevně na svém místě.
Chcete-li desky vyjmout, stiskněte uvolňovací tlačítko umístěné na boku spotřebiče.
Poté desky vytáhněte směrem k sobě.

Poznámka: Desky nevkládejte/nevyjímejte během provozu spotřebiče! Ujistěte se, že je gril odpojen od sítě! Desky vyjímejte až po vychladnutí grilu!



PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

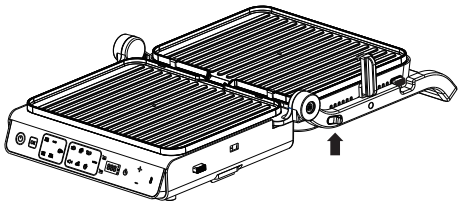
- Spotřebič zapojte do zásuvky elektrického napětí. Na 1s se rozsvítí všechny indikátory a potom zhasnou. Ozve se zvukový signál, který signalizuje, že gril je nyní v pohotovostním režimu - bliká pouze tlačítko On/Off.
- Spotřebič zapněte stiskem tlačítka On/Off - rozsvítí se ovládací panel.
- Stiskem tlačítka pro výběr programu (f) přepínáte mezi programy: Kuře - Vafle - Klobása - Ryba - Slanina - Zelenina.
- Stiskem tlačítka pro výběr propečenosti steaku (c) volíte mezi stupni: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done.
- Ikona zvoleného programu se rozbliká a na displeji se střídavě zobrazuje přednastavený čas přípravy a přednastavená teplota. U vlastního nastavení bez volby programu se během předehřevu nezobrazuje na displeji symbol "H--", ale na konec předehřevu upozorní zvukový signál.
- Pro spuštění zvoleného programu stiskněte potvrzovací tlačítko "OK".
- Zahájí se předehřev - na displeji se střídavě objevuje teplota a symbol "H--". Poznámka: během předehřevu se na displeji nezobrazuje doba ohřevu. U vlastního nastavení bez volby programu se během předehřevu nezobrazuje na displeji symbol "H--", ale na konec předehřevu upozorní zvukový signál.
- Na konci doby předehřevu se ozve zvukový signál pro přidání jídla a na displeji se zobrazuje "Add".
- Po přidání potravin zavřete gril. Vzdálenost mezi oběma grilovacími deskami se automaticky přizpůsobí tloušťce potravin. Stiskněte potvrzovací tlačítko "OK" a začne odpočet nastaveného času - na displeji se objevuje střídavě s teplotou.
- Po dokončení grilování se ozve 3x zvukový signál, ovládací panel zhasne a bliká pouze tlačítko On/Off.
- Po dokončení grilování odpojte přívodní kabel.

Poznámka:
- Pokud se rozhodnete grilovat s jinou teplotou nebo časem, můžete čas nebo teplotu následujícím způsobem zvýšit nebo snížit. Poté, co jste provedli volbu programu, stiskněte tlačítko nastavení teploty/tlačítko časovače a poté stiskem nebo podržením -/+ upravujete teplotu po 10 °C, čas po 10 s. Volbu potvrďte tlačítkem "OK" (b).
- Pokud volíte vlastní nastavení bez volby programu: na displeji je zobrazeno "---", po stisku tlačítka nastavení teploty bliká zvolená grilovací deska (opakovaným stiskem tlačítka přepínáte mezi nastavením desek: vrchní, spodní, obě) a tlačítky -/+ upravujete teplotu po 10 °C (v rozsahu 80-230 °C). Poté znovu stiskněte tlačítko nastavení teploty a nastavte pro druhou desku. Poté stiskněte tlačítko časovače a tlačítky -/+ upravujete čas po 1 minutě pro obě desky současně (v rozsahu 1-60 minut). Volbu potvrďte tlačítkem "OK" (b).

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

Programy		Teplota vaření °C	Nastavitelná teplota vaření °C	Čas vaření (s)	Nastavitelná doba vaření (s)
Medium rare	MED RARE	230	210-230	300	180-420
Medium	MED	230	210-230	360	240-480
Medium well	MED WELL	230	210-230	420	300-540
Well done	WELL DONE	230	210-230	480	360-600
Kuře		230	210-230	300	180-480
Vafle		210	200-220	300	180-480
Klobása		180	170-190	180	180-480
Ryba		210	200-220	360	240-540
Slanina		210	200-220	180	180-360
Zelenina		200	190-210	180	180-420

180° otevření
Pro 180° otevření zatáhněte za tlačítko (4) na boku grilu a odklopte rukojeť dozadu. Pro vrchní a spodní desku lze v manuálním nastavení zvolit různé teploty podle typu potravin.



Teplotní sonda
- Teplotní sondu využijete při grilování masa, během kterého vám pohlídá vnitřní teplotu a úroveň propečení.
- Teplotní sondu je doporučeno používat při zavřeném grilu a současném zahřívaní obou desek.
- Teplotní sondu vytáhněte z boxu uloženého na pravé straně grilu, zapojte do grilu na levé straně a zapíchněte do masa.

- Stiskem tlačítka (c) zvolte mezi stupni propečení masa: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done, volbu potvrďte tlačítkem "OK".Na displeji se zobrazuje střídavě teplota sondy a teplota grilování. Jakmile teplota teplotní sondy dosáhne požadované teploty, gril se automaticky vypne.

Programy	Teplota teplotní sondy °C
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	73

Vyjmutí odpadové misky
Přebytečná šťáva (mastnota) vznikající při grilování je odváděna přes malé drážky na zadní straně desek do odpadové misky umístěné v zadní části spodního krytu. Misku vyčistěte po každém použití grilu, je možné ji mýt v myčce nádobí.

Zámek grilu
Otočením zámku (3) zamknete vrchní a spodní část grilu např. pro uskladnění, přenos grilu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prvním použitím a po každém použití důkladně každou část vyčistěte.
- Po dokončení přípravy pokrmu odpojte napájecí kabel a před další manipulací nechte přístroj nejméně 30 minut vychladnout.
- Odstraňte mastnotu z odpadové misky. Odpadovou misku lze mýt ručně nebo v myčce.
- Desky lze mýt ručně nebo v myčce. K čištění nepoužívejte kovové předměty, jako jsou drátěnky a nože. Může dojít k poškození nepřilnavého potahu.
- Používejte pouze dřevěné nebo plastové náčiní.
- Tělo spotřebiče a ovládací panel otřete vlhkým hadříkem.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Nikdy nenechávejte plastové nádobí v kontaktu s deskami.
- Před uložením se ujistěte, že všechny díly jsou čisté a suché.
- Nikdy nebalte šňůru kolem vnějších stran grilu.
- Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny!

REŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Gril nefunguje.	Gril není zapojen do sítě.	Zapojte gril do elektrické sítě.
Z grilu vychází kouř.	Gril stále obsahuje zbytky mastnoty z předchozího použití.	Po každém použití vyčistěte desky a odpadovou misku, abyste odstranili zbytky.
Jídlo je grilováno příliš (je spálené) nebo nedostatečně.	Nastavený program/teplota/čas neodpovídá grilovanému pokrmu.	Podle druhu grilovaného pokrmu nastavte odpovídající program/ upravte teplotu nebo čas.
Po určité době provozu se gril náhle vypne a ozve se pípnutí.	Po 50 minutách provozu se gril automaticky vypne.	Gril znovu spusťte.

Jídlo je nerovnoměrně propečené.	Různé velikosti potravin.	Grilujte potraviny stejné velikosti.
	Různé druhy potravin.	Grilujte stejný druh potravin.
	Při otevřeném grilu na 180° potraviny nebyly v průběhu grilování obráceny.	V průběhu grilování potraviny obraťte.
Chyba "E1".	Chyba teplotního čidla vrchní desky.	Vypněte gril a obraťte se na autorizovaný servis.
Chyba "E2".	Chyba teplotního čidla spodní desky.	Vypněte gril a obraťte se na autorizovaný servis.
Chyba "E3".	Chyba teplotní sondy - sonda nesprávně vložena do potraviny, žádná nebo mírná změna teploty během 5 minut.	Vypněte a zapněte gril a ujistěte se, že je sonda správně zapojena a vložena.

SERVIS

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.

Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti



Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o elektrickém odpadu a elektrických zařízeních (WEEE). Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Likvidace musí být provedena v souladu s předpisy pro nakládání s odpady. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

CE

Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikací se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

POĎAKOVANIE

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli kúpiť si výrobok značky Concept, a prajeme vám, aby ste boli s naším výrobkom spokojní po celý čas jeho používania.

Pred prvým použitím si prosím pozorne preštudujte celý návod na obsluhu a dobre ho odložte. Zabezpečte, aby všetci, ktorí budú tento výrobok používať, boli oboznámení s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Príkon	2000 W



Pozor!
Horúci povrch

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Ihneď po doručení skontrolujte obal a spotrebič, či nedošlo k poškodeniu počas prepravy.
- Nepoužívajte spotrebič inak, než je uvedené v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku prístroja.
- Spotrebič je počas činnosti a určitý čas po vypnutí horúci.
- Nedotýkajte sa preto horúceho povrchu.
- Používajte rukoväť a tlačidlá. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.
- Spotrebič nečistite, neukladajte ani nezakrývajte, dokým úplne nevychladne.
- Počas činnosti spotrebič nepokladajte na bok.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, ak je zapnutý alebo zapojený do elektrickej zásuvky.
- Spotrebič nikdy neprenášajte počas činnosti alebo ak je ešte horúci. Neprenášajte ho za prívodný kábel.
- Pri odpájaní prístroja zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom prístroj odpojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom a používajte ho iba mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, so zníženým zmyslovým vnímaním, nedostatočne duševne spôsobilé a osoby neoboznámené s obsluhou môžu spotrebič používať iba pod dozorom zodpovednej a s obsluhou oboznámenej osoby.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak sa spotrebič používa v blízkosti detí.

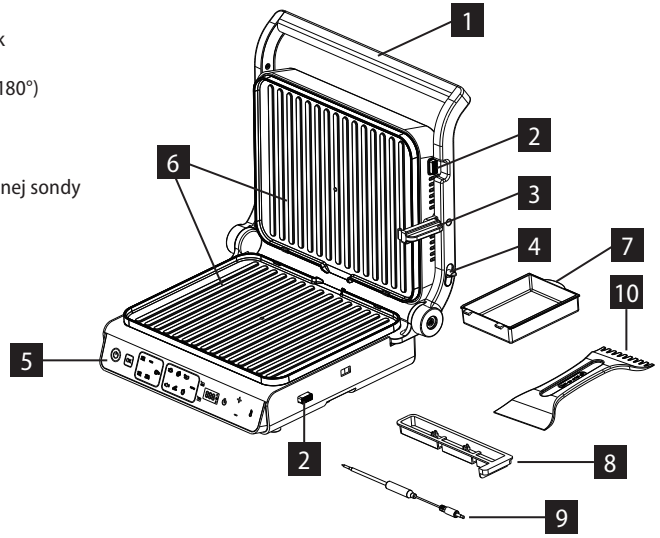
- Nedovoľte, aby sa spotrebič používal ako hračka.
- **Pred čistením a po použití spotrebič vypnite, odpojte zo zásuvky elektrického napätia a nechajte vychladnúť.**
- Elektrický prívodný kábel nenechávajte visieť voľne cez hranu stola. Dbajte na to, aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Tento spotrebič nie je určený na riadenie pomocou externého zariadenia, ako je napr. časovač, ani pomocou samostatného systému diaľkového ovládania.
- Spotrebič pokladajte iba na stabilný a tepelne odolný povrch bokom od iných zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a pod. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením a vlhkom.
- Spotrebič nepoužívajte v prostredí s výskytom výbušných plynov ani zápalných látok (rozpúšťadiel, lakov, lepidiel atď.).
- **Pozor – pečivo sa môže vznietiť!** Pri používaní tohto spotrebiča nechajte zhora a zo všetkých strán dostatok miesta, aby okolo mohol prúdiť vzduch. Nedovoľte, aby spotrebič počas činnosti mohol prísť do kontaktu so záclonami, obložením stien, textilom, papierom alebo inými horľavými materiálmi. Okrem toho sa neodporúča, aby bol umiestnený v ich blízkosti, pod nimi alebo aby bol nimi prikrytý.
- Spotrebič nepoužívajte bez výsuvného podnosu na zachytávanie omrviniek. Podnos treba pravidelne čistiť, omrvinky sa na ňom nesmú hromadiť. Mohli by sa dostať do kontaktu s výhrevným telesom a vznietiť sa.
- Nevkladajte do spotrebiča kovové predmety.
- Do spotrebiča nevkladajte nadmerne veľké kusy potravín.
- V spotrebiči neupravujte žiadne potraviny obsahujúce džem alebo zavareniny.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte hrubé ani chemicky agresívne látky.
- Spotrebič nepoužívajte, ak nepracuje správne, ak spadol na zem, je poškodený alebo bol namočený do kvapaliny. Dajte ho preskúšať a opraviť do autorizovaného servisu.
- Nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený prívodný kábel alebo ak je poškodená zástrčka, poruchu dajte ihneď odstrániť autorizovanému servisu.
- Spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
- Spotrebič sa odporúča len na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.

- Na spotrebič nesiahajte vlhkými alebo mokrými rukami.
- **Prívodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.**
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než ktoré odporúča výrobca.
- Spotrebič neopravujte sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak majú nad sebou dozor alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Domáce čistenie a údržbu nesmú robiť deti, ak nedosiahli 8 rokov a nemajú nad sebou dozor. Deti do 8 rokov veku sa nesmú zdržiavať v dosahu spotrebiča ani jeho prívodu. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Ak nedodržíte pokyny výrobcu, prípadná oprava sa neuzná ako záručná.

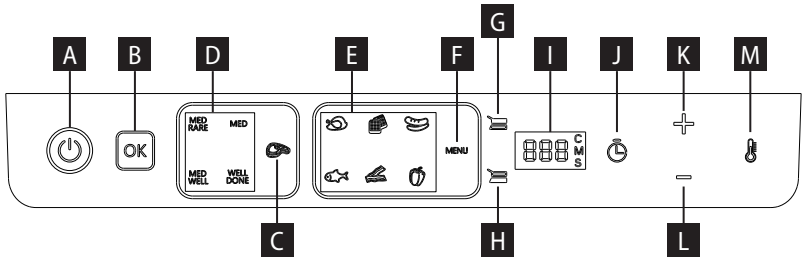
POPIS PRODUKTU

1 Rukoväť
2 Tlačidlo na uvoľnenie dosiek
3 Zámok grilu
4 Tlačidlo na otvorenie grilu (180°)
5 Ovládací panel
6 Grilovacie dosky
7 Zásobník na odpad
8 Schránka na uloženie teplotnej sondy
9 Teplotná sonda
10 Čistiaca škrabka



POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

A Tlačidlo zapnutia/vypnutia
B Potvrdzovacie tlačidlo (program, teplota, čas)
C Tlačidlo na výber prepečenosti steaku
D Indikátor prepečenia steaku
E Ukazovateľ programu
F Tlačidlo výberu programu
G Indikátor hornej platne
H Indikátor spodnej platne
I Displej
J Tlačidlo časovača
K Tlačidlo zvýšenia teploty/času
L Tlačidlo zníženia teploty/času
M Tlačidlo nastavenia teploty



NÁVOD NA OBSLUHU

Spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnosti. Prístroj umiestnite mimo dosahu vody a nepoužívajte ho blízko bazéna. Prístroj nevystavujte dažďu. Jednotka musí byť zapojená do elektrickej zásuvky. Gril umiestnite na plochý, stabilný a tepelne odolný povrch.

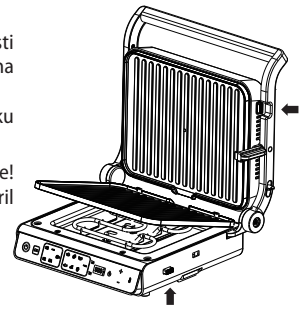
Pred prvým použitím
Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obalové materiály. Telo spotrebiča a ovládací panel utrite vlhkou handričkou. Umyte grilovacie dosky, zásobník na odpad a čistiacu škrabku horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou. Pred opätovným zostavením počkajte, kým sú časti úplne suché.

Poznámka: Pri prvom použití môže zo spotrebiča vychádzať neškodný dym a mierny zápach. Nie je to závada.

Zostavenie a použitie

Inštalácia platní
Každú dosku zasuňte do malých kovových zárezov umiestnených v zadnej časti základne spotrebiča. Potom každú dosku zatlačte, dokiaľ nebude pevne na svojom mieste.
Ak chcete dosky vybrať, stlačte uvoľňovacie tlačidlo umiestnené na boku spotrebiča. Potom dosky vytiahnite smerom k sebe.

Poznámka: Počas prevádzky spotrebiča nevkladajte/nevyberajte platne! Uistite sa, že je gril odpojený od elektrickej siete! Platne nevyberajte, kým gril nevychladne!



PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

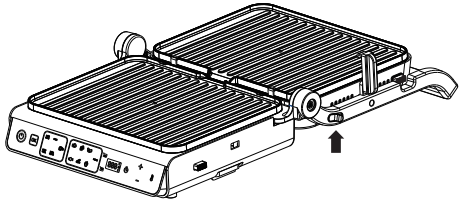
- Zapojte spotrebič do sieťovej zásuvky. Všetky indikátory sa rozsvietia na 1 s a potom zhasnú. Ozve sa zvukový signál, ktorý signalizuje, že gril je teraz v pohotovostnom režime - bliká len tlačidlo zapnutia/vypnutia.
- Spotrebič zapnite stlačením tlačidla Zap/Vyp - ovládací panel sa rozsvieti.
- Stlačením tlačidla voľby programu (f) prepínate medzi nasledujúcimi programami: Kuracie mäso - Vafle - Klobása - Ryby - Slanina - Zelenina.
- Stlačením tlačidla na voľbu prepečenia steaku (c) môžete voliť medzi týmito úrovňami: Medium Rare (stredne prepečený) - Medium - Medium Well (stredne prepečený) - Well Done (dobre prepečený).
- Ikona zvoleného programu bliká a na displeji sa striedavo zobrazuje prednastavený čas prípravy a prednastavenú teplotu.
- Ak chcete spustiť zvolený program, stlačte potvrdzovacie tlačidlo "OK". Predhrievanie sa spustí - na displeji sa striedavo zobrazuje teplota a symbol "H--". Poznámka: počas predhrievania sa na displeji nezobrazuje čas ohrevu. V prípade vlastného nastavenia bez voľby programu sa počas predhrievania na displeji nezobrazí symbol "H--", ale zvukový signál signalizuje koniec predhrievania.
- Na konci času predhrievania zaznie zvukový signál na pridanie jedla a na displeji sa zobrazí "Add".
- Po pridaní potravín gril zatvorte. Vzdialenosť medzi dvoma grilovacími platňami sa automaticky prispôsobí hrúbke potravín. Stlačte potvrdzovacie tlačidlo "OK" a spustí sa odpočítavanie nastaveného času - na displeji sa striedavo zobrazuje teplota.
- Po dokončení grilovania zaznie 3-krát zvukový signál, ovládací panel sa vypne a bliká len tlačidlo Zapnúť/Vypnúť.
- Po skončení grilovania odpojte napájací kábel.

Poznámka:
- Ak sa rozhodnete grilovať pri inej teplote alebo čase, môžete čas alebo teplotu zvýšiť alebo znížiť takto. Po výbere programu stlačte tlačidlo nastavenia teploty/času a potom stlačte alebo podržte tlačidlo -/+, aby ste nastavili teplotu v krokoch po 10 °C, čas v krokoch po 10 s. Výber potvrďte tlačidlom "OK" (b).
- Ak zvolíte vlastné nastavenie bez výberu programu: na displeji sa zobrazí "---", zvolená grilovacia platňa bliká, keď stlačíte tlačidlo nastavenia teploty (opakovaným stláčaním tlačidla prepínate medzi nastaveniami platní: horná, dolná, obe) a tlačidlami -/+ sa nastavuje teplota v krokoch po 10 °C (rozsah 80-230 °C). Potom znova stlačte tlačidlo nastavenia teploty a nastavte druhú platňu. Potom stlačte tlačidlo časovača a pomocou tlačidiel -/+ nastavte čas o 1 minútu pre obe platne súčasne (rozsah 1-60 minút). Výber potvrďte tlačidlom "OK" (b).

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

Programy	Teplota varenia °C	Nastaviteľná teplota varenia °C	Čas varenia (s)	Nastavitelná doba varenia(s)
Medium rare MED RARE	230	210-230	300	180-420
Medium MED	230	210-230	360	240-480
Medium well MED WELL	230	210-230	420	300-540
Well done WELL DONE	230	210-230	480	360-600
Kuracie mäso	230	210-230	300	180-480
Vafle	210	200-220	300	180-480
Klobása	180	170-190	180	180-480
Ryby	210	200-220	360	240-540
Slanina	210	200-220	180	180-360
Zelenina	200	190-210	180	180-420

180° otvorenie
Ak chcete otvoriť gril o 180°, zatiahnite za tlačidlo (4) na bočnej strane grilu a otočte rukoväť dozadu. V prípade hornej a dolnej dosky sa v manuálnom nastavení je možné zvoliť rôzne teploty podľa druhu potravín.



Teplotná sonda
- Pri grilovaní mäsa používajte teplotnú sondu na sledovanie vnútornej teploty a stupňa prepečenia.
- Teplotnú sondu sa odporúča používať, keď je gril zatvorený a obe dosky sa zohrievajú súčasne.
- Teplotnú sondu vytiahnite zo škatuľky na pravej strane grilu, zapojte do grilu na ľavej strane a vložte do mäsa.
- Stlačením tlačidla (c) vyberte jeden zo stupňov prepečenia mäsa: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done, výber potvrďte tlačidlom "OK". Na displeji sa striedavo zobrazuje teplota sondy a teplota grilovanie. Keď teplota sondy dosiahne požadovanú teplotu, gril sa automaticky vypne.

Programy	Teplota teplotnej sondy °C
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	73

Odstránenie zásobníka na odpad
Prebytočné šťavy (tuk) vznikajúce pri grilovaní sa odvádzajú cez malé drážky na zadnej strane platní do odpadovej misky umiestnenej na zadnej strane spodného krytu. Misku čistite po každom použití grilu, je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

Zámok grilu
Otočením zámku (3) zaistíte hornú a dolnú časť grilu, napr. pri skladovaní, prenášaní grilu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred prvým použitím a po každom použití každú časť dôkladne vyčistite.
- Po dokončení prípravy pokrmu odpojte napájací kábel a pred ďalším použitím nechajte prístroj aspoň 30 minút vychladnúť.
- Odstráňte tuk z odpadovej misky. Odpadovú misku môžete umývať ručne alebo v umývačke riadu.
- Dosky možno umyť ručne alebo v umývačke. Na čistenie nepoužívajte kovové predmety, ako sú drôtenky a nože. Mohli by ste poškodiť nepriľnavý povrch.
- Používajte len drevené alebo plastové náčinie.
- Telo spotrebiča a ovládací panel utrite vlhkou handričkou.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Nikdy nenechávajte plastový riad v kontakte s doskami.
- Pred uskladnením sa ubezpečte, že všetky diely sú čisté a suché.
- Nikdy nemotajte šnúru okolo vonkajšej strany grilu.
- Neponárajte napájací kábel, zástrčku ani spotrebič do vody alebo inej tekutiny!

