

Bedienungsanleitung 2 | Operating instructions 20 | Mode d'emploi 38 | Instrucciones de uso 56  
| Istruzioni per l'uso 74 | Gebruiksaanwijzing 92 | Instruções de funcionamento 110 | Kullanma  
Talimatları 128 | Brugsanvisning 146 | Bruksanvisning 164 | Bruksanvisning 182 | Instruções  
de utilizar 200 | Instrukcja obsługi 218 | Provozní pokyny 236 | Návod na obsluhu 254 | Upute  
za uporabu 272 | Navodila za uporabo 290 | Használati utasítások 308 | Kasutusjuhend 326 |  
Lietošanas norādes 344 | Naudojimo instrukcijos 362 | Käyttöohjeet 380 | Οδηγίες λειτουργί-  
ας 398 | Руководство по эксплуатации 416 | Инструкции за работа 434 | Упутства за  
рад 452 | Інструкція з експлуатації 470 | Foydalanish qo'llanmasi 488 | გამოყენების  
ინსტრუქცია 506 | Օգտագործման ցուցումներ 526 | 545 لي غش ت ل ا تامي ل ع ت

## ZWILLING ENFINIGY® CONTACT GRILL

53113-0

# Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

**Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf.**

Der Kontaktgrill (im Folgenden „Gerät“) dient ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Das Gerät ist ausschließlich bestimmt für die Verwendung:

- im Haushalt
- in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Anschlussleitung von Kindern unter 8 Jahren fern.

Das Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen und/oder Wissen nur benutzt werden, wenn sie aufmerksam beaufsichtigt werden, zuvor bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben:

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern unter 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen und/oder Wissen erfolgen, es sei denn, sie werden dabei beaufsichtigt.

Kinder dürfen nicht mit Verpackungsmaterial spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

Prüfen Sie das Gerät vor jeder Benutzung auf Schäden. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice (siehe „Kundenservice“). Benutzen Sie nie ein defektes Gerät oder fehlerhaftes Zubehör.

Im Falle eines Defekts muss das Gerät repariert werden. Das Gerät enthält keinerlei Teile, die Sie selbst reparieren können.

Schrauben Sie das Gerät niemals auf und nehmen Sie keine technischen Veränderungen vor.

Auch bei ausgeschaltetem Gerät liegt im Inneren des Geräts Spannung an, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, im Gefahrenfall oder im Falle eines Defekts unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie aus diesem Grund die Steckdose, in der der Netzstecker des Geräts steckt, jederzeit leicht zugänglich.

Transportieren oder verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Gebrauch ist.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (Fernbedienung) betrieben zu werden.



Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.

Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Oberfläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf einer heißen Oberfläche oder in der Nähe von starken Hitzequellen auf.

Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.

Betreiben Sie das Gerät nicht in Schränken.

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Grillplatten.

Grillgut kann brennen. Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien (z. B. Gardinen, Hängeschränken). Der Bereich über dem Gerät muss immer frei sein.

Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol.

Stellen Sie das Gerät nicht auf leicht brennbaren Oberflächen (z. B. Papierserviette) ab.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die Oberflächen sehr heiß werden. Benutzen Sie immer den Griff oder, sofern erforderlich, hitzebeständige Lappen oder Handschuhe.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät während des Grillvorgangs nicht unbeaufsichtigt.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen.

Fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an. Nehmen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen in Betrieb oder wenn das Gerät auf nassem Boden liegt.

Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen, ziehen Sie immer direkt

am Netzstecker. Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird und dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Hitzequellen (z. B. Kochplatten, Gasflammen) in Berührung kommen.

Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen. Verstauen Sie das Kabel nach dem Gebrauch im Kabelfach auf der Unterseite des Geräts.

Die Grillplatten nur dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser und stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.

Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Grillplatten.







Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine harten Reinigungsutensilien wie Stahlwolle und keine scharfen oder ätzenden Reinigungsmittel.

Bevor Sie das Gerät verstauen: Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und kühlen Ort auf, der unzugänglich für Kinder und Haustiere ist.

## Verwendete Symbole

	Die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen und für späteren Gebrauch aufbewahren.
	VORSICHT! Unfall- und Verletzungsgefahr sowie schwere Sachschäden möglich.
	Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen
	Das Gerät nicht im Freien oder in feuchter Umgebung verwenden.
	Schutzklasse I
	Das Gerät entspricht den Richtlinien für die CE-Kennzeichnung.