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Gril nefunguje.	Gril nie je pripojený k elektrickej sieti.	Zapojte gril do elektrickej siete.
Dym vychádzajúci z grilu.	Gril stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho používania.	Po každom použití vyčistite dosky a zásobník na odpad, aby ste odstránili zvyšky.
Jedlo je tiež grilované (je spálené) alebo nedostatočne.	Nastavený program/teplota/čas nezodpovedá grilovanému jedlu.	V závislosti od druhu grilovaného pokrmu nastavte príslušný program/upravte teplotu alebo čas.
Po určitom čase prevádzky sa gril náhle vypne a zaznie zvukový signál.	Po 50 minútach prevádzky sa gril automaticky vypne.	Opäť zapnite gril.

Jedlo je nerovnomerne prepečené.	Rôzne veľkosti potravín.	Grilujte potraviny rovnakej veľkosti.
	Rôzne druhy potravín.	Grilujte rovnaký typ potravín.
	Pri otvorení grilu na 180° jedlo sa počas grilovania neotáčalo.	Počas grilovania jedlo otáčajte.
Chyba "E1".	Chyba snímača teploty hornej dosky.	Vypnite gril a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Chyba "E2".	Chyba snímača teploty spodnej dosky.	Vypnite gril a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Chyba "E3".	Chyba teplotnej sondy - nesprávne vložená sonda do potraviny, žiadna alebo mierna zmena teploty do 5 minút.	Vypnutie a zapnutie grilu a skontrolujte, či je sonda správne zapojená a vložená.

SERVIS

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá si vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí urobiť odborný servis.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľu od spotrebiča môžete dať do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecúška z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.

Recyklácia prístroja na konci jeho životnosti



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o elektrickom odpade a elektrických zariadeniach (WEEE). Symbol na výrobku alebo jeho obale udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu Treba ho odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku zabránite negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie. Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s predpismi na likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, u služby na likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

CE

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EU, ktoré pre neho platia.

Zmeny v texte, vzhľade a technických špecifikáciách môžu nastať bez predošlého upozornenia a na tieto zmeny si vyhradzujeme právo .

PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu zadowolenia z naszego produktu przez cały czas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem prosimy o uważne przeczytanie całej instrukcji obsługi oraz zachowanie jej na przyszłość. Należy zadbać o to, aby także inne osoby, które będą obchodziły się z produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Pobór mocy	2000 W



Uwaga!
Gorąca powierzchnia

WAŻNE PRZESTROGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Natychmiast po dostawie należy sprawdzić opakowanie i urządzenie pod kątem uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i marketingowe.
- Należy upewnić się, że podłączane napięcie zgadza się z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej produktu.
- W czasie pracy, jak również przez pewien czas po wyłączeniu, urządzenie pozostaje gorące.
- Nie wolno wtedy dotykać gorących powierzchni.
- Należy używać uchwytów i przycisków. Istnieje ryzyko oparzeń.
- Urządzenia nie wolno czyścić, przechowywać ani przykrywać, zanim całkowicie ostygnie.
- W trakcie pracy nie wolno kłaść urządzenia na boku.
- Nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do gniazda elektrycznego.
- Nigdy nie wolno przemieszczać urządzenia w trakcie pracy, albo gdy jest jeszcze gorące. Nie wolno przemieszczać urządzenia, trzymając go za kabel zasilający.
- Podczas odłączania urządzenia od gniazda elektrycznego, nigdy nie wolno wyrywać wtyczki poprzez ciąganie kabla zasilającego, natomiast należy chwycić wtyczkę i odłączyć ją poprzez wyjęcie.

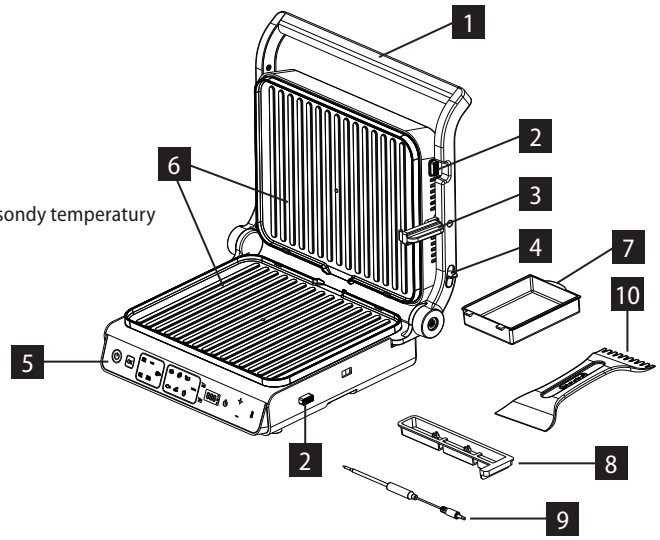
- Nie wolno dopuszczać dzieci ani osób ubezwłasnowolnionych do obsługi urządzenia. Urządzenia należy używać poza ich zasięgiem.
- Osoby o ograniczonej zdolności ruchowej, zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym, niewystarczającej zdolności umysłowej lub osoby, które nie zapoznały się z obsługą, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej i zapoznanej z obsługą.
- W przypadku używania urządzenia w pobliżu dzieci należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie wolno używać urządzenia jako zabawki.
- **Przed przystąpieniem do czyszczenia oraz po użyciu należy wyłączyć urządzenie, odłączyć go od gniazda elektrycznego i pozostawić do ostygnięcia.**
- Nie wolno zostawiać kabla zasilającego zwisającego poza krawędź stołu. Należy uważać, aby nie dotykał on gorących powierzchni.
- Urządzenie nie nadaje się do obsługi za pomocą urządzenia zewnętrznego, takiego jak np. programator czasowy, czy też za pomocą samodzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie można umieszczać wyłącznie na stabilnej powierzchni odpornej na ciepło, z dala od innych źródeł ciepła, takich jak grzejniki, piekarniki itp. Należy chronić urządzenie przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz przed wilgocią.
- Nie wolno używać urządzenia w środowisku, w którym występują gazy wybuchowe i substancje łatwopalne (rozpuszczalniki, lakiery, kleje itd.).
- **Uwaga – pieczywo może się zapalić!** W trakcie używania urządzenia trzeba pozostawić wystarczająco dużo miejsca nad urządzeniem, jak również z wszystkich stron dookoła, aby był zapewniony swobodny przepływ powietrza w jego otoczeniu. W trakcie pracy nie wolno dopuścić do kontaktu urządzenia z firankami, okładzinami ścian, włókniną, papierem lub innymi materiałami łatwopalnymi. Nie zaleca się także umieszczania urządzenia w ich pobliżu, pod nimi, jak również zasłaniania nimi urządzenia.
- Nie wolno używać urządzenia bez wysuwanej tacki do wychwytu okruchów. Tackę należy regularnie czyścić, nie wolno dopuścić do gromadzenia się okruchów na niej. Mogły by one wejść w kontakt z grzałką urządzenia i zapalić się.
- Nie wolno wkładać do urządzenia przedmiotów metalowych.

- Nie wolno wkładać do urządzenia nadmiernie dużych kawałków żywności.
- Nie wolno przyrządzać za pomocą urządzenia jakiejkolwiek żywności zawierającej dżem lub konfitury.
- Urządzenia nie wolno czyścić szorstkimi materiałami ani agresywnymi substancjami chemicznymi.
- Nie wolno używać urządzenia, gdy nie pracuje ono prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w cieczy. Należy przekazać go do autoryzowanego centrum serwisowego w celu przebadania i naprawy.
- Nie wolno używać urządzenia, gdy kabel lub wtyczka są uszkodzone. Usterkę należy natychmiast usunąć, zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Nie wolno używać urządzenia na zewnątrz budynków.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego, a nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- **Nie wolno zanurzać kabla zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.**
- Nie wolno używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Nie wolno naprawiać urządzenia we własnym zakresie. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej lub umysłowej, lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod warunkiem, że są one nadzorowane, albo zapoznały się z instrukcją bezpiecznej obsługi urządzenia, i rozumieją ewentualne zagrożenia. Przeprowadzane przez użytkownika czynności w ramach czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i jego kabla zasilającego. Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.

Nieprzestrzeganie wskazówek producenta może prowadzić do nieobjęcia gwarancją ewentualnej naprawy.

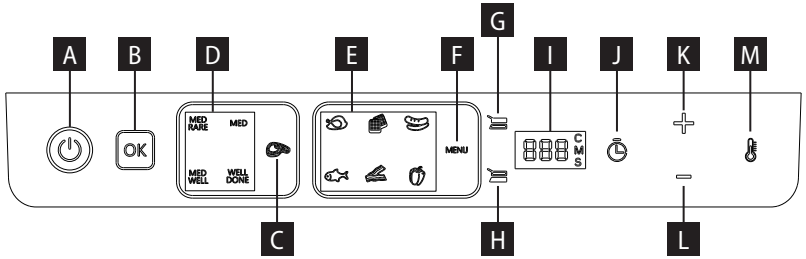
OPIS PRODUKTU

1 Uchwyt
2 Przycisk zwalniający płyty
3 Blokada grilla
4 Przycisk otwierania grilla (180°)
5 Panel sterowania
6 Płyty grilla
7 Tacka na odpady
8 Pojemnik do przechowywania sondy temperatury
9 Sonda temperatury
10 Skrobak do czyszczenia



OPIS PANELU STEROWANIA

A Przycisk włączania/wyłączania
B Przycisk potwierdzenia (program, temperatura, czas)
C Przycisk wyboru stopnia wysmażenia steku
D Wskaźnik stopnia wysmażenia steku
E Wyświetlacz programu
F Przycisk wyboru programu
G Wskaźnik górnej płyty
H Wskaźnik płyty dolnej
I Wyświetlacz
J Przycisk timera
K Przycisk zwiększania temperatury/czasu
L Przycisk zmniejszania temperatury/czasu
M Przycisk ustawiania temperatury



INSTRUKCJA OBSŁUGI

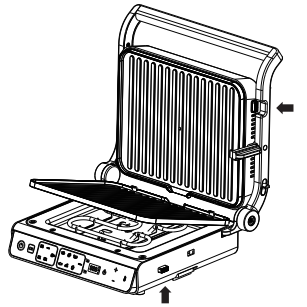
Urządzenie nadaje się tylko do użycia domowego. Urządzenie należy umieścić poza zasięgiem wody oraz z dala od basenu. Nie wolno narażać urządzenia na działanie deszczu. Jednostka musi być podłączona do gniazda elektrycznego. Umieść grill na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.

Przed pierwszym użyciem
Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie materiały opakowaniowe. Przetrzyj obudowę urządzenia i panel sterowania wilgotną ściereczką. Umyj płyty grilla, tacę na odpady i skrobak czyszczący gorącą wodą, detergentem do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Przed ponownym montażem odczekać, aż części całkowicie wyschną.
Uwaga: Przy pierwszym użyciu z urządzenia może wydobywać się nieszkodliwy dym i delikatny zapach. Nie jest to usterka.

SKOMPLETOWANIE I UŻYWANIE

Instalacja płyt
Każdą płytę zasunąć do małych metalowych wycięć umieszczonych w tylnej części podstawy urządzenia. Następnie płytę wepchnąć do oporu na swoje miejsce.
W celu wyjęcia płyt nacisnąć przycisk zwalniający na boku urządzenia. Następnie wyciągnąć płyty do siebie.

Uwaga: Nie wolno wkładać/zdejmować płyt podczas pracy urządzenia! Upewnij się, że grill jest odłączony od zasilania! Nie wyjmuj płyt, dopóki grill nie ostygnie!



ZAPROGRAMOWANE PROGRAMY

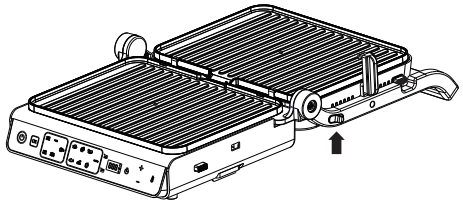
- Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego. Wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 s, a następnie zgasną. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że grill znajduje się teraz w trybie gotowości - miga tylko przycisk włączania/wyłączania.
- Włącz urządzenie, naciskając przycisk włączania/wyłączania - panel sterowania zaświeci się.
- Naciśnij przycisk wyboru programu (f), aby przełączać między następującymi programami: Kurczak - Gofry - Kiełbasa - Ryba - Bekon - Warzywa.
- Naciśnij przycisk wyboru stopnia wysmażenia steku (c), aby wybrać jeden z następujących poziomów: Medium Rare (średnio wysmażony) - Medium (średnio wysmażony) - Medium Well (średnio wysmażony) - Well Done (dobrze wysmażony).
- Ikona wybranego programu miga, a na wyświetlaczu naprzemiennie wyświetlany jest ustawiony czas gotowania i ustawioną temperaturę.
- Aby uruchomić wybrany program, naciśnij przycisk potwierdzenia "OK".
- Rozpocznie się nagrzewanie wstępne - na wyświetlaczu naprzemiennie wyświetlana jest temperatura i symbol "H--". Uwaga: podczas podgrzewania wyświetlacz nie pokazuje czasu podgrzewania. W przypadku ustawienia niestandardowego bez wyboru programu, symbol "H--" nie pojawia się na wyświetlaczu podczas podgrzewania, ale sygnał dźwiękowy wskazuje koniec podgrzewania.
- Pod koniec czasu podgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy umożliwiający dodanie potrawy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Add" (Dodaj).
- Po dodaniu potrawy zamknij grill. Odległość między dwiema płytami grilla automatycznie dostosuje się do grubości potrawy. Naciśnij przycisk potwierdzenia "OK" i rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu - na wyświetlaczu na przemian z temperaturą.
- Po zakończeniu grillowania rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy, panel sterowania wyłączy się i będzie migać tylko przycisk włączania/wyłączania.
- Po zakończeniu grillowania odłącz przewód zasilający.

Uwaga:
- Jeśli zdecydujesz się na grillowanie w innej temperaturze lub czasie, możesz zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę w następujący sposób. Po dokonaniu wyboru programu naciśnij przycisk ustawiania temperatury/czasu, a następnie naciśnij lub przytrzymaj przycisk -/+, aby dostosować temperaturę w krokach co 10 °C, a czas w krokach co 10 s. Potwierdź wybór przyciskiem "OK" (b).
- W przypadku wybrania ustawienia niestandardowego bez wybierania programu: na wyświetlaczu pojawi się "---", wybrana płyta grillowa zacznie migać po naciśnięciu przycisku ustawiania temperatury (naciskaj przycisk wielokrotnie, aby przełączać między ustawieniami płyty: górna, dolna, obie), a przyciski -/+ będą regulować temperaturę w krokach co 10°C (w zakresie 80-230°C). Następnie ponownie naciśnij przycisk ustawiania temperatury i ustawić temperaturę drugiej płyty. Następnie naciśnij przycisk timera i użyj przycisków -/+, aby ustawić czas o 1 minutę dla obu płyt jednocześnie (zakres 1-60 minut). Potwierdź wybór przyciskiem "OK" (b).

ZAPROGRAMOWANE PROGRAMY

Programy	Temperatura gotowania °C	Regulowana temperatura gotowania °C	Czas gotowania (s)	Regulowany czas gotowania (s)
Medium rare MED RARE	230	210-230	300	180-420
Medium MED	230	210-230	360	240-480
Medium well MED WELL	230	210-230	420	300-540
Well done WELL DONE	230	210-230	480	360-600
Kurczak	230	210-230	300	180-480
Gofry	210	200-220	300	180-480
Kiełbasa	180	170-190	180	180-480
Ryba	210	200-220	360	240-540
Bekon	210	200-220	180	180-360
Warzywa	200	190-210	180	180-420

Otwarcie 180°
Aby otworzyć o 180°, należy pociągnąć przycisk (4) z boku grilla i odchylić uchwyt do tyłu. Dla płyty górnej i dolnej w ustawieniu ręcznym można wybrać różne temperatury w zależności od rodzaju potrawy.



Sonda temperatury
- Używaj sondy temperatury podczas grillowania mięsa, aby monitorować temperaturę wewnętrzną i stopień wysmażenia.
- Zaleca się używanie sondy temperatury, gdy grill jest zamknięty, a obie płyty są podgrzewane w tym samym czasie.
- Wyciągnij sondę temperatury z pudełka po prawej stronie grilla, podłącz do grilla po lewej stronie i włóż do mięsa.

- Naciśnij przycisk (c), aby wybrać pomiędzy stopniami wysmażenia mięsa: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done, potwierdź wybór przyciskiem "OK". Wyświetlacz wyświetla na przemian temperaturę sondy i temperaturę grilla. Gdy temperatura sondy osiągnie żądaną temperaturę, grill wyłączy się automatycznie.

Programy	Temperatura sondy temperatury °C
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	73

Wyjmowanie tacy na odpady
Nadmiar soków (tłuszczu) wytwarzanych podczas grillowania jest odprowadzany przez małe rowki z tyłu płyt do tacy na odpady znajdującej się z tyłu dolnej pokrywy. Miskę należy czyścić po każdym użyciu grilla, można ją myć w zmywarce.

Blokada grilla
Obrócić blokadę (3), aby zablokować górną i dolną część grilla, np. w celu przechowywania, przenoszenia grilla.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym użyciu należy dokładnie oczyścić każdą część.
- Po zakończeniu przyrządzania potrawy odłącz kabel zasilający, a przed następną pracą z urządzeniem zaczekaj co najmniej 30 minut, aż ostygnie.
- Usunąć tłuszcz z tacki na odpady. Pojemnik na odpady można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Płyty można myć ręcznie albo w zmywarce. Do czyszczenia nie wolno używać przedmiotów metalowych, takich jak czyściki druciane lub noże. Mogą one spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.
- Używaj tylko narzędzi drewnianych lub z tworzywa.
- Przetrzyj obudowę urządzenia i panel sterowania wilgotną ściereczką.
- Nigdy nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Nigdy nie wolno pozostawiać naczyń z tworzywa w kontakcie z płytami.
- Przed schowaniem urządzenia upewnij się, że wszystkie jego części są czyste i suche.
- Nigdy nie owijaj kabla dookoła zewnętrznych stron grilla.
- Nie zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie!

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Grill nie działa.	Grill nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Podłącz grill do sieci elektrycznej.
Dym wydobywający się z grilla.	Grill nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Po każdym użyciu wyczyść płyty i tacę na odpady, aby usunąć pozostałości.
Jedzenie jest zbyt grillowane (jest przypalone) lub niewystarczająco.	Ustawiony program/temperatura/czas nie odpowiada grillowanej potrawie.	W zależności od rodzaju grillowanej potrawy, ustaw odpowiedni program/wyreguluj temperaturę lub czas.

Po pewnym czasie pracy grill nagle się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	Po 50 minutach pracy grill wyłączy się automatycznie.	Ponownie uruchomić grill.
Jedzenie jest nierównomiernie ugotowane.	Różne rozmiary żywności.	Grilluj potrawy tej samej wielkości.
	Różne rodzaje żywności.	Grilluj ten sam rodzaj żywności.
	Przy grillu otwartym do 180° żywność nie była obracana podczas grillowania.	Obracaj jedzenie podczas grillowania.
Błąd "E1".	Błąd czujnika temperatury płyty górnej.	Wyłącz grill i odwróć go do autoryzowanego centrum serwisowego.
Błąd "E2".	Błąd czujnika temperatury płyty dolnej.	Wyłącz grill i odwróć go do autoryzowanego centrum serwisowego.
Błąd "E3".	Błąd sondy temperatury - sonda nieprawidłowo włożona do żywności, brak lub niewielka zmiana temperatury w ciągu 5 minut.	Wyłącz i włącz grill i upewnij się, że sonda jest prawidłowo podłączona i włożona.

SERWIS

Bardziej kompleksowe konserwacje lub naprawy wymagające ingerencji w wewnętrzne elementy produktu mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Preferujemy recykling materiałów opakowaniowych oraz starych urządzeń elektrycznych.
- Karton od urządzenia można oddać w punkcie zbiórki odpadów sortowanych.
- Plastikowe worki z polietylenu (PE) oddajemy w punkcie zbiórki materiałów do recyklingu.

Recykling urządzenia po zakończeniu użytkowania



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że takiego produktu nie wolno traktować jako odpadu komunalnego. Należy przekazać go do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu zapobiega negatywnemu oddziaływaniu na środowisko i zdrowie ludzi, jakie mogłoby wynikać z niewłaściwej utylizacji produktu. Utylizację należy wykonać zgodnie z przepisami dotyczącymi postępowania z odpadami. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu produktu należy zwrócić się do lokalnego urzędu, firmy zajmującej się utylizacją odpadów z gospodarstw domowych lub sklepu, w którym zakupiono produkt.



Produkt spełnia wszystkie stosowne wymagania podstawowe, nakładane na niego przez dyrektywy EU.

Tekst, wygląd i specyfikacja techniczna mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia, do czego zastrzegamy sobie prawo.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Concept márkájú készüléket, és kívánjuk, hogy használata során végig elégedett legyen termékünkkel.

Az első használat előtt figyelmesen tanulmányozza át az egész használati útmutatót, és őrizze meg. Gondoskodjon róla, hogy a terméket kezelő valamennyi személy megismerje az útmutató tartalmát.

Műszaki adatok	
Feszültség	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W



Figyelem!
Forró felület

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Közvetlenül a kiszállítás után ellenőrizze a csomagolást és a készüléket a szállítás során esetlegesen keletkezett sérülések szempontjából.
- Ne használja a terméket az ebben az útmutatóban leírtaktól eltérően.
- Az első használat előtt távolítson el a készülékről minden csomagoló- és marketinganyagot.
- Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott feszültség megfelel-e a típuscímkén megadott értékeknek.
- A készülék működés közben és a kikapcsolása után egy ideig forró.
- Ezért ne érintse meg a forró felületeket.
- Használja a fogantyúkat és gombokat. Megégetheti magát.
- Ne tisztítsa, ne tegye el és ne fedje le a készüléket, amíg teljesen ki nem hűlt.
- A készüléket működés közben ne fordítsa az oldalára.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha be van kapcsolva, vagy csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz.
- Soha ne helyezze át a készüléket működés közben, vagy ha még forró. Ne emelje fel a tápkábelnél fogva.
- A készüléket soha ne a kábelnél fogva húzza ki az aljzatból, hanem fogja meg a csatlakozót, és úgy húzza ki.
- Ne engedje, hogy gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek hozzáférjenek a készülékhez.
- Csökkent mozgásképességgel, csökkent érzékszervi képességekkel vagy nem megfelelő szellemi alkalmassággal bíró, valamint a használati útmutatót nem ismerő személyek csak felelős, a kezelést ismerő személy felügyelete alatt használhatják a készüléket.