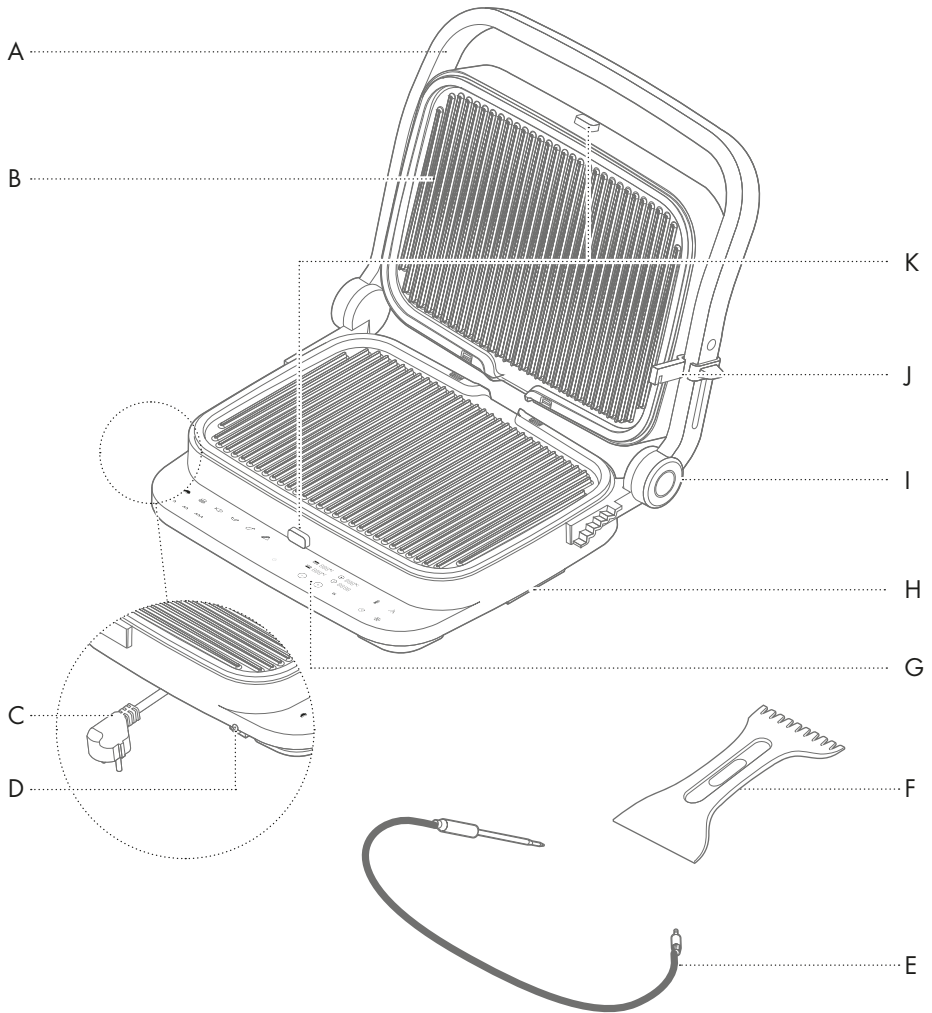
## Technische Daten

Stromversorgung	220–240 V, 50–60 Hz
Leistung	2000 W
Leistung Ruhezustand	< 0,3 W
Gewicht	8,13 kg
Schutzklasse	I
Abmessungen	398 x 321 x 150 mm

## Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise	2
Übersicht	5
Übersicht / Bedienung	6
Display	6
Vor dem ersten Gebrauch	7
Betriebsmodi	8
Inbetriebnahme	10
Bedienung	11
Reinigung und Wartung	16
Fehlermeldungen	18
Kundendienst	19
Zubehör	19
Entsorgung	19

## Übersicht



A Griff

B Grillplatte

C Anschlusskabel

D Anschluss Thermometer

E Grillthermometer

F Schaber

G Display

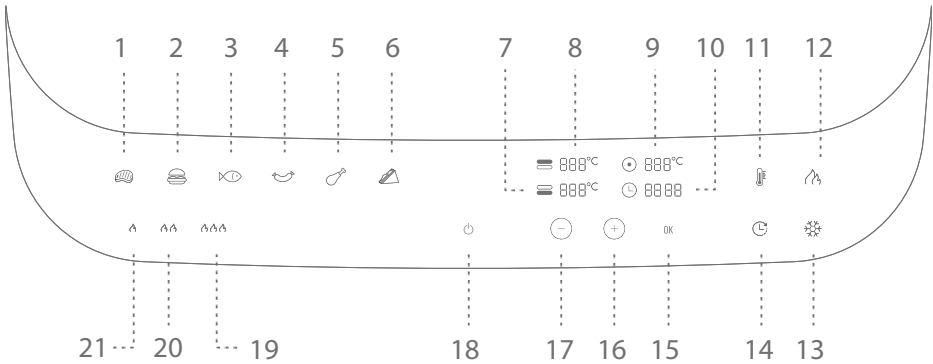
H Fettauffangschale

I BBQ Entriegelung

J Abstandhalter und Verriegelung

K Entriegelungstaste der Grillplatten

# Display



1	Steakprogramm	12	Boostfunktion
2	Burgerprogramm	13	Auftaufunktion
3	Fischprogramm	14	Programmdauer
4	Würstchenprogramm	15	Bestätigungstaste
5	Geflügelprogramm	16	Stelltaste „+“
6	Paniniprogramm	17	Stelltaste „-“
7	Temperatur untere Grillplatte	18	Ein-/ Aus Taste
8	Temperatur obere Grillplatte	19	Garstufe: Done
9	Kerntemperaturanzeige (nur mit Grillthermometer)	20	Garstufe: Medium
10	Timeranzeige	21	Garstufe: Medium Rare
11	Grilltemperatur ändern		

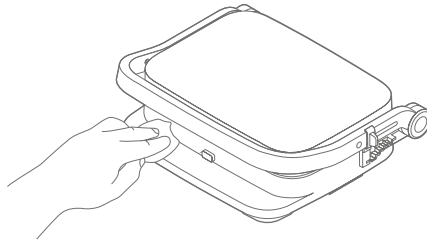
## Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, entsorgen Sie sie umweltgerecht oder heben Sie sie für die spätere Lagerung des Geräts auf. Prüfen Sie das Gerät und seine Zubehörteile sorgfältig auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.

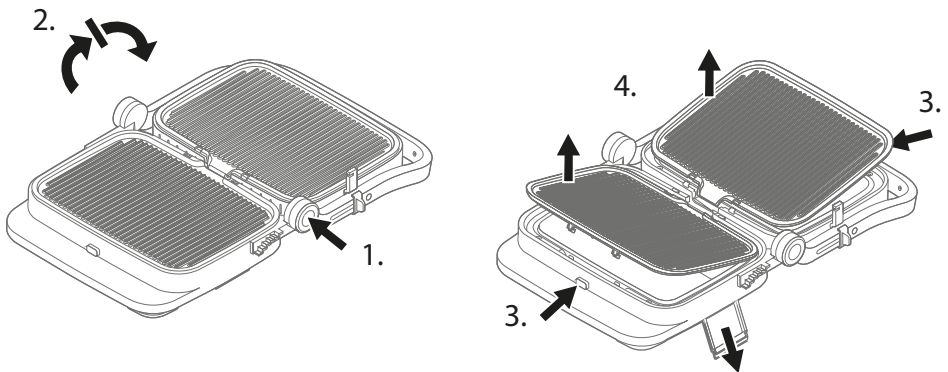
**Hinweis:** Im Falle von fehlenden oder beschädigten Teilen nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Kapitel „Kundendienst“).

### Reinigen

Wischen Sie das Gerät vor dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab.



Drücken Sie die BBQ Entriegelung auf der rechten Seite und klappen Sie das Gerät ganz auf. Drücken Sie die Entriegelungstasten der Grillplatten, entnehmen Sie die Grillplatten und die Fettauffangschale und reinigen Sie sie unter fließendem Wasser mit Spülmittel. Trocknen Sie die Grillplatten sorgfältig und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Rückstände der Reinigungsmittel entfernt haben.



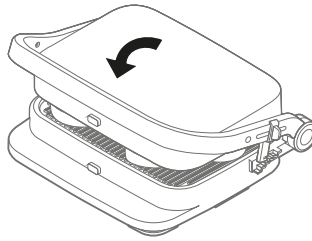
# Betriebsmodi



**VORSICHT!** Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale eingesetzt ist. Kontrollieren Sie die Schale in regelmäßigen Abständen, um eine übermäßige Ansammlung von Fett zu vermeiden.

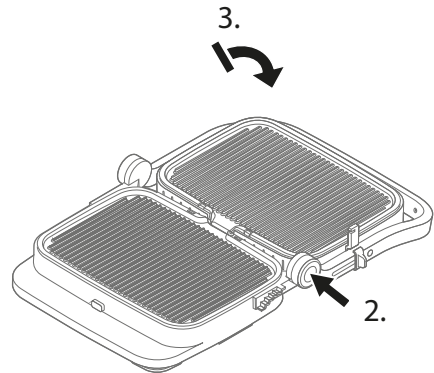
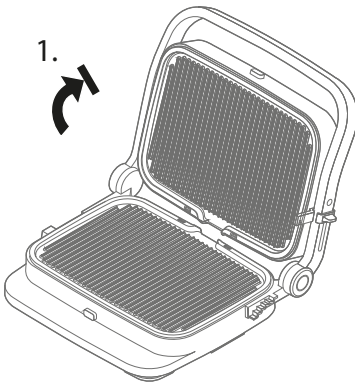
## 1 Kontaktgrill (geschlossene Stellung)

Die obere Grillplatte passt sich automatisch an die Stärke des Grillguts auf der unteren Grillplatte an. Das Grillgut gart gleichmäßig auf beiden Seiten.



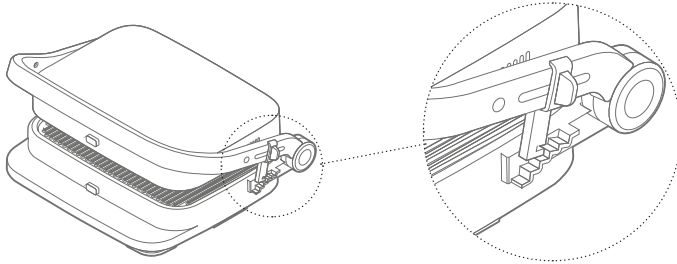
## 2 Aufgeklappter Grill (BBQ Modus)

Ganz aufgeklappt bilden beide Grillplatten eine große Grillfläche auf gleicher Ebene, auf denen unterschiedliches Grillgut zubereitet werden kann, ohne die Grillsäfte zu vermischen. Drücken Sie die Entsperrtaste des Scharniers auf der rechten Seite und klappen Sie die obere Grillplatte nach hinten.