- Legyen különösen óvatos, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- Ne engedje, hogy a készüléket játékra használják.
- **Tisztítás előtt és használat után kapcsolja ki a készüléket, húzza ki az aljzatból, és várja meg, míg kihűl.**
- Ne hagyja a vezetéket szabadon lelógni az asztal szélén. Ügyeljen rá, hogy ne érintkezzen forró felülettel.
- Ez a készülék nem arra szolgál, hogy külső eszközzel, például időzítővel vagy külön távirányítóval vezéreljék.
- A készüléket csak stabil, hőálló felületre tegye, más hőforrásoktól, pl. radiátortól, sütőtől stb. távol. Óvja a közvetlen napsugárzástól és nedvességtől.
- Ne használja a készüléket olyan környezetben, ahol robbanékony gázok vagy gyúlékony anyagok (oldószer, lakk, ragasztó stb.) találhatóak.
- **Figyelem – a pékáru kigyulladhat!** A készülék használata során felette és minden oldalán hagyjon elég helyet, hogy a levegő áramolhasson körülötte. Akadályozza meg, hogy a készülék működés közben függönnyel, falburkolattal, textillel, papírral vagy egyéb gyúlékony anyaggal érintkezzen. Nem ajánlott továbbá ezek közelébe vagy alá helyezni, illetve ezekkel lefedni.
- Ne használja a készüléket a kihúzható morzsatálca nélkül. A tálcát rendszeresen tisztítani kell, és nem szabad megvárni, hogy a morzsa felgyűljön rajta. Ezek hozzáérhetnek a fűtőszálhoz, és kigyulladhatnak.
- Ne tegyen a készülékbe fémtárgyakat.
- Ne tegyen a készülékbe túl nagy élelmiszerdarabokat.
- A készülékbe ne tegyen lekvárral vagy befőttel töltött élelmiszert.
- A készülék tisztításához ne használjon durva és kémiailag agresszív anyagokat.
- Ne használja a készüléket, ha nem működik megfelelően, ha leesett, megsérült vagy nedves lett. Megvizsgálás és javítás céljából vigye szakszervizbe.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozóval, haladéktalanul javíttassa meg a hibát szakszervizben.
- A készüléket ne használja a szabadban.
- A készülék csak háztartási használatra alkalmas, kereskedelmi használatra nem való.
- Ne nyúljon a készülékhez nedves vagy vizes kézzel.

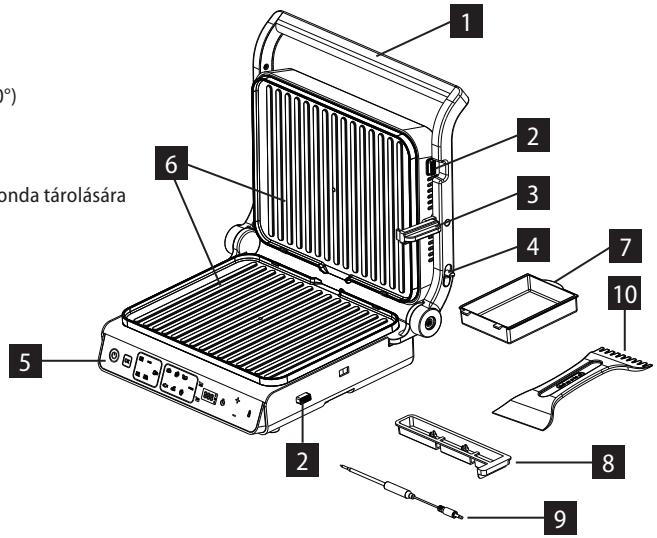
Se a tápkábelt, se a csatlakozót, se a készüléket ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

- Ne használjon más tartozékot, mint amit a gyártó javasol.
- Ne javítsa maga a készüléket. Forduljon szakszervizhez.
- Ezt a készüléket csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, és olyan csökkent fizikai vagy mentális képességű személyek, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a készülék biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A felhasználói karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől. Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.

Ha nem tartja be a gyártó utasításait, az esetleges javításra nem vonatkozik a jótállás.

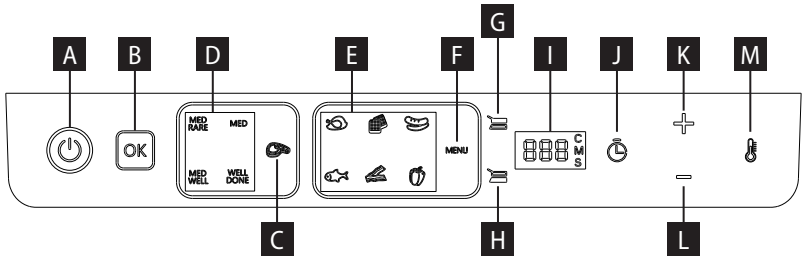
A TERMÉK LEÍRÁSA

1 Fogantyú
2 Gomb a lemezek kioldásához
3 Grillzár
4 Gomb a grill kinyitásához (180°)
5 Vezérlőpanel
6 Grilllemezek
7 Hulladéktálca
8 Doboz a hőmérsékletmérő szonda tárolására
9 Hőmérsékletmérő szonda
10 Tisztító kaparó



A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

A Be/Ki gomb
B Megerősítő gomb (program, hőmérséklet, idő)
C Gomb a steak átsütöttségének kiválasztásához
D A steak átsütöttségének jelzője
E Programkijelző
F Programválasztó gomb
G Felső tányérjelző
H Alsó tányér kijelző
I Kijelző
J Időzítő gomb
K Hőmérséklet/idő növelő gomb
L Hőmérséklet/idő csökkentő gomb
M Hőmérséklet beállítása gomb



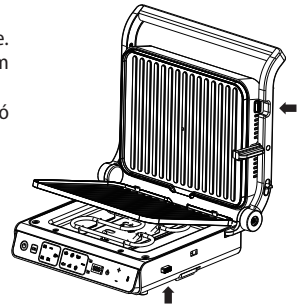
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A készülék csak háztartási használatra való. Tartsa a készüléket víztől távol, és ne használja medence közelében. A berendezést ne tegye ki esőnek. Az egységet csatlakoztatni kell az elektromos hálózathoz. A készüléket sima, stabil és hőálló felületre helyezze.

Az első használat előtt
Az első használat előtt távolítsa el a készülékről az összes csomagolóanyagot. A készüléktestet és a kezelőpanelt nedves ruhával törölje át. Mossa el a grilllapokat, a hulladéktálcát és a tisztító kaparót forró vízzel és mosogatószerrel és egy nem súrolószeres szivaccsal. Várja meg, amíg az alkatrészek teljesen megszáradnak, mielőtt újra összeszerelné őket. **Megjegyzés:** A készülék első használatakor ártalmatlan füst és enyhe szag távozhat a készülékből. Ez nem jelent hibát.

Összeállítás és használat

A lemezek felszerelése
Helyezze be az egyes lemezeket a készülékalap hátulján található kis fémrésekbe. Ezután nyomja az egyes lemezeket addig, amíg azok szilárdan a helyükre nem kerülnek.
A lemezek eltávolításához nyomja meg a készülék oldalán található kioldógombot. Ezután húzza saját maga felé a lemezeket.
Megjegyzés: Ne helyezze be/szedje ki a lemezeket a készülék működése közben! Győződjön meg róla, hogy a grill ki van húzva a hálózatból! Ne vegye ki a lemezeket, amíg a grill le nem hűlt!



ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK

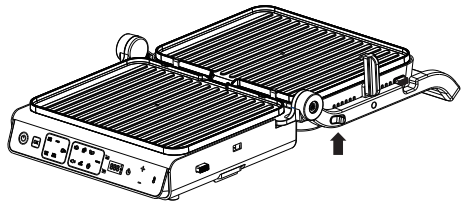
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz. Minden kijelző 1 másodpercre kigyullad, majd kialszik. Egy hangjelzés jelzi, hogy a grill most készenléti üzemmódban van - csak a Be/Ki gomb villog.
- Kapcsolja be a készüléket a Be/Ki gomb megnyomásával - a kezelőpanel világít.
- Nyomja meg a programválasztó gombot (f) a következő programok közötti váltáshoz: Csirke - Gofri - Kolbász - Hal - Szalonna - Zöldség.
- Nyomja meg a steak átsütöttségének kiválasztására szolgáló gombot (c) a következő fokozatok közötti választáshoz: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done.
- A kiválasztott program ikonja villog, és a kijelzőn felváltva jelenik meg az előre beállított elkészítési idő. és az előre beállított hőmérséklet között.
- A kiválasztott program elindításához nyomja meg az "OK" megerősítő gombot.
- Az előmelegítés megkezdődik - a kijelzőn felváltva jelenik meg a hőmérséklet és a "H--" szimbólum. Megjegyzés: az előmelegítés alatt a kijelzőn nem jelenik meg a fűtési idő. Programválasztás nélküli egyéni beállítás esetén a "H--" szimbólum nem jelenik meg a kijelzőn az előmelegítés alatt, de egy hangjelzés jelzi az előmelegítés végét.
- Az előmelegítési idő végén az étel hozzáadására hangjelzés hangzik el, és a kijelzőn megjelenik a "Add" felirat.
- Zárja be a grillt, amikor az ételek hozzáadása megtörtént. A két grilllap közötti távolság automatikusan az étel vastagságához igazodik. Nyomja meg az "OK" megerősítő gombot, és elindul a beállított idő visszaszámlálása -a kijelzőn a hőmérséklet váltakozik.
- Amikor a grillezés befejeződött, a hangjelzés háromszor megszólal, a kezelőpanel kialszik, és csak a Be/Ki gomb villog.
- Ha a grillezés befejeződött, húzza ki a tápkábelt.

Megjegyzés:
- Ha úgy dönt, hogy más hőmérsékleten vagy ideig szeretne grillezni, az alábbiak szerint növelheti vagy csökkentheti az időt vagy a hőmérsékletet. A program kiválasztása után nyomja meg a hőmérsékletbeállítás/időzítő gombot, majd nyomja meg vagy tartsa lenyomva a -/+ gombot a hőmérséklet 10 °C-os lépésekben, az idő 10 s-os lépésekben történő beállításához. Erősítse meg a kiválasztást az "OK" gombbal (b).
- Ha egyéni beállítást választ program kiválasztása nélkül: a kijelzőn "---" jelenik meg, a kiválasztott grilllap villog a hőmérséklet-beállító gomb megnyomásakor (a gomb ismételt megnyomásával válthat a lapbeállítások között: felső, alsó, mindkettő), a -/+ gombokkal pedig 10 °C-os lépésekben állítható a hőmérséklet (tartomány 80-230 °C). Ezután nyomja meg ismét a hőmérséklet-beállító gombot és állítsa be a második tányért. Ezután nyomja meg az időzítő gombot, és a -/+ gombokkal állítsa be az időt 1 perccel mindkét tányérra egyszerre (tartomány 1-60 perc). Erősítse meg a kiválasztást az "OK" gombbal (b).

ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK

Programok	Főzési hőmérséklet °C	Beállítható főzési hőmérséklet °C	Főzési idő (s)	Beállítható főzési idő (s)
Medium rare MED RARE	230	210-230	300	180-420
Medium MED	230	210-230	360	240-480
Medium well MED WELL	230	210-230	420	300-540
Well done WELL DONE	230	210-230	480	360-600
Csirke	230	210-230	300	180-480
Waffles	210	200-220	300	180-480
Kolbász	180	170-190	180	180-480
Halak	210	200-220	360	240-540
Bacon	210	200-220	180	180-360
Zöldségek	200	190-210	180	180-420

180°-os nyitás
A 180°-os nyitáshoz húzza meg a grill oldalán lévő gombot (4), és lendítse hátra a fogantyút. A felső és alsó lemezeknél a kézi beállításban az étel típusának megfelelően különböző hőmérsékleteket lehet kiválasztani.



Hőmérséklet szonda
- Használja a hőmérsékletmérő szondát a húsok grillezésekor a belső hőmérséklet és az átsütöttségi szint ellenőrzésére.
- A hőmérsékletmérő szondát akkor ajánlott használni, ha a grillsütő zárva van, és mindkét lapot egyszerre melegíti.
- Húzza ki a hőmérsékletszondát a grill jobb oldalán lévő dobozból, csatlakoztassa a grill bal oldalán lévő grillbe, és helyezze be a húsba.

- Nyomja meg a gombot (c), hogy kiválassza a hús sütési fokát: Medium rare - Medium - Medium well - Well done, majd erősítse meg a választást az "OK" gombbal. A kijelző váltakozva mutatja a szonda hőmérsékletét és a grill hőmérsékletét. Amikor a szonda hőmérséklete eléri a kívánt hőmérsékletet, a grill automatikusan kikapcsol.

Programok	A hőmérsékletmérő szonda hőmérséklete °C
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	73

A hulladéktálca eltávolítása
A grillezés során keletkező felesleges szaft (zsír) a tányérok hátulján lévő kis hornyokon keresztül az alsó fedél hátulján található hulladéktálcába folyik le. A tálat a grill minden egyes használata után tisztítsa meg, mosogatógépben mosható.

Grillzár
Forgassa el a zárat (3) a grill felső és alsó részének lezárásához, pl. tároláshoz, a grill áthelyezéséhez.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS
- Első használat előtt és minden használat után alaposan tisztítsa meg az egyes alkatrészeket.
- Ha befejezte a főzést, húzza ki a tápkábelt, és hagyja a készüléket legalább 30 percig hűlni, mielőtt újra kezelné.
- Távolítsa el a zsírt a hulladéktálcából. A hulladéktál kézzel vagy mosogatógépben mosható.
- A tányérok kézzel vagy mosogatógépben moshatók. Ne használjon fémtárgyakat, például drótvágót és kést a tisztításhoz. A tapadásmentes bevonat megsérülhet.
- Csak fa vagy műanyag evőeszközöket használjon.
- A készüléktestet és a kezelőpanelt nedves ruhával törölje át.
- Soha ne használjon súroló hatású tisztítószereket.
- Soha ne hagyjon műanyag edényeket a tányérokkal érintkezni.
- Tárolás előtt győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.
- Soha ne tekerje körbe a zsinórt a grill külső oldalán.
- Ne merítse a hálózati kábelt, a dugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

PROBLÉMAMEGOLDÁS

A probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A grill nem működik.	A grill nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Csatlakoztassa a grillt a hálózathoz.
Füst száll a grillből.	A grill még mindig tartalmaz maradványokat a korábbi használatból származó zsiradék.	Minden használat után tisztítsa meg a tányérokat és a hulladéktálcát a maradványok eltávolítása érdekében.
Az ételek is grillezettek (megégett) vagy nem eléggé.	A beállított program/hőmérséklet/idő nem felel meg a grillezett ételnek.	A grillezendő étel típusától függően állítsa be a megfelelő programot szabályozza a hőmérsékletet vagy az időt.
Egy bizonyos működési idő után a grill hirtelen kikapcsol, és egy hangjelzés hallatszik.	50 percnyi működés után a grill automatikusan kikapcsol.	Indítsa újra a grillt.

Az étel egyenetlenül átsült.	Különböző méretű ételek.	Grillezze az azonos méretű ételeket.
	Különböző típusú ételek.	Ugyanolyan típusú ételek grillezése.
	180°-ra nyitott grillsütővel az ételt a grillezés során nem forgatták meg.	Grillezés közben forgassa meg az ételt.
Error "E1".	A felső lemez hőmérséklet-érzékelőjének hibája.	Kapcsolja ki a grillt, és fordítsa meg hivatalos szervizbe.
Error "E2".	Az alsó lemez hőmérséklet-érzékelőjének hibája.	Kapcsolja ki a grillt, és fordítsa meg hivatalos szervizbe.
Error "E3".	Hőmérsékletmérő szonda hibája - a szondát helytelenül helyezték be az ételbe, 5 percen belül nem vagy csak kismértékben változik a hőmérséklet.	Kapcsolja ki és be a grillt és győződjön meg arról, hogy a szonda megfelelően be van-e dugva és be van-e helyezve.

SZERVIZ

Nagyobb mértékű, vagy a termék belső részeire is vonatkozó karbantartást vagy javítást szakszervizben kell elvégeztetni.

A KÖRNYEZET VÉDELME

- Lehetőleg gondoskodjon a csomagolóanyagok és a régi készülék újrahasznosításáról.
- A készülék dobozát a szelektív gyűjtőbe dobhatja.
- A polietilén (PE) műanyagzacskókat adja le újrahasznosítható anyagokat gyűjtő udvarban.

A készülék újrahasznosítása élettartama végén

Ez az elektromos roller az európai Elektromos hulladékról és elektromos berendezésekről (WEEE) szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelően van megjelölve. A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum jelzi, hogy a termék nem tartozik a vegyes háztartási hulladék közé. El kell vinni olyan helyre, ahol az elektromos és elektronikus hulladékot gyűjtik újrahasznosítás céljából. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésének biztosításával megakadályozza a környezetet és az emberi egészséget veszélyeztető negatív hatásokat, amelyeket a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés okozhatna. A megsemmisítést a hulladékgazdálkodási előírásoknak megfelelően kell végrehajtani. A termék újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információkért forduljon az illetékes helyi hivatalhoz, a háztartási hulladék megsemmisítésével foglalkozó szolgáltatóhoz, vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

CE Ez a termék teljesíti minden rá vonatkozó EU-irányelv alapkövetelményeit.

Változtatások a szövegben, a kivitelben és a műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek, a módosításra vonatkozó jog fenntartva.

PATEICĪBA

Pateicamies par šīs "Concept" ierīces iegādi. Ceram, ka būsiet apmierināti ar šo izstrādājumu visu tā kalpošanas laiku.

Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un uzglabājiet to drošā vietā, lai nepieciešamības gadījumā varētu pārlasīt. Nodrošiniet, lai arī citi cilvēki, kuri izmantos šo ierīci, pirms tās lietošanas būtu iepazinušies ar norādījumiem.

Tehniskie dati	
Spriegums	220-240 V ~ 50/60 Hz
Jauda	2000 W



Uzmanību!
Karsta virsma

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Uzreiz pēc piegādes pārbaudiet iepakojumu un ierīci, vai tā nav bojāta pārvadāšanas laikā.
- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā izklāstīts šajā lietošanas instrukcijā.
- Pirms ierīces pirmās izmantošanas noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārliecinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst tam spriegumam, kas ir minēts uz izstrādājuma tehnisko pamatdatu plāksnītes.
- Ierīce darbības laikā sasniedz augstu temperatūru un ir karsta arī kādu laiku pēc tās izslēgšanas.
- Tāpēc nepieskarieties karstajām virsmām.
- Izmantojiet rokturus un pogas. Pastāv apdedzināšanās risks.
- Ierīci nedrīkst tīrīt, noglabāt vai pārklāt pirms tās pilnīgas atdzišanas.
- Ierīces izmantošanas laikā nenovietojiet to uz sāna.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta vai pat tikai pievienota kontaktligzdai.
- Nekad nenesiet ierīci, kamēr tā darbojas vai kamēr tā ir karsta. Nenesiet ierīci aiz strāvas vada.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla, nekad neraujiet elektrības vadu. Satveriet kontaktdakšu un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām. Izmantojiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Personām ar ierobežotām kustību spējām, ierobežotu maņu uztveri, nepietiekamām gara spējām vai cilvēkiem, kas nepārzina pareizu tās izmantošanu, šī ierīce jāizmanto tikai atbildīgas, zinošas personas uzraudzībā.

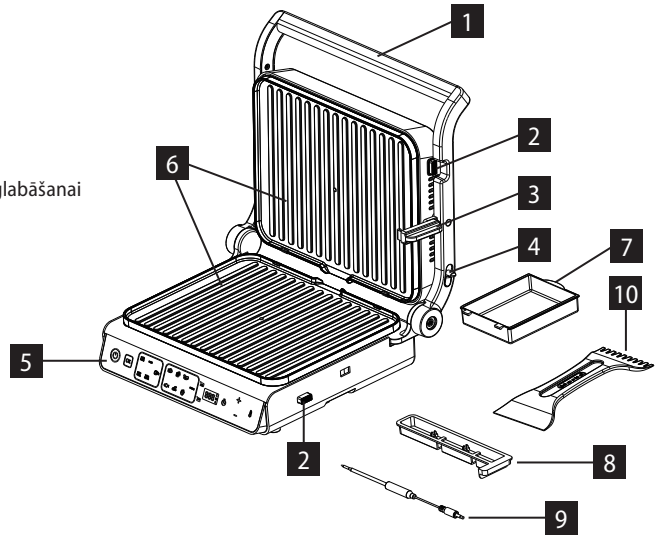
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā ir bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet izmantot ierīci kā rotaļlietu.
- **Pirms tīrīšanas un turpmākas izmantošanas izslēdziet ierīci, atvienojiet elektrības vadu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.**
- Neļaujiet strāvas vadam brīvi karāties pāri galda malai. Nodrošiniet, lai strāvas vads nepieskartos karstām virsmām.
- Šo ierīci nav paredzēts vadīt ar ārēju ierīci, piemēram, taimeri vai ar atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīci drīkst novietot tikai uz stabilas un karstumizturīgas virsmas tālu no citiem karstuma avotiem, piemēram, radiatoriem vai krāsns. Nepakļaujiet ierīci tiešiem saules stariem un mitrumam.
- Neizmantojiet ierīci vietā, kur atrodas sprādzienbīstamas gāzes vai viegli uzliesmojošas vielas (šķīdinātāji, tvaiki, līmes utt.).
- **Uzmanību – maize var aizdegties!** Izmantojot šo ierīci, atstājiet pietiekami daudz vietas no augšas un no pārējām pusēm, lai gaiss varētu brīvi cirkulēt. Ierīces darbības laikā nepieļaujiet tās saskarsmi ar aizkariem, tapetēm, tekstilu, papīru vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem. Tāpat neiesakām novietot ierīci šo materiālu tuvumā, zem tiem, kā arī pārsegt ar tiem.
- Neizmantojiet ierīci bez izņemamā drupatu savācējtrauka. Tas ir regulāri jātīra – drupatas nedrīkst sakrāties tajā. Tās var nonākt saskarsmē ar apsildes elementu un aizdegties.
- Neievietojiet ierīcē metāla priekšmetus.
- Neievietojiet ierīcē pārāk lielus pārtikas produktu gabalus.
- Neievietojiet ierīcē pārtikas produktus, kas satur džemu vai ievārījumu.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvas vai ķīmiski agresīvas vielas.
- Nelietojiet ierīci, ja tā nedarbojas pareizi vai ja tā ir nomesta, bojāta vai pakļauta šķidrumu iedarbībai. Nogādājiet ierīci pārbaudīšanai un labošanai pilnvarotā servisa apkalpes centrā.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu elektrības vadu vai kontaktdakšu. Lai veiktu bojātu detaļu labošanu vai maiņu, nekavējoties sazinieties ar pilnvaroto servisa apkalpes centru.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komercnolūkos.

- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- **Nepieļaujiet elektrības vada, kontaktdakšas vai ierīces nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā.**
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.
- Ir aizliegts labot ierīci patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām drīkst izmantot šo ierīci, ja viņi atrodas citu cilvēku uzraudzībā vai arī ir instruēti par ierīces izmantošanu drošā veidā, kā arī izprot iespējamo bīstamību. Lietotāja veikto ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem un neatrodas pieaugušo uzraudzībā. Bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst atrasties ierīces un tās vada tuvumā. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci.

Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikts garantijas remonts.

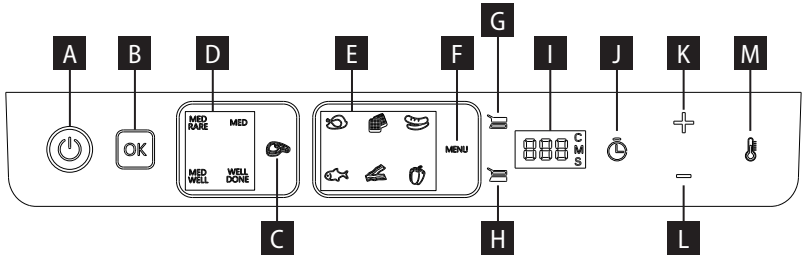
IERĪCES APRAKSTS

1 Rokturis
2 Poga plākšņu atbrīvošanai
3 Grila slēdzene
4 Poga grila atvēršanai (180°)
5 Vadības panelis
6 Grila plāksnes
7 Atkritumu paplāte
8 Kaste temperatūras zondes glabāšanai
9 Temperatūras zonde
10 Tīrīšanas skrāpis



VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

A Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
B Apstiprinājuma poga (programma, temperatūra, laiks)
C Poga steika gatavības pakāpes izvēlei
D Steika gatavības indikators
E Programmas displejs
F Programmas izvēles poga
G Augšējās plāksnes indikators
H Apakšējās plates indikators
I Displejs
J Taimera poga
K Temperatūras/laika palielināšanas poga
L Temperatūras/laika samazināšanas poga
M Temperatūras iestatīšanas poga



LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām. Nenovietojiet ierīci vietā, kuras tuvumā nav ūdens, un neizmantojiet to pie baseina. Nepakļaujiet ierīci lietum. Ierīcei jābūt pieslēgtai elektrotīkla kontaktligzdai. Novietojiet grilu uz plakanas, stabilas un karstumizturīgas virsmas.