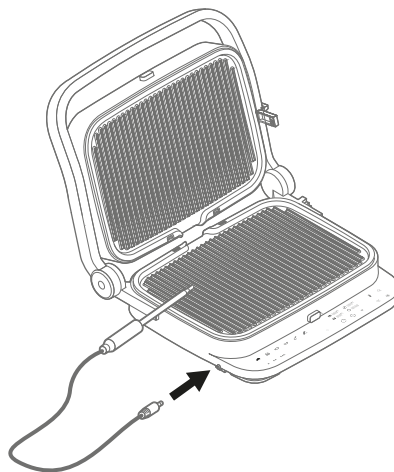
### 3 Ofengrill

Stellen Sie mit dem Abstandhalter den gewünschten Abstand der beiden Grillplatten ein. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte und senken Sie die obere Grillplatte ab, bis sie sich nahe am Grillgut befindet. Diese Stellung ist ideal für sehr dickes Grillgut, das langsam und gleichmäßig gegart werden muss, für das Überbacken mit Käse von z.B. Pizza oder Patties und um weiches Grillgut zuzubereiten, das nicht fest zusammengedrückt werden soll. Auch für Gemüse mit hohem Wassergehalt empfiehlt sie sich, da das Wasser ungehindert verdampfen kann.



### 4 Verwendung des Grillthermometers

Für die Kerntemperaturmessung stecken Sie den Klinkenstecker des mitgelieferten Grillthermometers in den Anschluss auf der linken, unteren Seite des Geräts. Auf dem Display erscheint die Anzeige für die Kerntemperatur, die Symbole für die Funktionen Sandwich und Programm-dauer erlöschen. Einstellungsmöglichkeiten siehe Kapitel **Bedienung - Kerntemperatur**.

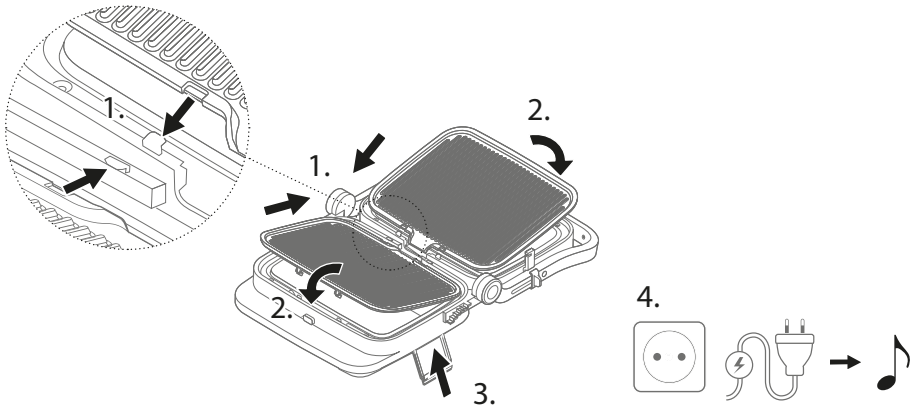




# Inbetriebnahme

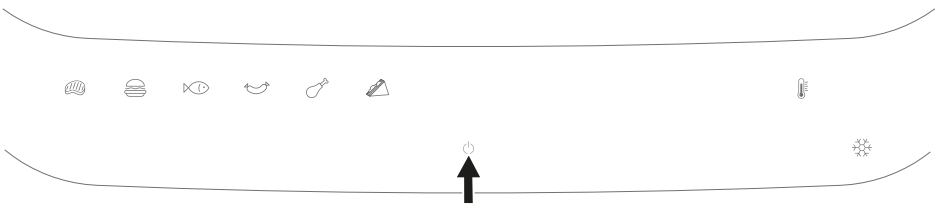
## 1 Anschließen

Setzen Sie die Grillplatten zunächst mit der Rückseite in die entsprechenden Haken am Grill ein. Drücken Sie dann die Außenseiten herunter, bis sie hörbar einrasten. Schieben Sie die Fettauffangschale in den Grill. Schließen Sie das Anschlusskabel erst danach an eine geeignete Steckdose an (siehe Kapitel „Technische Daten“). Ein langer Ton ist zu hören, auf dem Display erscheinen kurz alle Funktionen. Die Ein-/Aus-Taste bleibt sichtbar.



## 2 Ein- / Ausschalten

☰ Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste 1 Sekunde lang. Ein langer Piepton ertönt. Die Grundauswahl von Symbolen erscheint auf dem Display (siehe Abbildung). Die Kerntemperaturanzeige erscheint nur, wenn das Grillthermometer angeschlossen ist.

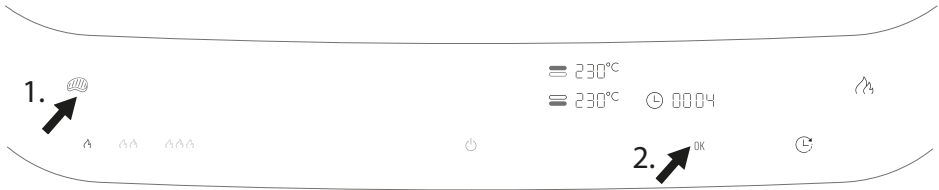


# Bedienung



**VORSICHT!** Gefahr von Verbrennungen durch heiße Teile. Den Grill während des Betriebs nur am Griff und am Display berühren. Vor dem Berühren anderer Teile vollständig abkühlen lassen. Den heißen Grill nicht anheben oder bewegen.

## 1 Automatisches Garprogramm wählen



Wählen Sie ein automatisches Garprogramm und die Garstufe gemäß Tabelle aus, indem Sie das entsprechende Symbol bis zu dreimal drücken, und bestätigen Sie mit OK. Ein langer Piepton ertönt. Die voreingestellte Zeit kann nach Drücken des Timer-Symbols mit den Tasten „+“ und „-“ angepasst werden. Sie blinkt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist (zwei Pieptöne). Drücken Sie bei Bedarf das Boost-Symbol, um die letzten 30 Sekunden mit voller Leistung zu rösten. Bei Programmende ertönt ein langer Piepton und das Basisdisplay wird angezeigt.

### Steak

- 1x → → Medium rare
- 2x → → Medium
- 3x → → Done

### Burger

- 1x → → Medium rare
- 2x → → Medium
- 3x → → Done

### Fisch

- 1x → → Glasig
- 2x → → Durch

### Wurstchen

- 1x


### Geflügel

- 1x

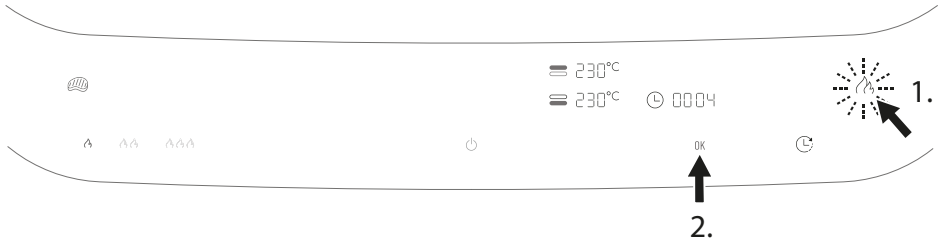
### Sandwich

- 1x → → Röststufe 1
- 2x → → Röststufe 2
- 3x → → Röststufe 3


## 2 Boost-Funktion

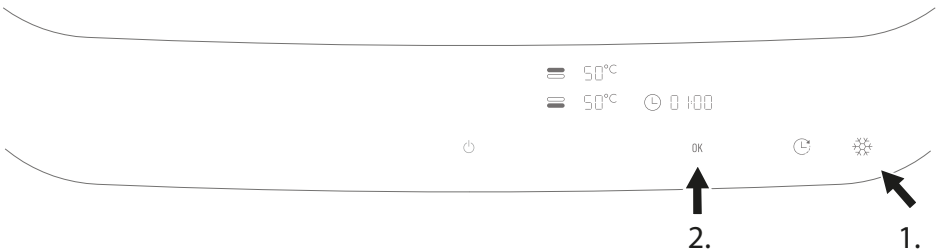
 Bei Automatikprogrammen können Sie die letzten 30 Sekunden mit voller Hitze rösten, indem Sie das Boost-Symbol drücken. Das Symbol fängt an zu blinken. Die Programmwahl mit OK bestätigen, ein langer Piepton ertönt.

**Hinweis:** Das Boost-Symbol blinkt so lange, bis der Boost beendet ist, andernfalls ist es ausgeschaltet.




## 3 Auftauen

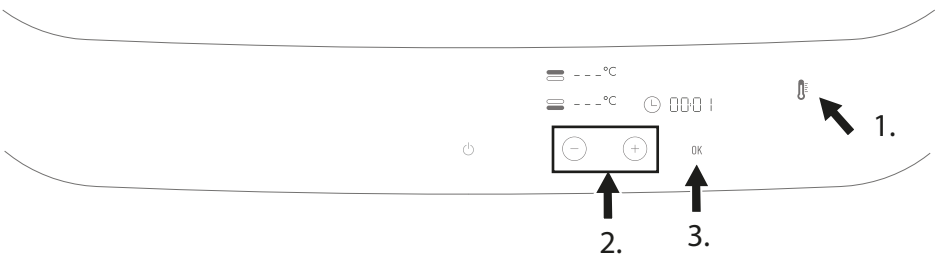
 Auftausymbol drücken. Die voreingestellte Temperatur von 50 °C und die Zeit werden angezeigt. Um die Auftauzeit zu ändern, siehe Kapitel **Programmdauer ändern**. Die Programmwahl mit OK bestätigen, ein langer Piepton ertönt.



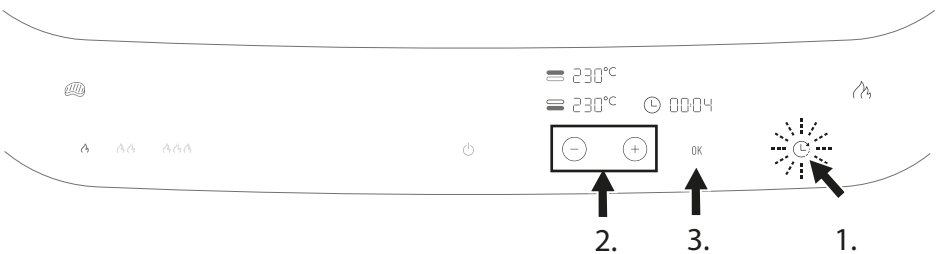
#### 4 Grilltemperatur manuell einstellen


 Grilltemperatursymbol drücken. Nach einmaligem Drücken, lässt sich die Temperatur für beide Platten gleich einstellen, nach zweimaligem Drücken die Temperatur für die obere Platte und nach dreimaligem Drücken die Temperatur für die untere Platte. Die jeweilige Temperatur wird mit den Einstelltasten „+“ und „-“ verändert. Nach einmaligem Bestätigen mit OK kann mit den Einstelltasten „+“ und „-“ ein Timer eingestellt werden.

**Hinweis:** Nach Ablauf piept der Timer viermal. Der Grill muss aber manuell ausgeschaltet werden, wenn die Grilltemperatur manuell eingestellt wurde.