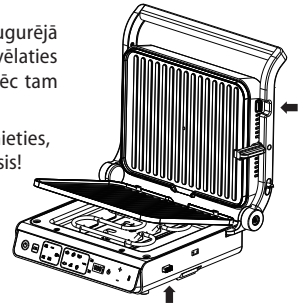
Pirms pirmās izmantošanas
Pirms pirmās lietošanas reizes no ierīces noņemiet visus iepakojuma materiālus. Noslaukiet ierīces korpusu un vadības paneli ar mitru drānu. Nomazgājiet grila plāksnes, atkritumu paliktni un tīrīšanas skrāpi ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli. Pirms detaļu atkārtotas montāžas pagaidiet, līdz tās ir pilnīgi sausas.

Piezīme: Pirmās lietošanas reizes no ierīces var izdalīties nekaitīgi dūmi un neliela smaka. Tas nav defekts.

IESTATĪŠANA UN IZMANTOŠANA

Plātņu uzstādīšana
Katru plāksni iebīdiet mazajās metāla rievās, kas atrodas ierīces pamatnes aizmugurējā daļā. Pēc tam katru plāksni piespiediet, līdz tā stingri nostājas savā vietā. Ja vēlaties plāksni izņemiet, nospiediet atlaišanas taustiņu, kas atrodas ierīces sānos. Pēc tam izvelciet plāksnes virzienā pret sevi.

Piezīme: Neievietojiet/neizņemiet plāksnes, kamēr ierīce darbojas! Pārliecinieties, ka grils ir atvienots no elektrotīkla! Neizņemiet plāksnes, kamēr grils nav atdzisis!



IEPRIEKŠ IESTATĪTAS PROGRAMMAS

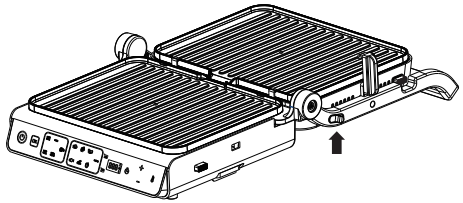
- Iespraudiet ierīci elektrotīkla kontaktligzdā. Visi indikatori iedegsies uz 1 s un pēc tam nodziest. Izskan skaņas signāls, kas norāda, ka grils tagad atrodas gaidīšanas režīmā - mirgo tikai ieslēgšanas/izslēgšanas poga.
- Ieslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu - vadības panelis iedegas.
- Nospiediet programmu izvēles pogu (f), lai pārslēgtos starp šādām programmām: Vistas gaļa - Vafeles - Desa - Zivis - Bekons - Dārzeņi.
- Nospiediet steika gatavības pakāpes izvēles pogu (c), lai izvēlētos starp šādiem līmeņiem: Medium Rare (vidēji gatavs) - Medium - Medium Well (vidēji gatavs) - Well Done (labi gatavs).
- Izvēlētās programmas ikona mirgo, un displejā pārmaiņus tiek rādīts iepriekš iestatītais gatavošanas laiks. un iepriekš iestatīto temperatūru.
- Lai uzsāktu izvēlēto programmu, nospiediet apstiprinājuma pogu "OK".
- Uzsākas priekšsildīšana - displejā pārmaiņus tiek rādīta temperatūra un simbols "H--". Piezīme: priekšsildīšanas laikā displejā netiek rādīts sildīšanas laiks. Ja tiek veikts pielagots iestatījums bez programmas izveles, priekšsildīšanas laika displeja netiek paradits simbols "H--", bet skanas signals norada uz priekšsildīšanas beigam.
- Priekšsildīšanas perioda beigās atskan skaņas signāls, lai pievienotu ēdienu, un displejā parādās "Add" (Pievienot).
- Kad ēdiens ir pievienots, aizveriet grilu. Attālums starp abām grila plāksnēm tiek automātiski pielāgots ēdiena biezumam. Nospiediet apstiprinājuma pogu "OK", un sākas iestatītā laika atpakaļskaitīšana - displejā pārmaiņus tiek rādīta temperatūra.
- Kad grilēšana ir pabeigta, 3 reizes atskan skaņas signāls, vadības panelis nodziest un mirgo tikai ieslēgšanas/izslēgšanas poga.
- Kad grilēšana ir pabeigta, atvienojiet strāvas vadu.

Piezīme:
- Ja nolemjat grilēt citā temperatūrā vai laikā, varat palielināt vai samazināt laiku vai temperatūru šādi. Pēc tam, kad esat izvēlējies programmu, nospiediet temperatūras iestatīšanas / taimera pogu un pēc tam nospiediet vai turiet nospiestu -/+, lai pielāgotu temperatūru ar soli 10 °C, bet laiku - ar soli 10 s. Apstipriniet izvēli ar pogu "OK" (b).
- Ja izvēlaties pielāgoto iestatījumu, neizvēloties programmu: displejā tiek parādīts "---", nospiežot temperatūras iestatīšanas pogu, mirgo izvēlētā grila plate (nospiediet pogu atkārtoti, lai pārslēgtos starp plākšņu iestatījumiem: augšējā, apakšējā, abas), un ar pogām -/+ tiek regulēta temperatūra ar 10 °C soli (diapazons 80-230 °C). Pēc tam vēlreiz nospiediet temperatūras iestatīšanas pogu un noregulējiet otro plati. Pēc tam nospiediet taimera pogu un ar -/+ pogām noregulējiet laiku par 1 minūti abām platēm vienlaicīgi (diapazons 1-60 minūtes). Apstipriniet izvēli ar pogu "OK" (b).

IEPRIEKŠ IESTATĪTAS PROGRAMMAS

Programmas	Gatavošanas temperatūra °C	Regulējama gatavošanas temperatūra °C	Gatavošanas laiks (s)	Regulējams gatavošanas laiks (s)
Medium rare MED RARE	230	210-230	300	180-420
Medium MED	230	210-230	360	240-480
Medium well MED WELL	230	210-230	420	300-540
Well done WELL DONE	230	210-230	480	360-600
Vistas	230	210-230	300	180-480
Vafeles	210	200-220	300	180-480
Desa	180	170-190	180	180-480
Zivis	210	200-220	360	240-540
Bacon	210	200-220	180	180-360
Dārzeņi	200	190-210	180	180-420

180° atvēršanas leņķis
Lai atvērtu rokturi par 180°, pagrieziet pogu (4) grila sānos un pagrieziet rokturi atpakaļ. Augšējai un apakšējai plāksnei manuālajā iestatījumā var izvēlēties dažādas temperatūras atkarībā no ēdiena veida.



Temperatūras zonde
- Grilējot gaļu, izmantojiet temperatūras zondi, lai kontrolētu iekšējo temperatūru un gaļas gatavības pakāpi.
- Ieteicams temperatūras zondi izmantot, kad grils ir aizvērts un abas plāksnes tiek karsētas vienlaicīgi.
- Izvelciet temperatūras zondi no kastītes grila labajā pusē, pievienojiet to grila kreisajā pusē un ievietojiet gaļā.

- Nospiediet pogu (c), lai izvēlētos gaļas apcepšanas pakāpes: Meidum rare - Medium - Medium well - Well done, apstipriniet izvēli ar pogu "OK". Displejā pārmaiņus tiek rādīta zondes temperatūra un grila temperatūra. Kad zondes temperatūra sasniedz vēlamo temperatūru, grils automātiski izslēdzas.

Programmas	Temperatūras zondes temperatūra °C
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	73

Atkritumu paplātes izņemšana
Grilēšanas laikā radušās liekās sulas (tauki) caur nelielām rievām plākšņu aizmugurē tiek novadītas uz atkritumu tvertni, kas atrodas apakšējā vāka aizmugurē. Pēc katras grila lietošanas reizes iztīriet trauku, to var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Grila slēdzene
Pagrieziet slēdzeni (3), lai bloķētu grila augšējo un apakšējo daļu, piemēram, glabāšanai, grila pārvietošanai.

TĪRĪŠANA UN APKOPE
- Pirms pirmās lietošanas reizes un pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet katru daļu.
- Kad esat pabeidzis gatavošanu, atvienojiet strāvas padeves kabeli un ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 30 minūtes pirms atkārtotas lietošanas.
- No atkritumu tvertnes izņemiet taukus. Atkritumu tvertni var mazgāt ar rokām vai trauku mazgājamajā mašīnā.
- Plāksnes var mazgāt ar rokām vai trauku mazgājamajā mašīnā. Tīrīšanai nelietojiet metāla priekšmetus, piemēram, stiepļu griezējus un nažus. Var tikt bojāts nelīpošais pārklājums.
- Izmantojiet tikai koka vai plastmasas traukus.
- Noslaukiet ierīces korpusu un vadības paneli ar mitru drānu.
- Nekad nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Nekad neatstājiet plastmasas traukus saskarē ar šķīvjiem.
- Pirms uzglabāšanas pārliecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.
- Nekad neaptiniet vadu ap grila ārpusi.
- Neiegremdējiet strāvas vadu, kontaktdakšu vai ierīci ūdenī vai citā šķidrumā!

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Grils nedarbojas.	Grils nav pieslēgts elektrotīklam.	Pievienojiet grilu elektrotīklam.
Dūmi no grila.	Grils joprojām satur atliekas iepriekšējās lietošanas laikā radušies tauki.	Pēc katras lietošanas reizes notīriet plāksnes un atkritumu paplāti, lai noņemtu atlikumus.
Ēdieni tiek gatavoti arī uz grila (ir sadedzis) vai nepietiekami.	Iestatītā programma/ temperatūra/laiks neatbilst grilējamam ēdienam.	Atkarībā no grilējamā ēdiena veida iestatiet atbilstošu programmu/noregulējiet temperatūru vai laiku.

Pēc noteikta darbības laika grils pēkšņi izslēdzas un atskan skaņas signāls.	Pēc 50 darbības minūtēm grils automātiski izslēdzas.	Atkal iedarbiniet grilu.
Ēdiens ir nevienmērīgi pagatavots līdz galam.	Dažādu izmēru pārtikas produkti.	Grilējiet vienāda izmēra ēdienus.
	Dažādi pārtikas veidi.	Grilējiet tāda paša veida ēdienus.
	Kad grils ir atvērts līdz 180° ēdiens grilēšanas laikā nav pagriezts.	Grila cepšanas laikā ēdienu pagrieziet.
Kļūda "E1".	Augšējās plates temperatūras sensora kļūda.	Izslēdziet grilu un apgrieziet pilnvarotajam servisa centram.
Kļūda "E2".	Apakšējās plates temperatūras sensora kļūda.	Izslēdziet grilu un apgrieziet pilnvarotajam servisa centram.
Kļūda "E3".	Temperatūras zondes kļūda - zonde nepareizi ievietota ēdienā, 5 minūšu laikā temperatūra nemainās vai mainās nedaudz.	Grila izslēgšana un ieslēgšana un pārliecinieties, ka zonde ir pareizi pievienota un ievietota.

TEHNISKĀ APKALPE

Plašāka mēroga apkopes un remontdarbi, kuriem ir nepieciešama iejaukšanās ierīces iekšpusē, jāveic kvalificētam speciālistam vai servisa centram.

VIDES AIZSARDZĪBA

- Nododiet iepakojuma materiālu un vecās ierīces otrreizējai pārstrādei.
- Ierīču kastes var nodot atkritumu šķirošanas punktos.
- Polietilēna (PE) maisiņus nododiet otrreizējai pārstrādei paredzēto materiālu savākšanas punktā.

Ierīces otrreizējā pārstrāde tās kalpošanas laika beigās



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2012/19/EU par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (WEEE). Simbols uz izstrādājuma vai tā iepakojuma norāda, ka šis izstrādājums nepieder sadzīves atkritumiem. Tas jānogādā elektrisko un elektronisko iekārtu otrreizējās pārstrādes savākšanas punktā. Nodrošinot šā izstrādājuma pareizu iznīcināšanu, tiks novērsta nelabvēlīga ietekme uz vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza ierīces iznīcināšana. Iznīcināšana jāveic saskaņā ar noteikumiem par atkritumu apstrādi. Lai iegūtu papildu informāciju par šīs ierīces otrreizēju pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējās pašvaldības sadzīves atkritumu iznīcināšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.



Šis izstrādājums atbilst visām piemērojamo EU direktīvu pamatprasībām.

Izmaiņas tekstā, konstrukcijā un tehniskajās specifikācijās var tikt veiktas bez iepriekšēja brīdinājuma, un mēs paturam tiesības veikt šīs izmaiņas.

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing a Concept product. We wish you much joy with your new appliance every day you use it.

Please read the instruction manual carefully before initial use. To refer to this manual any time you need to, we recommend you to keep it in a safe place. And please pass it to any future owner of the appliance.

Technical specifications	
Voltage	220–240 V ~ 50/60 Hz
Input	2000 W



Attention!
Hot surface

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Immediately after delivery, check the packaging and the appliance for any damage that may have occurred during transit.
- Do not use the appliance in any other way than as described in this manual.
- Remove all the covering and marketing materials from the appliance before the first use.
- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate of the product.
- The appliance is hot during operation and for some time after switching off.
- Therefore, do not touch hot surfaces.
- Use handles and buttons. There is risk of serious burns!
- Do not clean, store or cover the appliance until it has cooled completely.
- Do not place the appliance on its side during operation.
- Do not leave the appliance unattended when it is switched on or connected to the mains.
- Never carry the appliance during operation or while it is still hot. Do not carry it by the power cord.
- When disconnecting the appliance from the wall outlet, never pull the power cord, grasp the plug end and disconnect it by removing it from the receptacle.
- Do not allow children or unauthorized people to handle the appliance, use it out of their reach.
- Persons with reduced mobility, reduced sensory perception, mental disadvantage or persons not familiar with the operation must use the appliance only under the supervision of responsible person, who is familiar with the instructions.

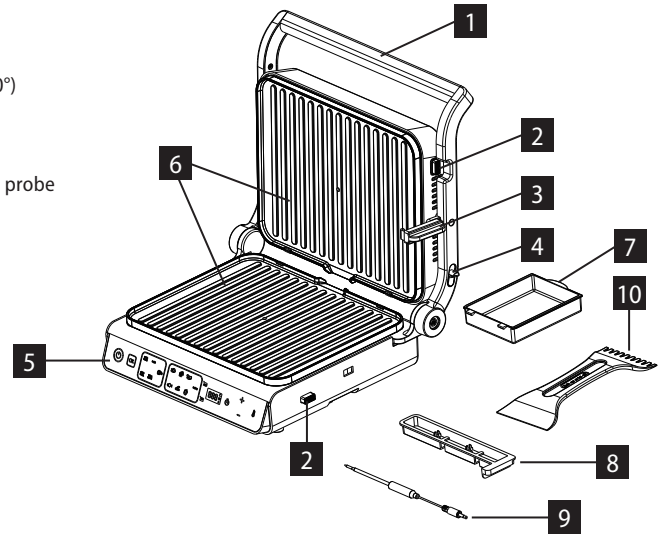
- Pay extra attention if the appliance is used near children.
- Do not use the appliance as a toy.
- **Before cleaning and after use of the appliance, switch the appliance off, disconnect it from the mains and allow it to cool down.**
- Do not allow the power cord to hang freely over the edge of the table. Do not allow the power cord to touch hot surfaces.
- This appliance is not intended to be controlled by an external device such as a timer or by a separate remote control system.
- Only place the appliance on a stable and heat-resistant surface away from other heat sources such as radiators, ovens, etc. Protect it from direct sunlight and moisture.
- Do not use the appliance in an environment where there are explosive gases and flammable substances (solvents, varnishes, adhesives, etc.).
- **Caution - bread may ignite!** When using the appliance, keep a sufficient space around and above the appliance to ensure sufficient air circulation. Do not let the appliance come into contact with curtains, wall linings, textile, paper, or other combustible materials while in operation. In addition, it is not recommended to install the appliance near or under the above materials. Do not put any of these materials on top of the appliance.
- Do not use the appliance without the extensible crumb tray. The tray shall be cleaned regularly. Do not allow crumbs to accumulate on the tray. They could touch the heating body and ignite.
- Do not insert any metal objects into the appliance.
- Do not put excessively large pieces of food in the appliance.
- Do not prepare any food containing jam or marmalade in the appliance.
- Do not use coarse and chemically aggressive substances to clean the appliance.
- Do not use the appliance if it is not working properly, has been dropped, damaged or immersed in liquid. Have it checked and repaired by an authorized service centre.
- Do not use the appliance with a damaged cord or plug and have it repaired immediately by an authorized service centre.
- Do not use the appliance outdoors.
- The appliance is only suitable for home use and is not intended for commercial use.
- Do not touch the appliance with wet hands.

- **Do not immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.**
- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- Do not repair the appliance yourself. Contact an authorized service centre.
- 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance performed by the user must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and under supervision. Children aged under 8 years of age must be kept away from the appliance and its power cord. Do not let children play with the appliance.

Damages from failure to follow the manufacturer's instructions are not covered by the warranty.

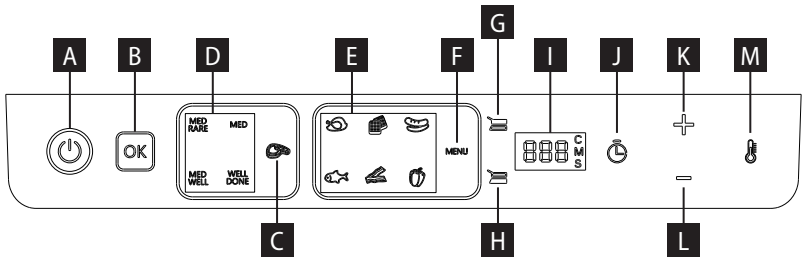
PRODUCT DESCRIPTION

1 Handle
2 Button to release plates
3 Grill lock
4 Button to open the grill (180°)
5 Control panel
6 Grill plates
7 Waste tray
8 Box for storing temperature probe
9 Temperature probe
10 Cleaning scraper



DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

A On/Off button
B Confirmation button (program, temperature, time)
C Button for selecting the doneness of the steak
D Steak doneness indicator
E Programme display
F Program selection button
G Top plate indicator
H Bottom plate indicator
I Display
J Timer button
K Temperature/time increase button
L Temperature/time decrease button
M Temperature setting button



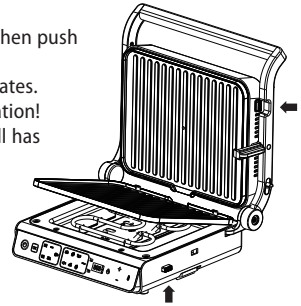
OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance is suitable for domestic use only. Place the appliance away from water and do not use it near a swimming pool. Do not expose the appliance to rain. The unit must be plugged into an electrical outlet. Place the grill on a flat, stable and heat resistant surface.

Before first use
Remove all packaging materials from the appliance before first use. Wipe the appliance body and control panel with a damp cloth. Wash the grill plates, waste tray and cleaning scraper with hot water and dishwashing liquid and a non-abrasive sponge. Wait until the parts are completely dry before reassembling.
Note: Harmless smoke and a slight odour may escape from the appliance on first use. This is not a defect.

ASSEMBLY AND USE

Installation of plates
Insert each plate into small metal grooves in the back of the grill base. Then push each desk to fit in place.
Press the plate release button on the side of the grill body. Pull out the plates.
Note: Do not insert/remove the plates while the appliance is in operation! Make sure the grill is unplugged! Do not remove the plates until the grill has cooled down!



PRESET PROGRAMS

- Plug the appliance into a mains socket. All indicators will light up for 1s and then go out. An audible signal sounds to indicate that the grill is now in standby mode - only the On/Off button flashes.
- Switch on the appliance by pressing the On/Off button - the control panel will light up.
- Press the programme selection button (f) to switch between the following programmes: Chicken - Waffles - Sausage - Fish - Bacon - Vegetables.
- Press the button for selecting the steak doneness (c) to select between the following levels: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done.
- The icon of the selected program flashes and the display alternately shows the preset cooking time and the preset temperature.
- To start the selected program, press the confirmation button "OK".
- Preheating starts - the display alternates between the temperature and the "H--" symbol. Note: during preheating, the display does not show the heating time. In the case of a custom setting without program selection, the "H--" symbol does not appear on the display during preheating, but an audible signal indicates the end of preheating.
- At the end of the preheating period, an audible signal sounds to add food and "Add" appears on the display.
- Close the grill when the food has been added. The distance between the two grill plates is automatically adjusted to the thickness of the food. Press the confirmation button "OK" and the countdown for the set time starts - the display alternates with the temperature.

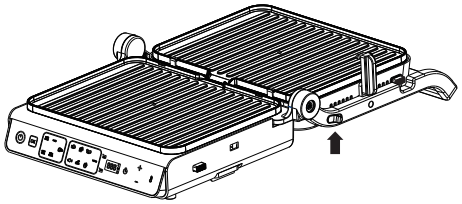
Note:
- If you decide to grill at a different temperature or time, you can increase or decrease the time or temperature as follows. After you have made your programme selection, press the temperature setting/timer button and then press or hold -/+ to adjust the temperature in 10 °C increments, the time in 10 s increments. Confirm the selection with the "OK" button (b).

- If you select a custom setting without selecting a program: the display shows "---", the selected grill plate flashes when you press the temperature setting button (press the button repeatedly to switch between the plate settings: top, bottom, both) and the -/+ buttons adjust the temperature in 10 °C increments (range 80-230 °C). Then press the temperature setting button again and adjust for the second plate. Then press the timer button and use the -/+ buttons to adjust the time by 1 minute for both plates simultaneously (range 1-60 minutes). Confirm the selection with the "OK" button (b).

PRESET PROGRAMS

Programs	Cooking temperature °C	Adjustable cooking temperature °C	Cooking time (s)	Adjustable cooking time (s)
Medium rare MED RARE	230	210-230	300	180-420
Medium MED	230	210-230	360	240-480
Medium well MED WELL	230	210-230	420	300-540
Well done WELL DONE	230	210-230	480	360-600
Chicken	230	210-230	300	180-480
Waffles	210	200-220	300	180-480
Sausage	180	170-190	180	180-480
Fish	210	200-220	360	240-540
Bacon	210	200-220	180	180-360
Vegetables	200	190-210	180	180-420

180° opening
To open 180°, pull the button (4) on the side of the grill and swing the handle back. For the top and bottom plates, the in the manual setting, different temperatures can be selected according to the type of food.



Temperature probe
- Use the temperature probe when grilling meat to monitor the internal temperature and doneness level.
- It is recommended to use the temperature probe when the grill is closed and both plates are heated at the same time.
- Pull the temperature probe out of the box on the right side of the grill, plug into the grill on the left side and insert into the meat.
- Press the button (c) to select between the degrees of doneness of the meat: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done, confirm the selection with the button "OK". The display alternates between the probe temperature and the grilling temperature. When the probe temperature reaches the desired temperature, the grill will automatically switch off.