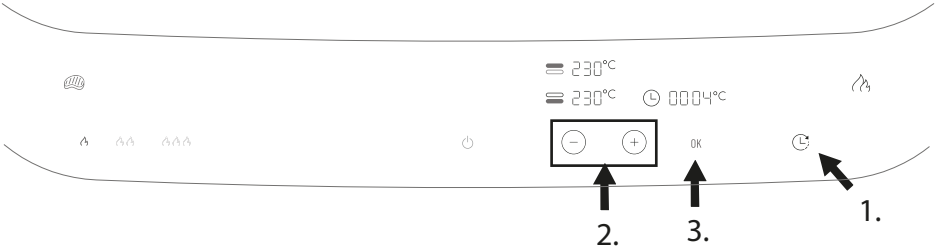


#### 5 Programmdauer / Timer manuell ändern



 Mit dem Timer-Symbol kann die Gardauer von automatischen Garprogrammen geändert werden oder bei manueller Einstellung der Grilltemperatur ein Timer gestellt werden. Das Symbol blinkt. Plus- und Minussymbole erscheinen. Gewünschte Dauer über Plus und Minus einstellen und mit OK bestätigen. Der Timer startet. Im automatischen Garprogramm blinkt das Timer-Symbol solange, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Ist die Zieltemperatur erreicht, ertönt ein zweimaliger Piepton, das Display leuchtet durchgehend und die Timeranzeige zählt herunter.

Um die Programmdauer bzw. den Timer zu bearbeiten, drücken Sie das Timer-Symbol. Plus- und Minussymbole erscheinen. Gewünschte Dauer über Plus und Minus verändern und mit OK bestätigen. Wenn drei Sekunden lang nichts weiter gedrückt wird, springt die Timeranzeige zurück, die Plus- und Minussymbole erlöschen.

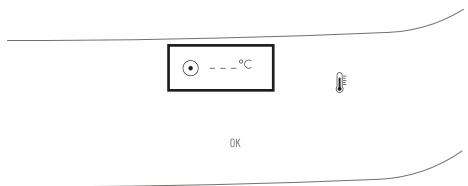
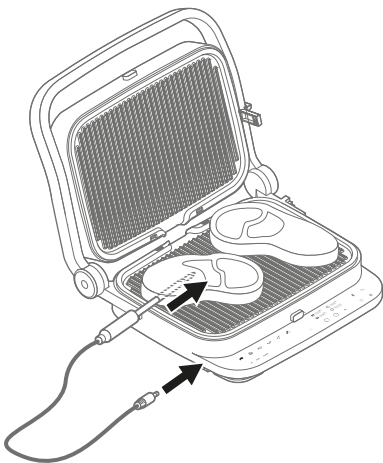


## 6 Kerntemperatur - automatisches Garprogramm

Schließen Sie das Grillthermometer an. Auf dem Display erscheint die Anzeige für die Kerntemperatur, die Symbole für die Funktionen Sandwich und Programmdauer erlöschen.

Wählen Sie das gewünschte Programm, die Kerntemperaturanzeige zeigt einen voreingestellten Wert an. Die Programmwahl mit OK bestätigen, ein langer Piepton ertönt. Die Kerntemperaturanzeige blinkt bis die Grillplatten die voreingestellte Temperatur erreicht haben (zweimaliger Piepton).

Stecken Sie das Grillthermometer seitlich in das Grillgut, bis sich die Spitze im Zentrum des Grillguts befindet, und legen Sie es auf die Grillplatte. Die Kerntemperatur-Anzeige zeigt abwechselnd die aktuelle Temperatur und die eingestellte Kerntemperatur an. Wenn die Kerntemperatur den eingestellten Wert erreicht hat, endet das Programm mit einem viermaligen Piepton.



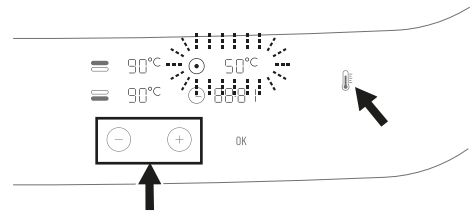
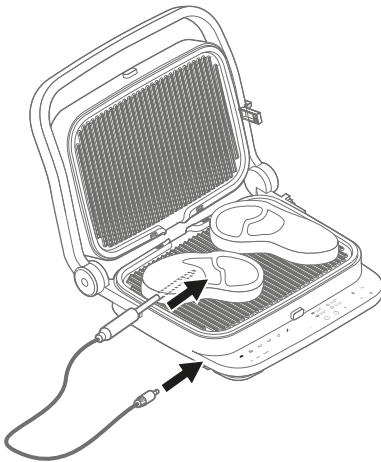
Gefahr von Verbrennungen. Zum Bewegen des Grillguts langstieliges Grillbesteck verwenden.

## 7 Kerntemperatur - manuelle Einstellung

Schließen Sie das Grillthermometer an. Auf dem Display erscheint die Anzeige für die Kerntemperatur, die Symbole für die Funktionen Sandwich und Programmdauer erlöschen.