Programs	Temperature of temperature probe °C
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	73

Removing the waste tray
Excess juices (grease) produced during grilling are drained through small grooves at the back of the plates into a waste tray located at the back of the bottom cover. Clean the bowl after each use of the grill, it is dishwasher safe.

Grill lock
Turn the lock (3) to lock the top and bottom of the grill, e.g. for storage, transferring the grill.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean each part thoroughly before first use and after each use.
- When you have finished cooking, unplug the power cord and allow the appliance to cool for at least 30 minutes before handling again.
- Remove grease from the waste tray. The waste bowl can be washed by hand or in the dishwasher.
- The plates can be washed by hand or in the dishwasher. Do not use metal objects such as wire cutters and knives for cleaning. The non-stick coating may be damaged.
- Use only wooden or plastic utensils.
- Wipe the appliance body and control panel with a damp cloth.
- Never use abrasive cleaning agents.
- Never leave plastic utensils in contact with the plates.
- Make sure all parts are clean and dry before storing.
- Never wrap the cord around the outside of the grill.
- Do not immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid!

PROBLEM SOLVING

Problem	Possible cause	Solution
The grill's not working.	The grill is not connected to the mains.	Plug the grill into the mains.
Smoke coming from the grill.	The grill still contains residues of grease from previous use.	Clean the plates and waste tray after each use to remove residue.
The food is grilled too (is burnt) or not enough.	The set programme/temperature/ time does not correspond to the food being grilled.	Depending on the type of food to be grilled, set the appropriate programme/adjust the temperature or time.
After a certain period of operation, the grill will suddenly switch off and a beep will sound.	The grill switches off automatically after 50 minutes of operation.	Start the grill again.

The food is unevenly cooked through.	Different sizes of food.	Grill foods of the same size.
	Different types of food.	Grill the same type of food.
	With the grill open to 180° the food has not been turned during grilling.	Turn the food during grilling.
Error "E1".	Top plate temperature sensor error.	Turn off the grill and turn over to an authorised service centre.
Error "E2".	Bottom plate temperature sensor error.	Turn off the grill and turn over to an authorised service centre.
Error "E3".	Temperature probe error - probe incorrectly inserted into food, no or slight temperature change within 5 minutes.	Turn the grill off and on and make sure the probe is properly plugged in and inserted.

SERVICE

Extensive maintenance or repair, which requires access to internal parts of the product, has to be performed by a qualified service centre.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

- Packaging materials and old appliances should be recycled.
- Packaging materials may be disposed of as sorted waste.
- Dispose the plastic bags made of polyethylene (PE) of as sorted waste.

Recycling of the appliance at the end of its lifespan



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The disposal of such material has to be done according to the recycling regulations. For more detailed information about recycling of this appliance see the authorized local office or service for household waste disposal or the shop, where you purchased the appliance.



The product meets all the necessary requirements of the EU directives applicable to the specific product.

Changes in text, design, and technical specifications are subject to change without notice and we reserve the right to change them.

DANKSAGUNG

Vielen Dank, dass Sie ein Produkt der Marke Concept eingekauft haben. Wir wünschen Ihnen, dass Sie mit unserem Produkt über seine gesamte Gebrauchsdauer zufrieden sein werden.

Lesen Sie sich vor dem ersten Gebrauch die ganze Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese dann auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die dieses Produkt behandeln werden, sich mit dieser Gebrauchsanweisung vertraut machen.

Technische Parameter	
Spannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsbedarf	2000 W



Achtung!
Heiße Oberfläche

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Überprüfen Sie sofort nach der Lieferung die Verpackung und das Gerät auf eventuelle Transportschäden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht anders, als es in dieser Anleitung beschrieben ist.
- Vor dem ersten Einsatz entfernen Sie alle Verpackungen und Marketingunterlagen vom Gerät.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Produkts entspricht.
- Das Gerät ist beim Betrieb, sowie über bestimmte Zeit nach der Ausschaltung heiß.
- Berühren Sie daher die heißen Oberflächen nicht.
- Benutzen Sie Handgriffe und Drucktasten. Drohende Verbrennungsgefahr.
- Reinigen, lagern oder decken Sie das Gerät nicht ab, solange es nicht vollständig kalt ist.
- Legen Sie das Gerät im Betrieb nicht auf Seite.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht, wenn es eingeschaltet, beziehungsweise in die Stromsteckdose angeschlossen ist.
- Tragen Sie das Gerät niemals beim Betrieb oder wenn es noch heiß ist. Tragen Sie es niemals am Netzkabel.
- Zum Trennen des Gerätes von der Steckdose ziehen Sie nie am Zuleitungskabel, sondern greifen Sie den Stecker und trennen Sie diesen von der Steckdose durch das Ziehen.
- Gestatten Sie den Kindern und Unmündigen nicht, mit dem Gerät zu manipulieren, nutzen Sie es außerhalb ihrer Reichweite.

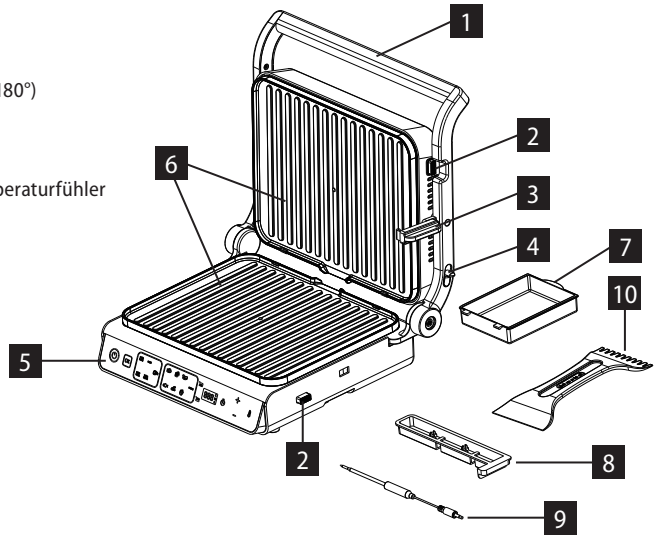
- Personen mit der erniedrigen Bewegungsfähigkeit, mit der erniedrigen Sinneswahrnehmung, mit der ungenügenden psychischen Fähigkeit oder Personen, die mit der Bedienung nicht anvertraut sind, müssen das Gerät nur unter der Aufsicht einer verantwortlichen und mit der Bedienung anvertrauten Person nutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit großer Vorsicht in der Nähe von Kindern.
- Erlauben Sie nicht, dass das Gerät als Spielzeug verwendet wird.
- **Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und nach dem Gebrauch aus, trennen Sie es von der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.**
- Lassen Sie das Zuleitungskabel nicht frei über die Tischkante hängen. Achten Sie darauf, dass es keine heißen Flächen berührt.
- Dieses Gerät ist zur Steuerung mithilfe eines externen Geräts, wie z.B. ein Timer ist, oder mithilfe eines selbsttätigen Fernsteuerungssystems nicht bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine stabile und hitzebeständige Oberfläche, und halten Sie es von anderen Wärmequellen wie Heizkörpern, Backöfen, usw., fern. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Feuchte schützen.
- Benutzen Sie das Gerät in dem Umfeld mit dem Vorkommen der explosiven Gase und entzündbarer Stoffe (Lösemittel, Lacke, Klebstoffe usw.) nicht.
- **Achtung - das Gebäck kann sich entflammen!** Bei der Nutzung dieses Geräts ist genug Raum von oben, sowie von allen Seiten frei zu lassen, damit die Luft herum strömen kann. Vermeiden Sie den Kontakt des betriebenen Geräts mit Gardinen, Wandverkleidung, Textilgeweben, Papier oder sonstigen brennbaren Stoffen. Ferner wird nicht empfohlen, dass sich das Gerät in deren Nähe oder darunter befindet, beziehungsweise dass es damit abgedeckt ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Brösel-Sammelbehälter. Der Sammelbehälter ist regelmäßig zu reinigen, die Brösel dürfen sich nicht ansammeln. Sie könnten in Kontakt mit dem Heizkörper kommen und entflammen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände in das Gerät hinein.
- Legen Sie keine zu großen Stücke von Lebensmitteln in das Gerät hinein.
- Das Gerät ist nicht für Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt, die Konfitüre oder Marmelade enthalten.
- Benutzen Sie keine groben und chemisch aggressiven Stoffe zur Reinigung des Geräts.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig arbeitet, nach einem Sturz, oder wenn es in eine Flüssigkeit eingetaucht wurde. Lassen Sie es von einer autorisierten Werkstatt überprüfen und reparieren.
- Nutzen Sie das Gerät mit dem beschädigten Zuleitungskabel oder Stecker nicht. Lassen Sie den Mangel von einer autorisierten Werkstatt unverzüglich beheben.
- Benutzen Sie das Gerät nicht draußen.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- Berühren Sie das Gerät mit feuchten oder nassen Händen nicht.
- **Tauchen Sie das Zuleitungskabel, den Stecker oder das Gerät nicht ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.**
- Nutzen Sie kein anderes Zubehör, als es vom Hersteller empfohlen wird.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt.
- Dieses Gerät können Kinder ab dem 8. Lebensjahr und Personen mit den erniedrigten physischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit den ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen dann nutzen, wenn sie unter der Aufsicht stehen oder wenn sie über das Nutzen des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und wenn sie die eventuellen Gefahren verstehen. Die von dem Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung dürfen keine Kinder durchführen, wenn sie nicht älter als 8 Jahre und unter keiner Aufsicht sind. Kinder bis zum 8. Lebensjahr müssen außerhalb der Reichweite des Geräts und dessen Zuleitung gehalten werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

Bei der Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers kann eine eventuelle Reparatur nicht als Garantiereparatur anerkannt werden.

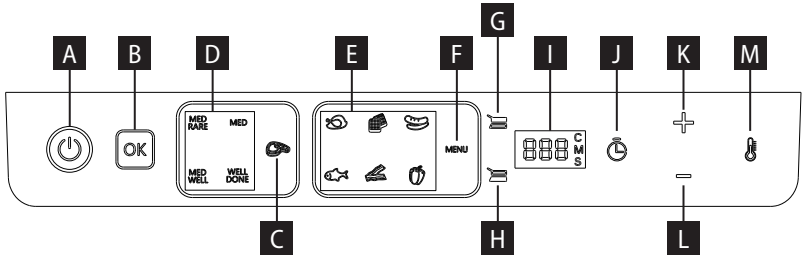
PRODUKTBESCHREIBUNG

1 Handgriff
2 Knopf zum Lösen der Platten
3 Verriegelung des Grills
4 Taste zum Öffnen des Grills (180°)
5 Bedienfeld
6 Grillplatten
7 Abfallbehälter
8 Aufbewahrungsbox für Temperaturfühler
9 Temperaturfühler
10 Reinigungsschaber



BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

A Ein/Aus-Taste
B Bestätigungstaste (Programm, Temperatur, Zeit)
C Taste zur Auswahl des Gargrads des Steaks
D Steak-Gargradanzeige
E Programm-Anzeige
F Programmwahltaste
G Anzeige der oberen Platte
H Anzeige untere Platte
I Anzeige
J Timer-Taste
K Taste zur Erhöhung der Temperatur/Zeit
L Taste zum Verringern der Temperatur/Zeit
M Taste für die Temperatureinstellung



BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet Halten Sie das Gerät vom Wasser fern und benutzen Sie es nicht in der Nähe vom Swimmingpool. Setzen Sie das Gerät der Regenwirkung nicht aus. Die Einheit muss an der Steckdose angeschlossen sein. Legen Sie den Grill auf eine flache, stabile und wärmebeständige Oberfläche.

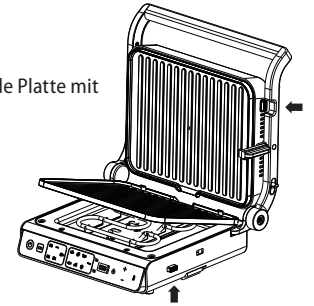
Vor dem ersten Gebrauch
Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät. Wischen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Grillplatten, die Abfallschale und den Reinigungsschaber mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Warten Sie, bis die Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

Hinweis: Bei der ersten Inbetriebnahme können harmloser Rauch und ein leichter Geruch aus dem Gerät austreten. Dies ist kein Defekt.

Zusammenbau und Benutzung

Installation der Platten
Jede Platte in kleine Aussparungen hinten am Gehäuse einschieben. Dann jede Platte mit Druck in seiner Position sichern.
Wenn Sie die Platten herausziehen wollen, den Entriegelungsknopf an der Seite des Gerätes drücken und die Platten herausziehen.

Hinweis: Legen Sie die Platten nicht ein/entfernen Sie sie nicht, während das Gerät in Betrieb ist! Vergewissern Sie sich, dass der Grill vom Stromnetz getrennt ist! Entfernen Sie die Platten erst, wenn der Grill abgekühlt ist!



VOREINGESTELLTE PROGRAMME

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen dann. Es ertönt ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass sich der Grill jetzt im Standby-Modus befindet - nur die Ein/Aus-Taste blinkt.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste ein - das Bedienfeld leuchtet auf.
- Drücken Sie die Programmwahltaste (f), um zwischen den Programmen Hähnchen - Waffeln - Würstchen - Fisch - Speck - Gemüse zu wechseln.
- Drücken Sie die Taste für die Auswahl des Gargrads des Steaks (c), um zwischen den folgenden Stufen zu wählen: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done.
- Das Symbol des gewählten Programms blinkt und die Anzeige wechselt zwischen der eingestellten Zubereitungszeit und der und der voreingestellten Temperatur.
- Drücken Sie die Bestätigungstaste "OK", um das ausgewählte Programm zu starten.
- Das Vorheizen beginnt - das Display zeigt abwechselnd die Temperatur und das Symbol "H--" an. Hinweis: Während des Vorheizens zeigt das Display nicht die Heizzeit an. Bei einer benutzerdefinierten Einstellung ohne Programmwahl erscheint während des Vorheizens nicht das Symbol "H--" auf dem Display, sondern ein akustisches Signal zeigt das Ende des Vorheizens an.
- Am Ende der Vorwärmzeit ertönt ein akustisches Signal, um das Grillgut hinzuzufügen, und auf dem Display erscheint "Add".
- Schließen Sie den Grill nach dem Hinzufügen von Lebensmitteln. Der Abstand zwischen den beiden Grillplatten passt sich automatisch an die Dicke des Grillguts an. Drücken Sie die Bestätigungstaste "OK" und der Countdown für die eingestellte Zeit beginnt - die Anzeige wechselt mit der Temperatur.
- Nach Beendigung des Grillvorgangs ertönt ein dreimaliger Piepton, das Bedienfeld erlischt und nur die Ein/Aus-Taste blinkt.
- Ziehen Sie nach Abschluss des Grillvorgangs das Netzkabel ab.

Hinweis:

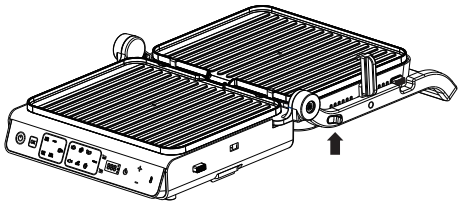
- Wenn Sie mit einer anderen Temperatur oder Zeit grillen möchten, können Sie die Zeit oder Temperatur wie folgt erhöhen oder verringern. Nachdem Sie Ihr Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Taste für die Temperatureinstellung/den Timer und halten Sie dann -/+ gedrückt, um die Temperatur in Schritten von 10 °C und die Zeit in Schritten von 10 s einzustellen. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste "OK" (b).
- Wenn Sie eine benutzerdefinierte Einstellung wählen, ohne ein Programm auszuwählen: Auf dem Display wird "---" angezeigt, die gewählte Grillplatte blinkt, wenn Sie die Temperatureinstelltaste drücken (drücken Sie die Taste wiederholt, um zwischen den Platteneinstellungen zu wechseln: oben, unten, beide) und mit den Tasten -/+ wird die Temperatur in 10 °C-Schritten eingestellt (Bereich 80-230 °C). Drücken Sie dann erneut die Temperatureinstelltaste und stellen Sie die Temperatur für die zweite Platte ein. Drücken Sie dann die Timer-Taste und stellen Sie mit den -/+ Tasten die Zeit um 1 Minute für beide Platten gleichzeitig ein (Bereich 1-60 Minuten). Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste "OK" (b).

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Programme	Kochtemperatur °C	Einstellbare Gartemperatur °C	Kochzeit (s)	Einstellbare Garzeit (s)
Medium rare MED RARE	230	210-230	300	180-420
Medium MED	230	210-230	360	240-480
Medium well MED WELL	230	210-230	420	300-540
Well done WELL DONE	230	210-230	480	360-600
Huhn	230	210-230	300	180-480
Waffeln	210	200-220	300	180-480
Wurst	180	170-190	180	180-480
Fisch	210	200-220	360	240-540
Speck	210	200-220	180	180-360
Gemüse	200	190-210	180	180-420

180° Öffnung

Zum Öffnen um 180° ziehen Sie den Knopf (4) an der Seite des Grills und schwenken den Griff zurück. Für die obere und untere Platte kann die In der manuellen Einstellung können je nach Art des Grillguts unterschiedliche Temperaturen gewählt werden.



Temperaturfühler

- Verwenden Sie den Temperaturfühler beim Grillen von Fleisch, um die Innentemperatur und den Gargrad zu überwachen.
- Es wird empfohlen, die Temperatursonde zu verwenden, wenn der Grill geschlossen ist und beide Platten gleichzeitig erhitzt werden.
- Ziehen Sie den Temperaturfühler auf der rechten Seite des Grills aus der Verpackung, stecken Sie ihn auf der linken Seite in den Grill und führen Sie ihn in das Fleisch ein.

- Drücken Sie die Taste (c), um zwischen den Bräunungsgraden des Fleisches zu wählen: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done, bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste "OK". Das Display zeigt abwechselnd die Fühlertemperatur und die Grilltemperatur an. Wenn die Temperatur der Sonde die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich der Grill automatisch aus.

Programme	Temperaturfühler Temperatur °C
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	73

Entfernen des Abfallbehälters

Überschüssige Säfte (Fett), die beim Grillen entstehen, werden durch kleine Rillen auf der Rückseite der Platten in eine Auffangschale auf der Rückseite der unteren Abdeckung abgeleitet. Reinigen Sie die Schale nach jedem Gebrauch des Grills, sie ist spülmaschinenfest.

Grillschloss

Drehen Sie den Verschluss (3), um die Ober- und Unterseite des Grills zu verriegeln, z. B. für die Aufbewahrung oder den Transport des Grills.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie jedes Teil vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Ziehen Sie nach dem Kochen den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen.
- Entfernen Sie Fett aus der Abfallschale. Die Abfallschale kann von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Teller können von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände wie Drahtschneider oder Messer. Die Antihaftbeschichtung kann dadurch beschädigt werden.
- Verwenden Sie nur Utensilien aus Holz oder Kunststoff.
- Wischen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel.
- Lassen Sie niemals Kunststoffutensilien mit den Platten in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- Wickeln Sie das Kabel niemals um die Außenseite des Grills.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein!

PROBLEMBEHEBUNG

Das Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Grill funktioniert nicht.	Der Grill ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Grill an das Stromnetz an.
Der Rauch kommt vom Grill.	Der Grill enthält noch Rückstände Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Reinigen Sie die Platten und die Abfallschale nach jedem Gebrauch, um Rückstände zu entfernen.
Das Essen ist zu sehr gegrillt (ist verbrannt) oder nicht ausreichend.	Das eingestellte Programm/Temperatur/Zeit entspricht nicht dem Grillgut.	Stellen Sie je nach Art des Grillguts das entsprechende Programm ein bzw. passen Sie die Temperatur oder die Zeit an.

Nach einer gewissen Betriebszeit schaltet sich der Grill plötzlich aus und ein Piepton ertönt.	Nach 50 Minuten Betrieb schaltet sich der Grill automatisch ab.	Starten Sie den Grill erneut.
Das Essen ist ungleichmäßig durchgebraten.	Verschiedene Größen von Lebensmitteln.	Grillen Sie Lebensmittel mit gleicher Größe.
	Verschiedene Arten von Lebensmitteln.	Grillen Sie die gleiche Art von Lebensmitteln.
	Wenn der Grill auf 180° geöffnet ist wurde das Grillgut während des Grillens nicht gewendet.	Wenden Sie das Grillgut während des Grillens.
Fehler "E1".	Fehler im Temperatursensor der oberen Platte.	Schalten Sie den Grill aus und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
Fehler "E2".	Fehler im Temperatursensor der Bodenplatte.	Schalten Sie den Grill aus und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
Fehler "E3".	Temperaturfühlerfehler - Fühler falsch in das Lebensmittel eingeführt, keine oder geringe Temperaturänderung innerhalb von 5 Minuten.	Schalten Sie den Grill aus und ein und vergewissern Sie sich, dass die Sonde ordnungsgemäß eingesteckt und eingesetzt ist.

INSTANDHALTUNG

Eine umfangreiche Wartung oder Reparatur, die einen Eingriff in die inneren Teile des Gerätes erfordert, ist durch eine spezialisierte Reparaturwerkstatt durchzuführen.

UMWELTSCHUTZ

- Bevorzugen Sie das Recyceln von Verpackungen und Altgeräten.
- Der Gerätekarton kann als sortiertes Altmaterial entsorgt werden.
- Die Polyäthylentüten (PE) geben Sie zur Sammlung des Materials zum Recyceln ab.

Recycling des Gerätes am Ende seiner Lebensdauer



Dieses Gerät ist im Einklang mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das Symbol am Produkt oder an dessen Verpackung gibt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist auf eine Sammelstelle zum Recyceln der elektrischen und elektronischen Anlagen zu bringen. Durch die Sicherstellung der korrekten Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Konsequenzen für die Umwelt und die Gesundheit der Menschen zu verhindern, die durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Die Entsorgung muss im Einklang mit den Vorschriften für die Abfallbehandlung durchgeführt werden. Ausführlichere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Dienstleister für Entsorgung von Haushaltsabfall oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt gekauft haben.



Dieses Produkt erfüllt sämtliche Grundanforderungen der EU-Richtlinien, die sich darauf beziehen.

Die Änderungen im Text, im Design und in den technischen Spezifizierungen können ohne vorherigen Hinweis geändert werden, und wir behalten uns das Recht auf deren Änderungen vor.

MERCI

Nous vous remercions d'avoir acheté le produit de la marque Concept et nous espérons qu'il vous apportera votre entière satisfaction pendant son utilisation.

Lire attentivement le manuel d'emploi avant la première utilisation et le conserver. Faire prendre connaissance du manuel d'emploi par les autres personnes pouvant manipuler le produit.

Caractéristiques techniques	
Tension	220–240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	2000 W



Attention !
Surface chaude

PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES DE SÉCURITÉ

- Immédiatement après la livraison, vérifiez que l'emballage et l'appareil n'ont pas été endommagés pendant le transport.
- Ne jamais utiliser l'appareil autrement que prévu dans le manuel d'emploi.
- Enlever tous les emballages et autres éléments de marketing avant la première utilisation.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil est très chaud pendant son utilisation et pendant un certain temps après l'arrêt.
- Ne pas toucher des surfaces chaudes.
- Utilisez les poignées ou les boutons. Risque de brûlures.
- Laissez refroidir votre appareil avant de le nettoyer, entreposer ou couvrir.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil en position verticale.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance s'il est en marche, le cas échéant lorsqu'il est branché dans une prise secteur.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou s'il est encore chaud. Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par son cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher, mais saisir la fiche et la tirer délicatement.
- Ne pas permettre aux enfants ou aux personnes de capacités mentales réduites de manipuler l'appareil ou le mettre hors leur portée.
- Des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance du mode d'emploi ne doivent manipuler l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable informée de l'utilisation de l'appareil.