Drücken Sie das Grilltemperatursymbol und stellen Sie die gewünschte Plattentemperatur über die Einstelltasten „+“ und „-“ ein wie in **4. Grilltemperatur manuell einstellen** beschrieben. Mit OK bestätigen. Jetzt kann die Kerntemperatur verändert werden. Anschließend auf OK drücken und optional einen zusätzlichen bis zu 90 minütigen Timer für weiteres Grillgut programmieren. Auch bei eingestelltem Timer muss der Grill im Manuellen Modus von Hand aus gestellt werden. Die Kerntemperaturanzeige blinkt, bis die Grillplatten die voreingestellte Temperatur erreicht haben.

Stecken Sie das Grillthermometer in das Grillgut und legen Sie es auf die Grillplatte. Die Kerntemperaturanzeige zeigt im Wechsel die eingestellte und die aktuelle Temperatur im Grillgut an. Wenn die Kerntemperatur den voreingestellten Wert erreicht hat ertönt ein dreimaliger Piepton. Nach Ablauf des Timers ertönt ein viermaliger Piepton. Der Grill muss aber manuell ausgeschaltet werden.



Gefahr von Verbrennungen. Zum Bewegen des Grillguts langstieliges Grillbesteck verwenden.

## 8 Eingabe oder laufendes Programm abbrechen

Drücken Sie einmal kurz auf die Ein-/Aus-Taste. Ein kurzer Piepton ertönt, das Basisdisplay wird angezeigt. Nach 5 Minuten geht das Gerät automatisch in Standby.

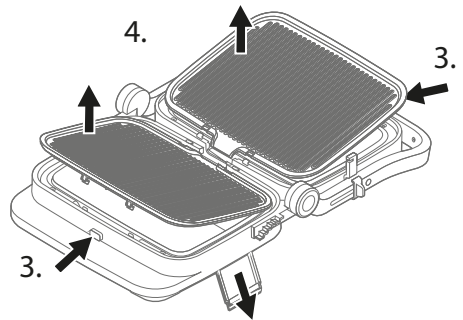
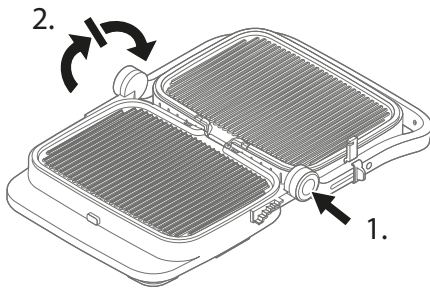
## Reinigung und Wartung



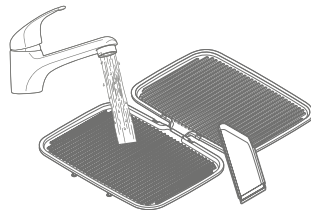
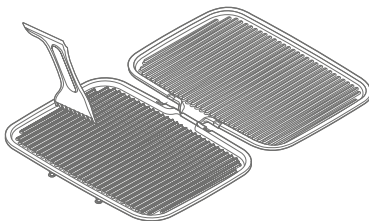
Gefahr von Verbrennungen durch heiße Teile. Den Grill vor Reinigung und Wartung vollständig abkühlen lassen.

### 1 Grillplatten entnehmen und reinigen

Drücken Sie dazu die Entsperrtaste des Scharniers auf der rechten Seite und klappen Sie das Gerät ganz auf. Entnehmen Sie die Grillplatten und die Fettauffangschale.

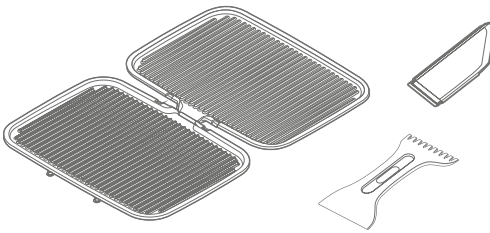
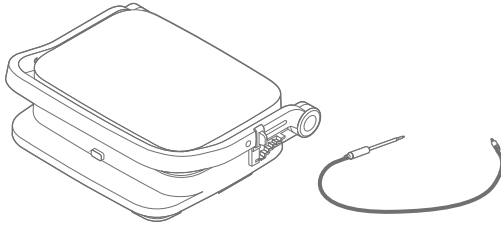


Entfernen Sie zunächst die größten Grillreste mit dem mitgelieferten Schaber. Reinigen Sie die Grillplatten und die Fettauffangschale unter fließendem Wasser mit Spülmittel.





Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und keine Microfasertücher, da diese feine Kratzer in der Gehäuseoberfläche verursachen können.



# Fehlermeldungen

Eine Fehlermeldung wird mit einem zehnmaligen Piepton akustisch angezeigt.



Gefahr von Verbrennungen durch heiße Teile. Den Grill vor der Fehlerbehebung vollständig abkühlen lassen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig an die Stromversorgung angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. Überprüfen Sie die Sicherung.
Das Programm startet nicht, nachdem OK gedrückt wurde.	Es ist kein Programm angewählt.	Wählen Sie ein Programm aus.
	Es sind keine adäquaten Werte eingestellt.	Stellen Sie die Grillplattentemperatur auf mindestens 90° ein. Stellen Sie die Programmdauer bei automatischen Garprogrammen auf über 1 min ein.
E r r °C 180 °C	Die obere Grillplatte ist nicht richtig eingesetzt.	Schalten Sie das Gerät aus, setzen Sie die obere Grillplatte richtig ein und starten Sie das Gerät erneut.
180 °C E r r °C	Die untere Grillplatte ist nicht richtig eingesetzt.	Schalten Sie das Gerät aus, setzen Sie die untere Grillplatte richtig ein und starten Sie das Gerät erneut.
E r r °C E r r °C	Beide Grillplatten sind nicht richtig eingesetzt.	Schalten Sie das Gerät aus, setzen Sie die Grillplatten richtig ein und starten Sie das Gerät erneut.
E r r °C - - : - -	Das Grillthermometer ist nicht richtig platziert.	Schalten Sie das Gerät aus, stecken Sie die Spitze des Grillthermometers vollständig ins Grillgut und starten Sie das Gerät erneut.
E 0 1 °C - - - °C	Das Gerät ist defekt.	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundenservice.
- - - °C E 0 2 °C	Das Gerät ist defekt.	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundenservice.