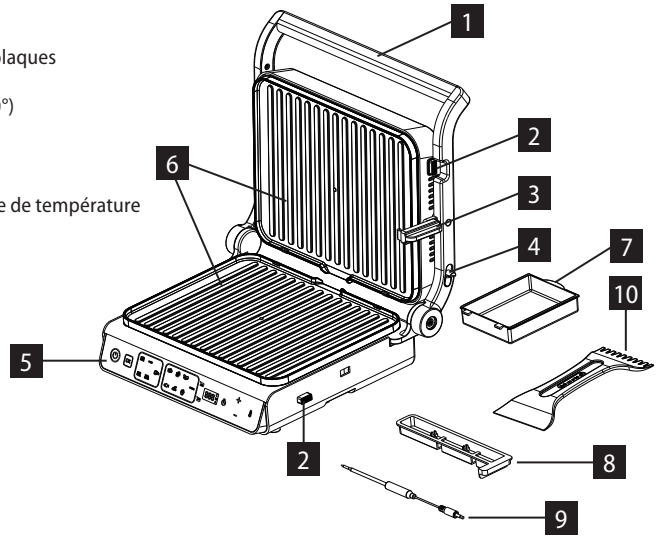
- Redoubler de vigilance lorsque cet appareil est employé à proximité d'enfants.
- Ne pas permettre de laisser utiliser l'appareil comme un jouet.
- **Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent toujours être faites sur l'appareil débranché et refroidi.**
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur le bord d'une table. Éviter qu'il entre en contact avec les surfaces chaudes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Assurez-vous que le support, sur lequel l'appareil est posé, soit stable et la surface insensible à la chaleur, éloignée de toutes sources de chaleur telles que radiateurs, fours, etc. Protégez-le contre les rayons de soleil et l'humidité.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux contenant les gaz explosifs ou inflammables (solvants, peintures, colles, etc.).
- **Attention - les produits de boulangerie peuvent s'enflammer !** Pendant l'utilisation de l'appareil, laisser suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil et sur les côtés afin que l'air puisse librement circuler. Éviter tout contact, lors du fonctionnement de l'appareil, avec les rideaux, revêtements des murs, textiles, papiers ou tout autre matériau facilement inflammable. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de ces matériaux ou ne pas le couvrir par ces derniers.
- Ne pas utiliser l'appareil sans tiroir ramasse-miettes. Nettoyer régulièrement le tiroir pour éviter que les miettes s'accumulent. Les miettes pourraient entrer en contact avec l'élément chauffant et s'enflammer.
- Ne jamais insérer les pièces métalliques.
- Ne pas placer à l'intérieur de l'appareil de gros morceaux de pain.
- L'appareil n'est pas destiné pour préparer les aliments contenant de la confiture ou gelée.
- Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide des agents abrasifs ou des produits chimiques agressifs.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé par terre, s'il a été endommagé ou plongé dans un liquide. Laisser le vérifier et réparer dans un centre d'entretien agréé.

- Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est abîmé, laisser le réparer immédiatement dans un centre d'entretien agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, il n'est pas prévu à des fins commerciales.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains humides.
- **Ne jamais plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.**
- Ne pas utiliser autres accessoires que ceux prévus par le fabricant.
- Ne pas essayer de réparer l'appareil par ses propres soins. Contacter un centre d'entretien agréé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites ou le manque d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers potentiels. Les enfants de moins de 8 ans ne sont autorisés à réaliser les opérations de nettoyage ou d'entretien que sous la surveillance. Maintenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

En cas de non-respect des recommandations du fabricant, la garantie concernant la réparation est annulée.

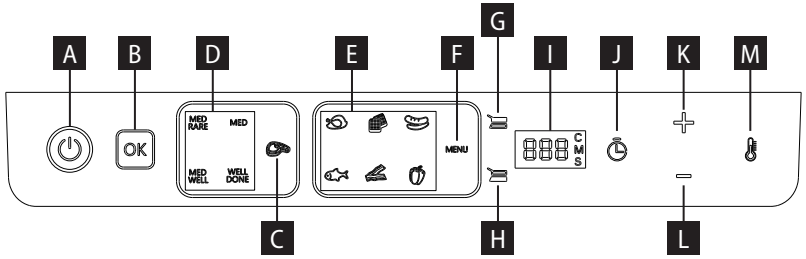
DESCRIPTION DU PRODUIT

1 Poignée
2 Bouton de déverrouillage des plaques
3 Verrouillage du gril
4 Bouton d'ouverture du gril (180°)
5 Panneau de commande
6 Plaques du gril
7 Bac à déchets
8 Boîte de rangement de la sonde de température
9 Sonde de température
10 Grattoir de nettoyage



DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

A Bouton marche/arrêt
B Bouton de confirmation (programme, température, durée)
C Bouton de sélection de la cuisson du steak
D Indicateur de cuisson du steak
E Affichage du programme
F Bouton de sélection du programme
G Indicateur de la plaque supérieure
H Indicateur de la plaque inférieure
I Affichage de l'heure
J Touche de minuterie
K Touche d'augmentation de la température/temps
L Touche de diminution de la température/de l'heure
M Touche de réglage de la température



MODE D'EMPLOI

L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Placer l'appareil à l'écart de l'eau et ne pas l'utiliser à proximité d'une piscine. L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie. L'appareil doit être branché à une prise électrique. Placer le gril sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

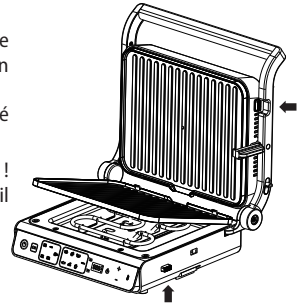
Avant la première utilisation
Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant la première utilisation. Essuyez le corps de l'appareil et le panneau de commande avec un chiffon humide. Lavez les plaques du gril, le bac à déchets et le grattoir de nettoyage avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Attendez que les pièces soient complètement sèches avant de les remonter.

Remarque: Une fumée inoffensive et une légère odeur peuvent s'échapper de l'appareil lors de la première utilisation. Il ne s'agit pas d'un défaut.

Installation et utilisation

Installation des plaques
Insérez chaque plaque dans les petites fentes métalliques situées à l'arrière de la base de l'appareil. Poussez ensuite chaque plaque jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
Pour retirer les plaques, appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le côté de l'appareil. Puis tirez les plaques vers vous.

Remarque: Ne pas insérer/retirer les plaques lorsque l'appareil est en marche ! Assurez-vous que le gril est débranché ! Ne retirez pas les plaques tant que le gril n'a pas refroidi !



PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

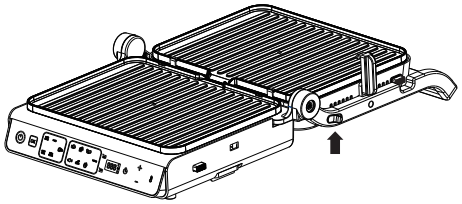
- Branchez l'appareil sur une prise de courant. Tous les voyants s'allument pendant 1s puis s'éteignent. Un signal sonore indique que le gril est en mode veille - seule la touche Marche/Arrêt clignote.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt - le panneau de commande s'allume.
- Appuyez sur la touche de sélection des programmes (f) pour passer d'un programme à l'autre: Poulet - Gaufres - Saucisse - Poisson - Bacon - Légumes.
- Appuyez sur la touche de sélection du degré de cuisson du steak (c) pour choisir entre les niveaux suivants: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done.
- L'icône du programme sélectionné clignote et l'écran affiche alternativement le temps de préparation préréglé, et la température préréglée.
- Pour lancer le programme sélectionné, appuyez sur la touche de confirmation "OK".
- Le préchauffage commence - l'écran affiche alternativement la température et le symbole "H--". Remarque: pendant le préchauffage, l'écran n'affiche pas la durée du chauffage. Pour les réglages personnalisés sans sélection de programme, l'écran n'apparaît pas pendant le préchauffage. L'écran n'affiche pas le symbole "H--", mais un signal sonore indique la fin de la période de préchauffage.
- À la fin de la période de préchauffage, un signal sonore retentit pour ajouter des aliments et "Add" apparaît à l'écran.
- Après avoir ajouté des aliments, fermez le gril. La distance entre les deux plaques du gril s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments. Appuyez sur la touche de confirmation "OK" et le compte à rebours de la durée programmée démarre - l'affichage alterne avec celui de la température.
- Lorsque le gril est terminé, le signal sonore retentit 3 fois, le panneau de commande s'éteint et seule la touche Marche/Arrêt clignote.
- Lorsque le gril est terminé, débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque:
- Si vous décidez de griller à une température ou une durée différente, vous pouvez augmenter ou réduire la durée ou la température comme suit. Après avoir sélectionné le programme, appuyez sur la touche de réglage de la température/de la minuterie, puis maintenez enfoncée la touche -/+ pour régler la température par paliers de 10 °C et la durée par paliers de 10 secondes. Confirmez la sélection ŕ l'aide de la touche "OK" (b).
- Si vous choisissez un réglage personnalisé sans sélectionner de programme : l'écran affiche "---", la plaque du gril sélectionnée clignote lorsque vous appuyez sur la touche de réglage de la température (appuyez plusieurs fois sur la touche pour passer d'une plaque à l'autre : supérieure, inférieure, les deux) et les touches -/+ permettent de régler la température par incréments de 10 °C (plage de 80 à 230 °C). Appuyez ensuite à nouveau sur la touche de réglage de la température et réglez la température pour la deuxième plaque. Appuyez ensuite sur la touche de minuterie et utilisez les touches -/+ pour régler la durée d'une minute pour les deux plaques simultanément (plage de 1 à 60 minutes). Confirmez la sélection à l'aide de la touche "OK" (b).

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

Les programmes	Température de cuisson °C	Température de cuisson réglable °C	Temps de cuisson (s)	Temps de cuisson réglable (s)
Medium rare MED RARE	230	210-230	300	180-420
Medium MED	230	210-230	360	240-480
Medium well MED WELL	230	210-230	420	300-540
Well done WELL DONE	230	210-230	480	360-600
Poulet	230	210-230	300	180-480
Gaufres	210	200-220	300	180-480
Saucisse	180	170-190	180	180-480
Poisson	210	200-220	360	240-540
Bacon	210	200-220	180	180-360
Légumes	200	190-210	180	180-420

Ouverture à 180
Pour ouvrir à 180°, tirez sur le bouton (4) situé sur le côté du gril et basculez la poignée vers l'arrière. Pour les plaques supérieure et inférieure, le bouton de réglage manuel permet de sélectionner différentes températures en fonction du type d'aliment. En réglage manuel, différentes températures peuvent être sélectionnées en fonction du type d'aliment.



Sonde de température
- Utilisez la sonde thermique lorsque vous grillez de la viande pour contrôler la température interne et le degré de cuisson.
- Il est recommandé d'utiliser la sonde de température lorsque le gril est fermé et que les deux plaques sont chauffées en même temps.
- Sortez la sonde de température de sa boîte sur le côté droit du gril, branchez-la sur le gril sur le côté gauche et insérez-la dans la viande.

- Appuyez sur le bouton (c) pour sélectionner les degrés de saisissement de la viande: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done, confirmez la sélection à l'aide du bouton "OK". L'affichage alterne entre la température de la sonde et la température du gril. Lorsque la température de la sonde atteint la température souhaitée, le gril s'éteint automatiquement.

Les programmes	Température de la sonde de température °C
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	73

Retrait du bac à déchets
Les jus excédentaires (graisse) produits pendant la cuisson sont évacués par de petites rainures à l'arrière des plaques dans un bac à déchets situé à l'arrière du couvercle inférieur. Nettoyez la cuve après chaque utilisation du gril, elle peut être lavée au lave-vaisselle.

Verrouillage du gril
Tournez le verrou (3) pour verrouiller le haut et le bas du gril, par exemple pour le stockage, le transfert du gril.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez soigneusement chaque pièce avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Une fois la cuisson terminée, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler à nouveau.
- Enlevez la graisse du bac à déchets. Le bac à déchets peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.
- Les assiettes peuvent être lavées à la main ou au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'objets métalliques tels que des pinces coupantes ou des couteaux pour le nettoyage. Le revêtement antiadhésif pourrait être endommagé.
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique.
- Essuyez le corps de l'appareil et le panneau de commande avec un chiffon humide.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs.
- Ne laissez jamais d'ustensiles en plastique en contact avec les plaques.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.
- N'enroulez jamais le cordon autour de l'extérieur du gril.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide!

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Le problème	Cause possible	Solution
Le gril ne fonctionne pas.	Le gril n'est pas raccordé au réseau électrique.	Branchez le gril sur le secteur.
Fumée provenant du gril.	Le gril contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	Après chaque utilisation, nettoyez les plaques et le bac à déchets pour éliminer les résidus.
La nourriture est trop (est brûlée) ou pas assez grillée (est brûlé) ou pas assez.	Le programme, la température et la durée réglés ne correspondent pas à l'aliment à griller.	En fonction du type d'aliment à griller, réglez le programme approprié/la température ou la durée.

Après une certaine période de fonctionnement, le gril s'éteint soudainement et un signal sonore retentit.	Après 50 minutes de fonctionnement, le gril s'éteint automatiquement.	Remettre le gril en marche.
Les aliments ne sont pas cuits inégalement cuits.	Différentes tailles d'aliments.	Grillez des aliments de même taille.
	Différents types d'aliments.	Griller le même type d'aliments.
	Lorsque le gril est ouvert à 180°, les aliments n'ont pas été retournés pendant la cuisson. les aliments n'ont pas été retournés pendant la cuisson.	Retournez les aliments pendant la cuisson.
Erreur "E1".	Erreur du capteur de température de la plaque supérieure.	Éteignez le gril et retournez-le à un centre de service agréé.
Erreur "E2".	Erreur du capteur de température de la plaque inférieure.	Éteignez le gril et retournez-le à un centre de service agréé.
Erreur "E3".	Erreur de la sonde de température - sonde mal insérée dans l'aliment, pas ou peu de changement de température dans les 5 minutes.	Éteignez et rallumez le gril et assurez-vous que la sonde est correctement branchée et insérée.

ENTRETIEN

Les opérations de maintenance ou les réparations de plus grande étendue nécessitant une intervention sur les composantes internes de l'appareil ne peuvent être effectuées que par un centre d'entretien agréé.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Préférer le recyclage des emballages et des appareils à la fin de leur durée de vie.
- Le carton est à remettre dans le centre de collecte sélective.
- Les sachets en plastique (PE) sont à remettre dans le centre de collecte sélective pour recyclage.

Recyclage de l'appareil à la fin de sa durée de vie :

La désignation du produit est conforme à la Directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). Le symbole apposé sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets municipaux. Il est nécessaire de le remettre dans un centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En assurant une élimination conforme de ce produit, vous pouvez empêcher tout impact négatif sur l'environnement et sur la santé humaine résultant de la liquidation non conforme de ce produit. Éliminer le produit en conformité à la réglementation de traitement de déchets. De plus amples informations concernant le recyclage peuvent être obtenues auprès de l'administration locale compétente, les centres de tri de déchets ménagers ou dans le magasin où vous avez acheté votre produit.

Ce produit satisfait aux exigences élémentaires des directives EU applicables.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer les modifications du texte, design et spécifications techniques sans informations au préalable.

RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver acquisito il prodotto di marchio Concept e vi auguriamo che vi dia la massima soddisfazione per tutta la durata della sua vita utile.

Si consiglia di leggere attentamente l'intero manuale d'uso prima di procedere al primo uso dell'apparecchio stesso. Conservare bene il manuale d'uso. Provvedere che tutte le persone addette all'uso del prodotto facciano la conoscenza del manuale d'uso.

Parametri tecnici	
Tensione	220-240 V ~ 50/60Hz
Potenza assorbita	2000 W



Attenzione!
Superficie calda

IMPORTANTI AVVERTIMENTI DI SICUREZZA

- Subito dopo la consegna, verificare che l'imballaggio e l'apparecchio non presentino danni dovuti al trasporto.
- Non utilizzare il prodotto in modo diverso da quello descritto nel presente manuale d'uso.
- Eliminare completamente tutti gli imballi e materiali pubblicitari prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Verificare se la tensione della rete corrisponde ai valori riportati sull'etichetta del prodotto.
- Attenzione, dopo l'uso l'apparecchio rimane caldo ancora per un certo tempo anche se spento.
- Non toccare quindi le superfici calde.
- Utilizzare il manico e i pulsanti. Si corre il rischio delle scottature.
- Non pulire, né coprire l'apparecchio prima che questo sia completamente raffreddato.
- Non posare l'apparecchio sui lati durante l'uso.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito se acceso, eventualmente connesso alla rete.
- Non spostare mai l'apparecchio se accesso o ancora caldo. Non spostare mail l'apparecchio tenendolo appeso sul suo cavo di alimentazione.
- Allo staccare dell'apparecchio dalla presa di corrente non tirare mai il cavo di alimentazione, bensì prendere la spina in mano e staccarla estraendola.
- Non permettere ai bambini, né alle persone incapaci di volere e di intendere, di manipolare con l'apparecchio, utilizzarlo fuori dalla loro portata.

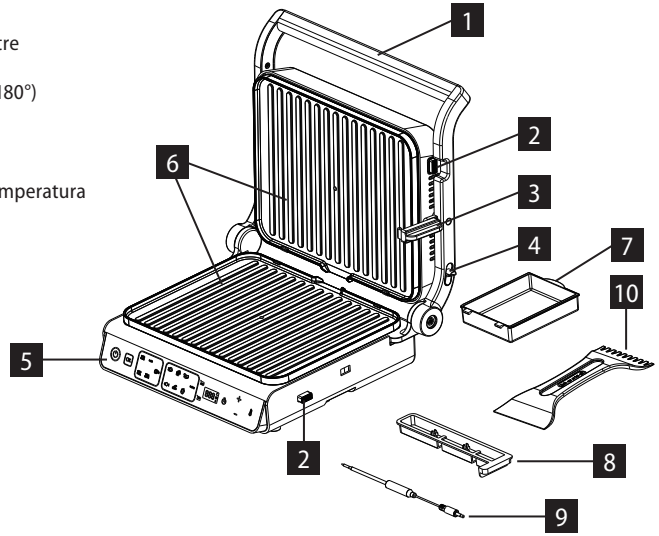
- Le persone con la mobilità e/o la percezione ridotte, mentalmente inadatte oppure le persone non istruite in merito all'uso devono utilizzare l'apparecchio solo in presenza di una persona responsabile e istruita in merito.
- Prestare la maggiore attenzione se l'apparecchio è utilizzato in presenza dei bambini.
- Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato come giocatolo.
- **Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio staccarlo dalla corrente elettrica e lasciarlo raffreddare.**
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione libero oltre il bordo del tavolo. Avere cura che il cavo di alimentazione non tocchi le superfici caldi.
- Questo apparecchio non è destinato a essere controllato da un dispositivo esterno come un timer o da un sistema di controllo remoto separato.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, lontano dalle fonti di calore quali radiatori, stufe etc. Proteggere l'apparecchio dai raggi del sole e contro l'umidità.
- Non utilizzare l'apparecchio nell'ambiente a rischio di esplosione (in presenza di solventi, vernici, colle etc.).
- **Attenzione - il pane può prendere il fuoco!** Posizionare l'apparecchio in modo che ci sia sufficiente spazio e che l'aria possa circolare liberamente intorno. Fare attenzione che durante il funzionamento l'apparecchio non entri in contatto con le tende, con la carta o con altri materiali infiammabili. I tali materiali non devono nemmeno trovarsi nella vicinanza dell'apparecchio, né devono essere utilizzati per coprirlo.
- Non utilizzare l'apparecchio senza vassoio estraibile raccogli briciole. Il vassoio va pulito regolarmente per evitare l'accumulo delle briciole. Esse potrebbero entrare in contatto con il radiatore e prendere fuoco.
- Non inserire nell'apparecchio gli oggetti in metallo.
- Non mettere dentro l'apparecchio i pezzi da tostare troppo grossi.
- Non lavorare nell'apparecchio i prodotti contenenti la marmellata e/o le confetture.
- Per pulire l'apparecchio non adoperare le sostanze ruvide e/o aggressive.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente se caduto per terra o se è stato immerso nell'acqua o in un altro liquido. In tal caso bisogna far esaminare l'apparecchio ed eventualmente farlo riparare da un'officina autorizzata.

- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, il tale difetto deve essere riparato da un'officina autorizzata.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, né all'esterno in generale.
- L'apparecchio di vostro possesso è adatto solo per uso domestico, non per uso commerciale.
- Non utilizzare l'apparecchio se si hanno le mani bagnate.
- **Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio stesso nell'acqua o in un altro liquido.**
- Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore.
- Non procedere mai alla riparazione dell'apparecchio. Rivolgersi sempre ad un'officina autorizzata.
- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini d'età superiore a 8 anni. Le persone di capacità fisiche e mentali ridotte e/o non pratiche possono utilizzare l'apparecchio solo in presenza delle persone istruite e informate sugli eventuali rischi uniti all'uso. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non deve essere effettuata dai bambini se essi sono d'età inferiore a 8 anni o se non presente una persona esperta. I bambini d'età inferiore a 8 anni devono stare lontani dalla portata dell'apparecchio e dal suo cavo di alimentazione. L'apparecchio non è un giocatolo e come tale deve essere utilizzato.

Un eventuale danno causato dal mancato rispetto delle indicazioni previste dal produttore non può essere coperto dalla garanzia.

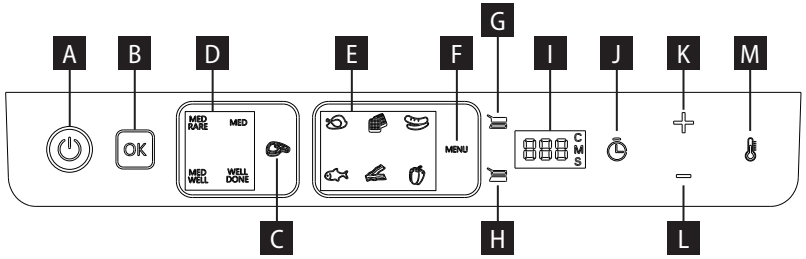
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1 Maniglia
2 Pulsante per sbloccare le piastre
3 Blocco della griglia
4 Pulsante per aprire la griglia (180°)
5 Pannello di controllo
6 Piastre della griglia
7 Vaschetta di raccolta rifiuti
8 Contenitore per la sonda di temperatura
9 Sonda di temperatura
10 Raschietto per la pulizia



DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

A Pulsante di accensione/spegnimento
B Pulsante di conferma (programma, temperatura, tempo)
C Pulsante per la selezione del grado di cottura della bistecca
D Indicatore di cottura della bistecca
E Display del programma
F Pulsante di selezione del programma
G Indicatore della piastra superiore
H Indicatore del piatto inferiore
I Display
J Pulsante timer
K Pulsante di aumento della temperatura/tempo
L Pulsante di diminuzione della temperatura/tempo
M Pulsante di impostazione della temperatura



MANUALE D'USO

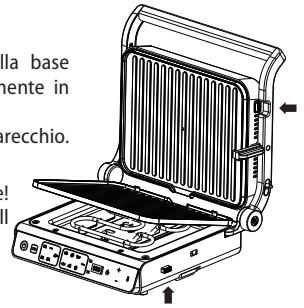
L'apparecchio è destinato solo ed esclusivamente all'uso domestico. Collocare l'apparecchio lontano dall'acqua e non utilizzarlo nelle vicinanze della piscina. Non esporre l'apparecchio alla pioggia. L'unità deve essere connessa alla rete. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente a caldo.

Cosa fare prima del primo uso
Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio prima del primo utilizzo. Pulire il corpo dell'apparecchio e il pannello di controllo con un panno umido. Lavare le piastre della griglia, la vaschetta di scarico e il raschietto di pulizia con acqua calda e detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Attendere che le parti siano completamente asciutte prima di rimontarle.
Nota: Al primo utilizzo è possibile che dall'apparecchio fuoriescano fumo innocuo e un leggero odore. Non si tratta di un difetto.

ASSEMBLAGGIO E USO

Installazione delle piastre
Inserire ogni piastra nelle piccole tacche metalliche situate sul retro della base dell'apparecchio. Quindi premere ogni piastra fino a quando non è saldamente in posizione.
Per rimuovere le piastre, premere il pulsante di rilascio situato sul lato dell'apparecchio. Successivamente estrarre le piastre verso di sé.

Nota: Non inserire/rimuovere le piastre mentre l'apparecchio è in funzione! Assicurarsi che la griglia sia scollegata! Non rimuovere le piastre prima che il grill si sia raffreddato!



PROGRAMMI PREIMPOSTATI

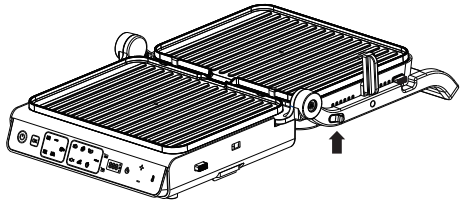
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Tutti gli indicatori si accendono per 1s e poi si spengono. Un segnale acustico indica che il grill è ora in modalità standby - solo il pulsante On/Off lampeggia.
- Accendere l'apparecchio premendo il pulsante On/Off - il pannello di controllo si accende.
- Premere il pulsante di selezione dei programmi (f) per passare da un programma all'altro Pollo - Cialde - Salsiccia - Pesce - Pancetta - Verdure.
- Premere il pulsante per la selezione del grado di cottura della bistecca (c) per scegliere tra i livelli Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done.
- L'icona del programma selezionato lampeggia e il display alterna il tempo di preparazione e la temperatura preimpostati e la temperatura preimpostata.
- Premere il pulsante di conferma "OK" per avviare il programma selezionato.
- Inizia il preriscaldamento - il display alterna la temperatura e il simbolo "H--". Nota: durante il preriscaldamento, il display non visualizza il tempo di riscaldamento. Per le impostazioni personalizzate senza selezione del programma, il display non appare durante il preriscaldamento. Il display non visualizza il simbolo "H--", ma un segnale acustico indica la fine del periodo di preriscaldamento.
- Al termine del periodo di preriscaldamento, viene emesso un segnale acustico per l'aggiunta di cibo e sul display appare "Add".
- Dopo aver aggiunto il cibo, chiudere il grill. La distanza tra le due piastre del grill si adatta automaticamente allo spessore del cibo. Premendo il pulsante di conferma "OK", inizia il conto alla rovescia del tempo impostato, che appare sul display in alternanza con la temperatura.
- Al termine della grigliata, il segnale acustico suona 3 volte, il pannello di controllo si spegne e lampeggia solo il pulsante On/Off.
- Al termine della cottura, scollegare il cavo di alimentazione.

Nota:
- Se si decide di grigliare a una temperatura o a un tempo diversi, è possibile aumentare o diminuire il tempo o la temperatura come segue. Dopo aver selezionato il programma, premere il pulsante di impostazione della temperatura e tenere premuto -/+ per regolare la temperatura con incrementi di 10 °C e il tempo con incrementi di 10 s. Confermare la selezione con il pulsante "OK" (b).
- Se si seleziona un'impostazione personalizzata senza selezionare un programma: il display visualizza "---", la piastra selezionata lampeggia quando si preme il pulsante di impostazione della temperatura (premere ripetutamente il pulsante per passare dall'impostazione della piastra: superiore, inferiore, entrambe) e i pulsanti -/+ regolano la temperatura con incrementi di 10 °C (intervallo 80-230 °C). Quindi premere nuovamente il pulsante di impostazione della temperatura e regolare la seconda piastra. Premere quindi il pulsante del timer e regolare con i pulsanti -/+ il tempo di 1 minuto per entrambe le piastre contemporaneamente (intervallo 1-60 minuti). Confermare la selezione con il pulsante "OK" (b).

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Programmi	Temperatura di cottura °C	Temperatura di cottura regolabile °C	Tempo di cottura (s)	Tempo di cottura regolabile (s)
Medium rare MED RARE	230	210-230	300	180-420
Medium MED	230	210-230	360	240-480
Medium well MED WELL	230	210-230	420	300-540
Well done WELL DONE	230	210-230	480	360-600
Pollo	230	210-230	300	180-480
Cialde	210	200-220	300	180-480
Salsiccia	180	170-190	180	180-480
Pesce	210	200-220	360	240-540
Pancetta	210	200-220	180	180-360
Verdure	200	190-210	180	180-420

Apertura a 180°
Per aprire a 180°, tirare il pulsante (4) sul lato della griglia e far ruotare la maniglia all'indietro. Per le piastre superiore e inferiore, la nell'impostazione manuale è possibile selezionare diverse temperature in base al tipo di alimento.



Sonda di temperatura
- Utilizzare la sonda di temperatura quando si griglia la carne per monitorare la temperatura interna e il grado di cottura.
- Si consiglia di utilizzare la sonda di temperatura quando la griglia è chiusa ed entrambe le piastre sono riscaldate contemporaneamente.
- Estrarre la sonda di temperatura dalla scatola sul lato destro della griglia, collegarla alla griglia sul lato sinistro e inserirla nella carne.

- Premere il pulsante (c) per selezionare tra i gradi di scottatura della carne: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done, confermare la selezione con il pulsante "OK". Il display alterna la temperatura della sonda a quella della griglia. Quando la temperatura della sonda raggiunge la temperatura desiderata, il grill si spegne automaticamente.

Programmi	Temperatura della sonda di temperatura °C
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	73

Rimozione del vassoio dei rifiuti
I succhi in eccesso (grasso) prodotti durante la cottura alla griglia vengono drenati attraverso piccole scanalature sul retro delle piastre in una vaschetta di scarico situata sul retro del coperchio inferiore. Pulire la vaschetta dopo ogni utilizzo della griglia, è lavabile in lavastoviglie.

Blocco della griglia
Ruotare la serratura (3) per bloccare la parte superiore e inferiore della griglia, ad esempio per riporla o trasferirla.

PULIZIA E MANUTENZIONE
- Pulire accuratamente ogni parte prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.
- Al termine della cottura, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di maneggiarlo nuovamente.
- Rimuovere il grasso dalla vaschetta di scarico. La vaschetta di scarico può essere lavata a mano o in lavastoviglie.
- I piatti possono essere lavati a mano o in lavastoviglie. Per la pulizia non utilizzare oggetti metallici come tronchesi e coltelli. Il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi.
- Utilizzare solo utensili in legno o plastica.
- Pulire il corpo dell'apparecchio e il pannello di controllo con un panno umido.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi.
- Non lasciare mai utensili di plastica a contatto con le piastre.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
- Non avvolgere mai il cavo all'esterno della griglia.
- Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il problema	Possibile causa	Soluzione
La griglia non funziona.	Il grill non è collegato alla rete elettrica.	Collegare il grill alla rete elettrica.
Fumo proveniente dalla griglia.	La griglia contiene ancora residui di di grasso dovuti all'uso prec dente.	Dopo ogni utilizzo, pulire le piastre e il vassoio di raccolta per rimuovere i residui.
Il cibo è grigliato troppo (è bruciato) o non abbastanza.	Il programma/la temperatura/il tempo impostati non corris-pondono all'alimento da grigliare.	A seconda del tipo di alimento da grigliare, impostare il programma appropriato/regolare la temperatura o il tempo.

Dopo un certo periodo di funzionamento, il grill si spegne improvvisamente e viene emesso un segnale acustico.	Dopo 50 minuti di funzionamento, il grill si spegne automaticamente.	Avviare nuovamente il grill.
Il cibo è cotto in modo non uniforme. cottura.	Diverse dimensioni di cibo.	Grigliare alimenti della stessa dimensione.
	Diversi tipi di cibo.	Grigliare lo stesso tipo di cibo.
	Con il grill aperto a 180° il cibo non è stato girato durante la cottura.	Girare il cibo durante la cottura alla griglia.
Errore "E1".	Errore del sensore di temperatura della piastra superiore.	Spegnere il grill e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
Errore "E2".	Errore del sensore di temperatura della piastra inferiore.	Spegnere il grill e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
Errore "E3".	Errore della sonda di temperatura - sonda inserita in modo errato nell'alimento, nessuna o lieve variazione di temperatura entro 5 minuti.	Spegnere e accendere il grill e assicurarsi che la sonda sia correttamente collegata e inserita.

ASSISTENZA

La manutenzione più impegnativa e/o la riparazione che richiede l'intervento sulle parti interne dell'apparecchio devono essere fatte esclusivamente dal centro di assistenza autorizzato.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Riciclare imballi e prodotti vecchi, alla fine di loro ciclo di vita.
- La scatola in cui si acquista il prodotto può essere recuperata come rifiuto differenziato.
- Sacchetti in polietilene (PE) possono essere recuperati come rifiuto differenziato.

Riciclaggio del prodotto alla fine della sua vita utile



L'apparecchio è identificato in conformità alla Direttiva 2012/19/EU del Parlamento europeo e del Consiglio sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Il simbolo riportato sul prodotto indica che il prodotto stesso non può essere smaltito come rifiuto urbano. Va portato in un centro di raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. Provvedendo allo smaltimento corretto del prodotto si può prevenire l'impatto negativo sull'ambiente e/o sulla salute umana nel caso di mancato riciclaggio. Lo smaltimento deve essere effettuata in conformità alle norme regolanti la gestione dei rifiuti. Le maggiori informazioni sulle modalità dello smaltimento del prodotto sono reperibili presso l'ufficio locale di amministrazione pubblica oppure nel negozio dove il prodotto è stato acquistato.

CE

Il presente prodotto rispetta tutti i requisiti elementari stabiliti dalle normative EU inerenti.

Il produttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso il testo del manuale d'uso, il design del prodotto e/o i suoi parametri tecnici.

AGRADECIMIENTO

Gracias por comprar este producto de la marca Concept y esperamos que quede satisfecho con él durante todo el tiempo que lo use.

Antes de usar el producto, lea con cuidado todo el manual y luego guárdelo. Asegúrese de que las demás personas que vayan a utilizar el producto se familiaricen con el presente manual.

Parámetros técnicos	
Tensión	220–240 V ~ 50/60 Hz
Potencia de entrada	2000 W



Atención !
Superficie caliente

ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Inmediatamente después de la entrega, compruebe que el embalaje y el aparato no hayan sufrido daños durante el transporte.
- No emplee el artefacto de una manera diferente a la descrita en el presente manual.
- Antes de utilizar por primera vez el artefacto, retire el embalaje y los materiales promocionales.
- Verifique que la tensión de red se corresponda a los valores indicados en la placa.
- El artefacto está caliente durante el funcionamiento y por cierto tiempo luego de ser apagado.
- No toque las superficies calientes.
- Utilice el mango y los botones. Riesgo de quemaduras.
- No limpie, guarde o cubra el artefacto hasta que se haya enfriado completamente.
- No vuelque el artefacto mientras está funcionando.
- No deje el artefacto desatendido si está encendido o conectado a un tomacorriente.
- Nunca mueva el artefacto si está funcionando o caliente. No lo mueva por el cable de alimentación.
- Al desenchufar el artefacto, no tire del cable, sino del enchufe.
- No permita que el artefacto sea manipulado por niños o personas no capacitadas y utilícelo fuera de su alcance.

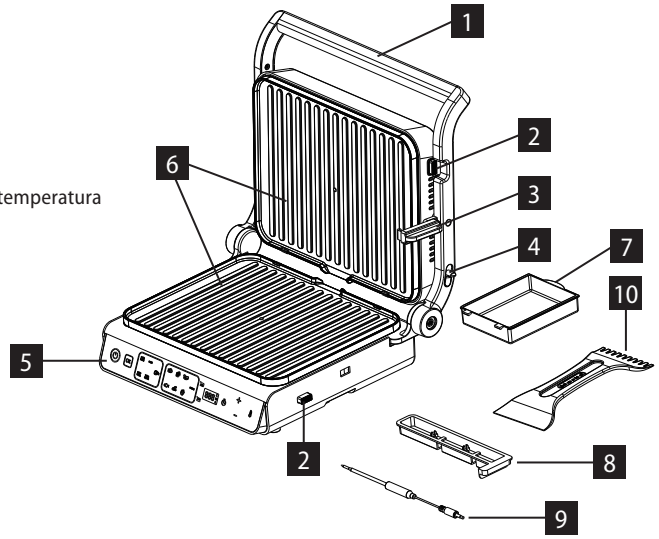
- Las personas con capacidad de movimiento o percepción sensorial reducidas, o con insuficiente capacidad mental, o personas no familiarizadas con su manejo deben utilizar el artefacto únicamente bajo la supervisión de una persona responsable, familiarizada con su uso.
- Tenga especial cuidado si emplea el artefacto en las cercanías de niños.
- No permita que el artefacto sea usado como juguete.
- **Antes de limpiar el artefacto, y luego de su uso, apáguelo, desconéctelo del tomacorriente y déjelo enfriar.**
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa. Evite que entre en contacto con superficies calientes.
- Este artefacto no está diseñado para ser controlado por un dispositivo externo como un temporizador o un sistema de control remoto.
- Coloque el artefacto únicamente en una superficie estable y resistente al calor, apartado de otras fuentes de calor como radiadores, tuberías, etc. Resguárdelo de la luz directa del sol y la humedad.
- No utilice el artefacto en entornos con gases explosivos o sustancias inflamables (disolventes, pinturas, pegamentos, etc.).
- **Atención – ¡El pan podría arder!** Al utilizar este artefacto, deje el suficiente espacio a su alrededor para permitir el flujo del aire. Mientras esté funcionando, evite que el artefacto entre en contacto con cortinas, empapelados, telas, papel u otros materiales inflamables. No es aconsejable tampoco dejarlo cerca, debajo o cubrirlo con estos materiales.
- No utilice el artefacto sin la bandeja para migas. Esta debe ser limpiada con regularidad para evitar que se acumulen migas. Podrían entrar en contacto con los calentadores y arder.
- No inserte objetos metálicos en el artefacto.
- No ponga en el artefacto alimentos demasiado grandes.
- No utilice el artefacto para procesar alimentos con jaleas o confituras.
- No emplee sustancias agresivas o telas ásperas para limpiar el artefacto.
- No emplee el artefacto si no funcionase correctamente, hubiese caído, estuviese dañado o hubiese sumergido en un líquido. Hágalo probar y reparar por un servicio autorizado.
- No emplee el artefacto si el cable o el enchufe estuviesen dañados. Haga reparar la avería de inmediato por un servicio autorizado.
- No utilice el artefacto al aire libre.
- El artefacto está destinado únicamente para uso hogareño; no está destinado para uso comercial.

- No toque el artefacto con las manos mojadas o húmedas.
- **No sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.**
- No utilice otros accesorios que los recomendados por el fabricante.
- No repare usted mismo el artefacto. Diríjase a un servicio autorizado.
- Los niños mayores de 8 años y las personas mayores o con capacidades físicas o mentales reducidas, o con insuficiente experiencia y conocimientos pueden utilizar el artefacto únicamente bajo supervisión o si se les ha enseñado a utilizarlo de una manera segura y son conscientes de los eventuales riesgos. El mantenimiento y limpieza realizados por el usuario no pueden ser llevados a cabo por niños menores de 8 años y sin supervisión. Los niños menores de 8 años deben mantenerse fuera del alcance del artefacto y su cable. Los niños no deben jugar con el artefacto.

En caso de incumplimiento de las instrucciones del fabricante, cualquier reparación no será reconocida por la garantía.

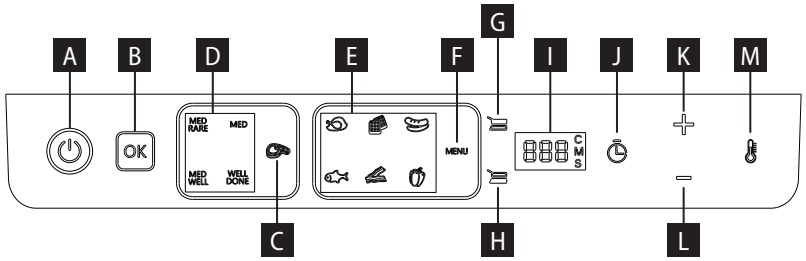
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1 Asa
2 Botón para soltar las placas
3 Bloqueo de la parrilla
4 Botón para abrir el grill (180°)
5 Panel de mandos
6 Placas del grill
7 Bandeja de residuos
8 Caja para guardar la sonda de temperatura
9 Sonda de temperatura
10 Rascador de limpieza



DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

A Botón de encendido/apagado
B Botón de confirmación (programa, temperatura, tiempo)
C Botón para seleccionar el punto de cocción del filete
D Indicador del punto de cocción del filete
E Indicador de programa
F Botón de selección de programa
G Indicador de la placa superior
H Indicador del plato inferior
I Pantalla
J Botón temporizador
K Botón de aumento de temperatura/tiempo
L Botón de disminución de temperatura/tiempo
M Botón de ajuste de la temperatura



MANUAL DE USO

El artefacto está destinado únicamente para uso hogareño. Ubique al artefacto apartado del agua y no lo utilice cerca de piscinas. No exponga el artefacto a la lluvia. La unidad debe estar enchufada. Coloque la parrilla sobre una superficie plana y estable, resistente a altas temperaturas.

Antes del primer uso
Retire todos los materiales de embalaje del aparato antes de utilizarlo por primera vez. Limpie el cuerpo del aparato y el panel de mandos con un paño húmedo. Lave las placas de la parrilla, la bandeja de residuos y el rascador de limpieza con agua caliente y líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Espere a que las piezas estén completamente secas antes de volver a montarlas.
Nota: Es posible que salga humo inofensivo y un ligero olor del aparato en el primer uso. Esto no es un defecto.

Armado y uso

Instalación de las placas
Introduzca cada placa en las pequeñas ranuras metálicas situadas en la parte trasera de la base del aparato. A continuación, empuje cada placa hasta que esté bien colocada.
Para retirar las placas, pulse el botón de liberación situado en el lateral del aparato. Luego, tira de las placas hacia ti.

Nota: No introduzca/extraiga las placas mientras el aparato esté en funcionamiento! Asegúrese de que el grill está desenchufado. No retire las placas hasta que el grill se haya enfriado.



PROGRAMAS PREDEFINIDOS

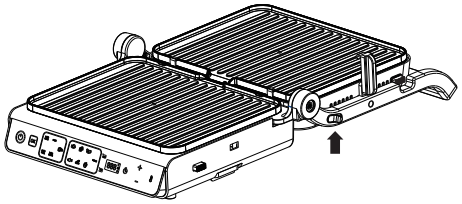
- Enchufe el aparato a una toma de corriente. Todos los indicadores se encenderán durante 1s y luego se apagarán. Suena una señal acústica para indicar que el grill está ahora en modo de espera - sólo parpadea el botón de encendido/apagado.
- Encienda el aparato pulsando el botón de encendido/apagado; el panel de control se iluminará.
- Pulse el botón de selección de programas (f) para cambiar entre los programas Pollo - Gofres - Salchichas - Pescado - Tocino - Verduras.
- Pulse el botón para seleccionar el punto de cocción del filete (c) para elegir entre los niveles Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done.
- El icono del programa seleccionado parpadea y la pantalla alterna entre el tiempo de preparación preajustado y la temperatura preajustada.
- Pulse el botón de confirmación "OK" para iniciar el programa seleccionado.
- Se inicia el precalentamiento - la pantalla alterna entre la temperatura y el símbolo "H--". Nota: durante el precalentamiento, la pantalla no muestra el tiempo de calentamiento. Para los ajustes personalizados sin selección de programa, la pantalla no aparece durante el precalentamiento. La pantalla no muestra el símbolo "H--", pero una señal acústica indica el final del periodo de precalentamiento.
- Al final del periodo de precalentamiento, suena una señal acústica para añadir alimentos y aparece "Add" en la pantalla.
- Después de añadir los alimentos, cierre el grill. La distancia entre las dos placas del grill se ajusta automáticamente al grosor de los alimentos. Pulse el botón de confirmación "OK" y se iniciará la cuenta atrás del tiempo programado - aparece en la pantalla alternando con la temperatura.
- Cuando termine de asar, sonará un pitido 3 veces, el panel de control se apagará y sólo parpadeará el botón de encendido/apagado.
- Cuando termine de asar, desconecte el cable de alimentación.

Nota:
- Si decide gratinar a una temperatura o tiempo diferentes, puede aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura de la siguiente manera. Una vez seleccionado el programa, pulse el botón de ajuste de temperatura/temporizador y, a continuación, pulse o mantenga pulsado -/+ para ajustar la temperatura en incrementos de 10 °C y el tiempo en incrementos de 10 s. Confirme la selección con el botón "OK" (b).
- Si selecciona un ajuste personalizado sin seleccionar un programa: la pantalla muestra "---", la placa del grill seleccionada parpadea al pulsar el botón de ajuste de temperatura (pulse el botón repetidamente para cambiar entre los ajustes de la placa: superior, inferior, ambos) y los botones -/+ ajustan la temperatura en incrementos de 10 °C (rango 80-230 °C). A continuación, pulse de nuevo el botón de ajuste de temperatura y ajuste para el segundo plato. A continuación, pulse el botón de temporizador y utilice los botones -/+ para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto para ambas placas simultáneamente (intervalo 1-60 minutos). Confirme la selección con el botón "OK" (b).

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Programas	Temperatura de cocción °C	Temperatura de cocción ajustable °C	Tiempo de cocción(s)	Tiempo de cocción ajustable (s)
Medium rare MED RARE	230	210-230	300	180-420
Medium MED	230	210-230	360	240-480
Medium well MED WELL	230	210-230	420	300-540
Well done WELL DONE	230	210-230	480	360-600
Pollo	230	210-230	300	180-480
Gofres	210	200-220	300	180-480
Salchichas	180	170-190	180	180-480
Pescado	210	200-220	360	240-540
Bacon	210	200-220	180	180-360
Verduras	200	190-210	180	180-420

Apertura 180
Para abrir 180°, tire del botón (4) situado en el lateral de la parrilla y gire el asa hacia atrás. Para las placas superior e inferior en el ajuste manual, se pueden seleccionar diferentes temperaturas según el tipo de alimento.



Sonda de temperatura
- Utilice la sonda de temperatura cuando ase carne para controlar la temperatura interna y el nivel de cocción.
- Se recomienda utilizar la sonda de temperatura cuando el grill está cerrado y ambas placas se calientan al mismo tiempo.
- Saque la sonda de temperatura de la caja situada en el lado derecho de la parrilla, conéctela a la parrilla por el lado izquierdo e introdúzcala en la carne.

- Pulse el botón (c) para seleccionar entre los grados de chamuscado de la carne: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done, confirme la selección con el botón "OK". La pantalla alterna entre la temperatura de la sonda y la temperatura de la parrilla. Cuando la temperatura de la sonda alcance la temperatura deseada, el grill se apagará automáticamente.

Programas	Temperatura de la sonda de temperatura °C
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	73

Extracción de la bandeja de residuos
El exceso de jugos (grasa) producido durante el asado se drena a través de pequeñas ranuras en la parte posterior de las placas a una bandeja de residuos situada en la parte posterior de la cubierta inferior. Limpie la cubeta después de cada uso del grill, es apta para el lavavajillas.

Cierre de parrilla
Gire el cierre (3) para bloquear la parte superior e inferior de la parrilla, por ejemplo, para guardarla o trasladarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Limpie bien cada pieza antes del primer uso y después de cada uso.
- Cuando termine de cocinar, desenchufe el cable de alimentación y deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de volver a manipularlo.
- Elimine la grasa de la bandeja de residuos. La cubeta de residuos puede lavarse a mano o en el lavavajillas.
- Los platos pueden lavarse a mano o en el lavavajillas. No utilice objetos metálicos, como cortaalambres o cuchillos, para la limpieza. El revestimiento antiadherente podría dañarse.
- Utilice sólo utensilios de madera o plástico.
- Limpie el cuerpo del aparato y el panel de control con un paño húmedo.
- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos.
- Nunca deje utensilios de plástico en contacto con las placas.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
- Nunca enrolle el cable alrededor del exterior del grill.
- No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El problema	Posible causa	Solución
La parrilla no funciona.	El grill no está conectado a la red eléctrica.	Enchufe el grill a la red eléctrica.
Sale humo de la parrilla.	La parrilla todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	Después de cada uso, limpie las placas y la bandeja de residuos para eliminar los restos.
La comida se asa demasiado (está quemada) o no lo suficiente.	El programa/temperatura/tiempo ajustado no se corresponde con el alimento que se está asando.	En función del tipo de alimento que vaya a asar, seleccione el programa adecuado o ajuste la temperatura o el tiempo.

Tras un cierto tiempo de funcionamiento, el grill se apagará epentinamente y sonará un pitido.	Tras 50 minutos de funcionamiento, el grill se apaga automáticamente.	Vuelva a encender la parrilla.
Los alimentos se cocinan cocinada.	Diferentes tamaños de alimentos.	Asa alimentos del mismo tamaño.
	Diferentes tipos de alimentos.	Asa el mismo tipo de comida.
	Con el grill abierto a 180° los alimentos no se han girado durante el asado.	Gire los alimentos durante el asado.
Error "E1".	Error del sensor de temperatura de la placa superior.	Apague el grill y llévelo a un centro de servicio autorizado.
Error "E2".	Error del sensor de temperatura de la placa inferior.	Apague el grill y llévelo a un centro de servicio autorizado.
Error "E3".	Error de la sonda de temperatura: sonda introducida incorrectamente en el alimento, sin cambio de temperatura o con un cambio ligero en 5 minutos.	Apague y encienda el grill y asegúrese de que la sonda está correctamente enchufada e introducida.

SERVICIO

El mantenimiento de carácter más amplio o las reparaciones que requieran intervenir en las piezas internas del producto deben ser realizados por un servicio profesional.

PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE

- Dé preferencia al reciclado de los materiales de embalaje y los artefactos viejos.
- La caja puede ser desechada con la recolección de residuos clasificados.
- Las bolsas de polietileno (PE) deben ser llevadas para su reciclaje.

Reciclaje del artefacto al final de su vida útil



El artefacto está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EU sobre Residuos de Artefactos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). El símbolo en el producto o su embalaje indica que este no debe ser incluido entre los residuos domésticos. Debe ser llevado a un centro de recolección para el reciclaje de artefactos eléctricos o electrónicos. Procurar la correcta liquidación del producto ayuda a prevenir efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que podrían ser resultar de la liquidación incorrecta del producto. El artefacto debe ser desechado conforme las normas para la gestión de residuos. Podrá obtener información más detallada sobre el reciclaje del producto en la autoridad local, el servicio de tratamiento de residuos correspondiente o la tienda en donde fue adquirido.

CE

El producto cumple con todos los requisitos básicos de las directivas EU aplicables.

El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en el texto, el diseño y las especificaciones técnicas.

MULȚUMIRE

Vă mulțumim pentru cumpărarea produsului marca Concept și vă dorim să fiți mulțumiți de produsul nostru pe întreaga durată de utilizare a acestuia.

Înainte de prima utilizare citiți cu atenție și în întregime manualul de utilizare și păstrați-l pentru o consultare ulterioară. Asigurați-vă că și celelalte persoane care vor folosi produsul sunt familiarizate cu instrucțiunile prezentate în prezentul manual.

Parametri tehnici	
Tensiune	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consum de putere	2000 W



Atenție!
Suprafață fierbinte

INDICAȚII IMPORTANTE PRIVIND SECURITATEA

- Imediat după livrare, verificați ambalajul și aparatul pentru orice deteriorare care ar fi putut apărea în timpul transportului.
- Nu utilizați aparatul în alt mod decât cel descris în prezentul manual.
- Înainte de prima utilizare îndepărtați de pe aparat întregul material de ambalare și materialele de marketing.
- Verificați dacă tensiunea rețelei de alimentare corespunde cu valorile de pe plăcuța de identificare a aparatului.
- Aparatul este fierbinte în timpul funcționării și rămâne fierbinte o perioadă de timp după oprire.
- De aceea nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Folosiți mânerele și butoanele. Există pericol de ardere.
- Aparatul nu poate fi curățat, depozitat sau acoperit înainte de răcirea sa completă.
- Nu puneți aparatul pe o parte în timpul utilizării acestuia.
- Nu lăsați aparatul fără supraveghere în timp ce este pornit, eventual racordat la priza de curent electric.
- Nu transportați niciodată aparatul în timpul funcționării sale sau cât este fierbinte. Nu-l transportați ținându-l de cablul de alimentare.
- La scoaterea aparatului din priza de curent electric nu trageți niciodată de cablu, prindeți de ștecăr și scoateți-l prin tragere.
- Nu permiteți copiilor sau persoanelor cu dizabilități să manipuleze cu aparatul, folosiți-l în afara accesului acestora.
- Persoanele cu capacitatea motrică redusă, cu percepția simțului redusă, cu capacitatea intelectuală insuficientă sau persoanele nefamiliarizate cu deservire, trebuie să folosească aparatul doar sub supravegherea unei persoane responsabile, familiarizate cu deservirea.

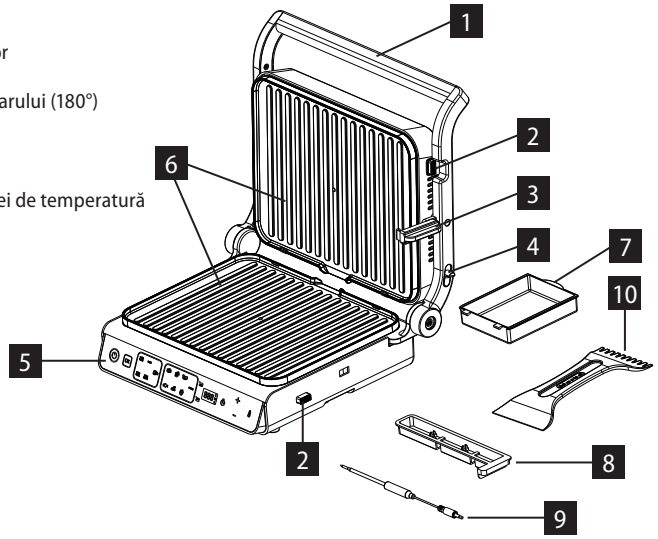
- Acordați atenție sporită la folosirea aparatului în apropierea copiilor.
- Nu permiteți folosirea aparatului drept jucărie.
- **Înainte de curățare și după utilizare opriți aparatul, scoateți ștecărul din priza de curent electric și lăsați-l să se răcească.**
- Nu lăsați cablul electric de alimentare să atârne liber peste marginea mesei. Aveți grijă să nu intre în contact cu suprafețe calde.
- Acest aparat nu este destinat să fie controlat de un dispozitiv extern, cum ar fi un temporizator sau un sistem de telecomandă separat.
- Amplasați aparatul doar pe o suprafață stabilă și rezistentă termic, la o distanță suficientă față de alte surse de căldură precum calorifere, cuptoare ș.a.m.d. Feriți-l de radiațiile solare directe sau de umezeală.
- Nu folosiți aparatul într-un mediu cu gaze explozive sau substanțe inflamabile (solvenți, vopsele, adezivi etc.).
- **Atenție – produsul de patiserie poate să ia foc!** La folosirea acestui aparat a se lăsa un loc suficient deasupra și din toate părțile, pentru ca aerul să poată circula. Nu lăsați ca pe timpul exploatării aparatul să intre în contact cu perdele, tapete, textil, hârtie sau alte materiale inflamabile. De asemenea, nu se recomandă să fie amplasat în apropierea acestora, sub acestea sau să fie acoperit cu acestea.
- A nu se utiliza aparatul fără tava detașabilă pentru captarea firimiturilor. Tava trebuie curățată periodic, nu e voie ca firimiturile să se adune pe aceasta. Ar putea să intre în contact cu corpul de încălzit și să se aprindă.
- A nu se introduce în aparat corpuri metalice.
- A nu se introduce în aparat bucăți prea mari de alimente.
- Nu pregătiți în aparat alimente care conțin gem sau produse conservate.
- Nu folosiți substanțe abrazive sau chimic agresive pentru curățarea aparatului.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta nu funcționează corespunzător, dacă a căzut, dacă este deteriorat sau a fost expus vreunui lichid. Predați-l pentru testare și reparare la un service autorizat.
- Nu folosiți niciodată aparatul care are cablul de alimentare sau ștecărul deteriorate, asigurați neîntârziat eliminarea defectului de către un service autorizat.
- Aparatul nu este destinat utilizării în aer liber.
- Aparatul este destinat doar utilizării casnice, nu este destinat uzului comercial.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile ude sau umede.

- **Nu cufundați cablul de alimentare, ștecărul sau aparatul în apă sau într-un alt lichid.**
- Nu folosiți alte accesorii decât cele recomandate de către producător.
- Nu reparați aparatul prin forțe proprii. Apelați la un service autorizat.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de 8 ani și peste și de către persoanele cu dizabilități fizice sau capacitate mentală redusă sau experiență și cunoștințe insuficiente doar dacă sunt supravegheate sau au fost familiarizate cu utilizarea în siguranță a aparatului și pricep eventualele pericole. Curățarea și întreținerea efectuată de către utilizator nu poate fi exercitată de către copii care nu au vârsta de peste 8 ani și nu sunt supravegheați. Copiii sub 8 ani trebuie să păstreze distanța de siguranță față de aparat și cablu de alimentare. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.

La nerespectarea instrucțiunilor producătorului, eventuala reparație nu poate fi recunoscută drept reparație de garanție.

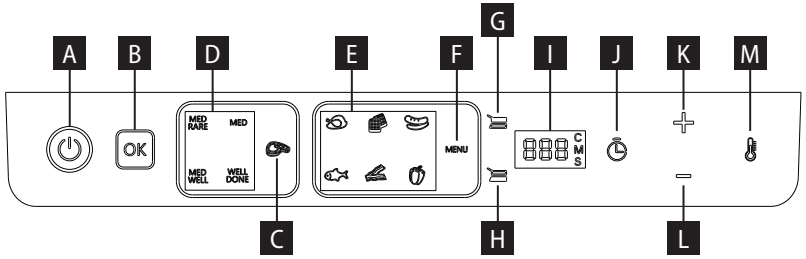
DESCRIEREA PRODUSULUI

1 Mâner
2 Buton pentru eliberarea plăcilor
3 Blocarea grătarului
4 Buton pentru deschiderea grătarului (180°)
5 Panou de control
6 Farfurii pentru grătar
7 Tava pentru deșeuri
8 Cutie pentru depozitarea sondei de temperatură
9 Sondă de temperatură
10 Racletă de curățare



DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

A Buton pornit/oprit
B Buton de confirmare (program, temperatură, timp)
C Buton pentru selectarea gradului de gătire a fripturii
D Indicator al gradului de gătire al fripturii
E Afișajul programului
F Buton de selectare a programului
G Indicator placă superioară
H Indicator placă inferioară
I Afișaj
J Buton cronometru
K Butonul de creștere a temperaturii/timpului
L Butonul de scădere a temperaturii/timpului
M Butonul de setare a temperaturii



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Aparatul este adecvat doar uzului casnic. Puneți aparatul departe de apă și nu-l utilizați în apropierea piscinei. Nu expuneți aparatul ploii. Unitatea trebuie conectată la o priză electrică. Puneți grillul pe o suprafață dreaptă, stabilă și rezistentă termic.

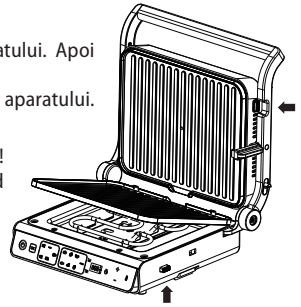
Înainte de prima utilizare
Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat înainte de prima utilizare. Ștergeți corpul aparatului și panoul de comandă cu o cârpă umedă. Spălați plăcile de grătar, tava pentru deșeuri și răzuitorul de curățare cu apă caldă și lichid de spălat vase și un burete neabraziv. Așteptați până când piesele sunt complet uscate înainte de a le reasambla.

Notă: Un fum inofensiv și un miros ușor pot ieși din aparat la prima utilizare. Acesta nu este un defect.

Asamblarea și utilizarea

Instalarea plăcilor
Glisați fiecare placă în micile fante metalice situate în spatele bazei aparatului. Apoi împingeți fiecare placă până când sunt bine fixate pe poziție.
Pentru a scoate plăcile, apăsați butonul de eliberare situat pe partea laterală a aparatului. Apoi trageți plăcile către dvs.

Notă: Nu introduceți/îndepărtați plăcile în timp ce aparatul este în funcțiune! Asigurați-vă că grătarul este scos din priză! Nu scoateți plăcile până când grătarul nu s-a răcit!



PROGRAME PRESTABILITE

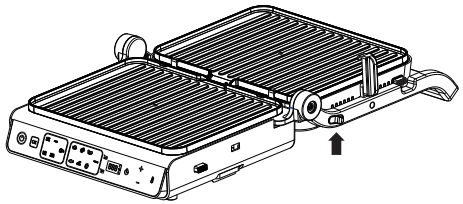
- Conectați aparatul la o priză de rețea. Toate indicatoarele se vor aprinde timp de 1s și apoi se vor stinge. Un semnal sonor indică faptul că grătarul este acum în modul de așteptare - doar butonul Pornit/Oprit clipește.
- Porniți aparatul prin apăsarea butonului On/Off - panoul de control se va aprinde.
- Apăsați butonul de selectare a programului (f) pentru a comuta între programele Pui - Waffles - Cârnați - Pește - Bacon - Legume.
- Apăsați butonul pentru selectarea gradului de gătire a fripturii (c) pentru a alege între nivelurile Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done.
- Pictograma programului selectat clipește și afișajul alternează între timpul de preparare prestabilit și temperatura presetată.
- Apăsați butonul de confirmare "OK" pentru a porni programul selectat.
- Preîncălzirea începe - afișajul alternează între temperatură și simbolul "H--". Notă: în timpul preîncălzirii, afișajul nu indică timpul de încălzire. Pentru setările personalizate fără selectarea programului, afișajul nu apare în timpul preîncălzirii. Afișajul nu afișează simbolul "H--", dar un semnal sonor indică sfârșitul perioadei de preîncălzire.
- La sfârșitul perioadei de preîncălzire, se aude un semnal sonor de adăugare a alimentelor, iar pe afișaj apare "Add".
- După adăugarea alimentelor, închideți grătarul. Distanța dintre cele două plăci ale grătarului se adaptează automat la grosimea alimentelor. Apăsați butonul de confirmare "OK" și începe numărătoarea inversă a timpului setat - acesta apare pe afișaj alternând cu temperatura.
- Când grătarul este complet, semnalul sonor sună de 3 ori, panoul de control se stinge și doar butonul On/Off clipește.
- Când grătarul este complet, deconectați cablul de alimentare.

Notă:
- Dacă decideți să preparați grătarul la o temperatură sau timp diferit, puteți crește sau reduce timpul sau temperatura după cum urmează. După ce ați selectat programul, apăsați butonul de setare a temperaturii/timer și apoi apăsați sau mențineți apăsat -/+ pentru a regla temperatura în trepte de 10 °C, timpul în trepte de 10 s. Confirma i selec ia cu butonul "OK" (b).
- Dacă selectați o setare personalizată fără a selecta un program: afișajul arată "---", placa de grătar selectată clipește atunci când apăsați butonul de setare a temperaturii (apăsați butonul în mod repetat pentru a comuta între setările plăcii: superioară, inferioară, ambele), iar butoanele -/+ reglează temperatura în trepte de 10 °C (interval 80-230 °C). Apoi apăsați din nou butonul de setare a temperaturii și reglați pentru a doua farfurie. Apoi apăsați butonul de temporizare și utilizați butoanele -/+ pentru a regla timpul cu 1 minut pentru ambele plăci simultan (interval 1-60 minute). Confirmați selecția cu butonul "OK" (b).

PROGRAME PRESTABILITE

Programa	Temperatura de gătire °C	Temperatură de gătit reglabilă °C	Timp de gătire (s)	Timp de gătire reglabil (s)
Medium rare MED RARE	230	210-230	300	180-420
Medium MED	230	210-230	360	240-480
Medium well MED WELL	230	210-230	420	300-540
Well done WELL DONE	230	210-230	480	360-600
Pui	230	210-230	300	180-480
Vafe	210	200-220	300	180-480
Cârnați	180	170-190	180	180-480
Pește	210	200-220	360	240-540
Bacon	210	200-220	180	180-360
Legume	200	190-210	180	180-420

Deschidere de 180°
Pentru a deschide la 180°, trageți butonul (4) de pe partea laterală a grătarului și rotiți mânerul înapoi. Pentru plăcile de sus și de jos, în în setarea manuală, pot fi selectate temperaturi diferite în funcție de tipul de alimente.



Sondă de temperatură
- Utilizați sonda de temperatură atunci când prăjiți carne pentru a monitoriza temperatura internă și nivelul de gătire.
- Este recomandat să utilizați sonda de temperatură atunci când grătarul este închis și ambele plăci sunt încălzite în același timp.
- Scoateți sonda de temperatură din cutia din partea dreaptă a grătarului, conectați-o la grătar pe partea stângă și introduceți-o în carne.

- Apăsați butonul (c) pentru a selecta între gradele de rumenire a cărnii: Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done, confirmați selecția cu butonul "OK". Afișajul alternează între temperatura sondei și temperatura grătarului. Când temperatura sondei atinge temperatura dorită, grătarul se va opri automat.

Programe	Temperatura sondei de temperatură °C
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	73

Scoaterea tăvii pentru deșeuri
Sucurile în exces (grăsimea) produse în timpul grătarului sunt evacuate prin canelurile mici din spatele plăcilor într-o tavă de deșeuri situată în partea din spate a capacului inferior. Curățați vasul după fiecare utilizare a grătarului, acesta este lavabil în mașina de spălat vase.

Blocarea grătarului
Rotiți încuietoarea (3) pentru a bloca partea superioară și inferioară a grătarului, de ex. pentru depozitare, transferând grătarul.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE
- Curățați bine fiecare piesă înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare.
- Când ați terminat de gătit, scoateți cablul de alimentare din priză și lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 30 de minute înainte de a-l manevra din nou.
- Îndepărtați grăsimea din vasul pentru deșeuri. Vasul pentru deșeuri poate fi spălat manual sau în mașina de spălat vase.
- Farfuriile pot fi spălate manual sau în mașina de spălat vase. Nu utilizați obiecte metalice, cum ar fi tăietori de sârmă și cuțite, pentru curățare. Stratul antiaderent poate fi deteriorat.
- Utilizați numai ustensile din lemn sau plastic.
- Ștergeți corpul aparatului și panoul de control cu o cârpă umedă.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare abrazivi.
- Nu lăsați niciodată ustensile din plastic în contact cu farfuriile.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate înainte de depozitare.
- Nu înfășurați niciodată cablul în jurul exteriorului grătarului.
- Nu scufundați cablul de alimentare, fișa sau aparatul în apă sau în orice alt lichid!

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Grătarul nu funcționează.	Grătarul nu este conectat la rețea.	Conectați grătarul la rețea.
Fumul provine de la grătar.	Grătarul conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	După fiecare utilizare, curățați plăcile și tava de deșeuri pentru a îndepărta reziduurile.
Mâncarea este prăjită prea (este arsă) sau nu suficient.	Programul/temperatura/timpul setate nu corespund alimentelor care sunt prăjite.	În funcție de tipul de alimente care urmează să fie prăjite, setați programul corespunzător/reglați temperatura sau timpul.

După o anumită perioadă de funcționare, grătarul se va opri brusc și se va auzi un bip.	După 50 de minute de funcționare, grătarul se oprește automat.	Porniți din nou grătarul.
Mâncarea este gătită neuniform gătite.	Dimensiuni diferite ale alimentelor.	Prăjiți alimente de aceeași mărime.
	Diferite tipuri de alimente.	Grătiți același tip de mâncare.
	Cu grătarul deschis la 180° mâncarea nu a fost întoarsă în timpul grătarului.	Întoarceți mâncarea în timpul grătarului.
Error "E1".	Eroare senzor temperatură placă superioară.	Opriți grătarul și întoarceți la un centru de service autorizat.
Error "E2".	Eroare senzor temperatură placă inferioară.	Opriți grătarul și întoarceți la un centru de service autorizat.
Error "E3".	Eroare sondă de temperatură - sondă introdusă incorect în aliment, nicio schimbare de temperatură sau una ușoară în decurs de 5 minute.	Opriți și porniți grătarul și asigurați-vă că sonda este conectată și introdusă corect.

SERVICE

Întreținerea cu caracter mai amplu sau reparația care necesită intervenție la părțile interioare ale produsului, trebuie făcute de un service de specialitate.

PROTECȚIA MEDIULUI

- Optați pentru reciclarea materialelor de ambalare și a aparatelor vechi.
- Cutia de la aparat poate fi predată la un centru de colectare a deșeurilor sortate.
- Pungile din polietilenă (PE) a se preda la un centru de colectare a materialelor în vederea reciclării.

Reciclarea aparatului la sfârșitul duratei de viață



Acest aparat este însemnat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (WEEE). Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu aparține deșeurilor menajere. Trebuie dus la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Prin asigurarea eliminării corecte a acestui produs veți contribui la prevenirea impactului negativ asupra mediului și a sănătății umane, care ar fi cauzate prin eliminare necorespunzătoare. Eliminarea trebuie efectuată în conformitate cu reglementările privind gestionarea deșeurilor. Informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs veți obține de la autoritățile locale competente, serviciile de eliminare a deșeurilor menajere sau în magazinul unde ați cumpărat produsul.



Acest produs respectă toate cerințele de bază ale Directivei EU relevante.

Modificările textului, a designului și a specificațiilor tehnice pot fi efectuate fără o atenționare prealabilă. Ne rezervăm dreptul la modificarea acestora.