## Kundendienst

Wenden Sie sich bei Problemen mit Ihrem Kontaktgrill an unseren Kundendienst.


Detaillierte Hinweise zu Service, Reparatur, Garantie und der Produktregistrierung finden Sie unter [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Zubehör

Passendes Zubehör zu Ihrem Gerät finden Sie auf [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Entsorgung



Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät und seine Verpackung nicht im  unsortierten Hausmüll sondern an einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, an ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) oder an die örtlichen Behörden.

Kinder dürfen auf keinen Fall mit Kunststoffbeuteln und Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Solches Material sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

## Important Safety Information

Read all safety information and instructions. Failure to comply with the safety information and instructions can result in electric shock, fire, and/or serious injuries.

### KEEP ALL SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

The contact grill (hereinafter "appliance") is to be used solely to grill food items in enclosed spaces.

Any other use is regarded as improper and can lead to serious injuries or damage to the appliance.

The appliance is exclusively intended for use:

- in households
- in staff kitchens of shops, offices and other commercial areas
- in and on agricultural properties
- by guests in hotels, motels and other residential facilities

The appliance is intended for use in the household, not for commercial use.

This appliance must not be used or operated by children. Keep the appliance and the accompanying connection cable away from children.

The appliance may be used by persons who are afflicted by reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience and/or knowledge only if such persons are previously instructed with regard to use of the appliance and have indicated their understanding of the resulting risks and hazards.

Children are not permitted to play with the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Cleaning and maintenance of the device must not be performed by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience and/or knowledge.

Children are not permitted to play with packaging materials. This presents a risk of suffocation.

Inspect the appliance for damage before each use. Should you determine that damages have occurred during shipment, contact customer service immediately (see "Customer Service"). Never use a broken or damaged appliance or defective accessories.

If a defect occurs, the appliance must be repaired. The appliance does not contain any components that you can repair yourself.

Never unscrew the appliance and do not perform any technical modifications.

Even when the appliance is turned off, there is voltage present in the appliance's interior as long as the power plug is plugged into the socket.

Remove the power plug after every use in case of danger or if damage has occurred. For this reason, keep the socket into which the power plug for the appliance has been plugged in a place where it will be easily accessible.

Do not transport or move the appliance while it is being used.

If the power cord for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the manufacturer's customer service department or by a similarly qualified person in order to prevent hazards.

The appliance is not intended to be operated with a timer or separate telecontrol system (remote control).

Only operate the appliance if the voltage indicated on the type plate is the same as the voltage for your power socket.

Place the appliance on a dry, level, slip-free surface.

Do not place the appliance on a hot surface or in the vicinity of strong sources of heat.

Do not use the appliance outdoors or in rooms with high air humidity.

Never operate the device without a grill plate.

Food for grilling can burn. Never use the appliance in the vicinity of or under combustible materials (e.g. curtains or drapes, wall cupboards). The area above the appliance must always be clear and unobstructed.

Never operate the appliance in the vicinity of combustible materials that can be easily ignited e.g. gasoline or alcohol.

Do not place the appliance on surfaces that can easily ignite (e.g. paper napkins).

The external surface of the appliance can become very hot while the appliance is in operation. Always use the handle or, if necessary, oven mitts.

Remove the power plug from the socket when you are not watching the appliance. Do not leave the appliance unattended during grilling.

Turn off the appliance and remove the power plug from the socket before cleaning or servicing the appliance.

Never touch the power cord with wet hands. Do not touch the appliance with wet hands when it is in operation or when the appliance is on a wet surface.

When you remove the power plug from the socket, always pull directly on the power plug. Do not carry the appliance by the power cord.

Make sure that the power cord does not become bent or clamped and that the power cord and the appliance do not come into contact with sources of heat (e.g. hotplates, burner flames).

Do not allow the power cord to droop or sag. Store the cord in the cable compartment on the underside of the appliance after use.

Only remove or exchange the grill plates if the appliance has cooled down completely.

Never submerge the appliance in water or other liquids, do not clean it under running water and do not put it in the dishwasher.

Do not pour cold water or flammable liquids on the hot grill plates.







Transport and clean the appliance only after it has completely cooled down.

Do not use any hard cleaning utensils to clean the appliance, such as steel wool, and do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

Before storing the appliance: Remove the power plug and let the appliance cool down completely.

Store the appliance in a cool, dry place that cannot be accessed by children or by pets.

## Symbols Used

	Carefully read the operating instructions in their entirety and keep them for future use.
	CAUTION! Possible risk of accident and injury as well as serious property damage.
	Risk of burns due to hot surfaces
	Do not use the appliance outdoors or in a damp environment.
	Protection Class I
	The appliance complies with the guidelines for CE marking.

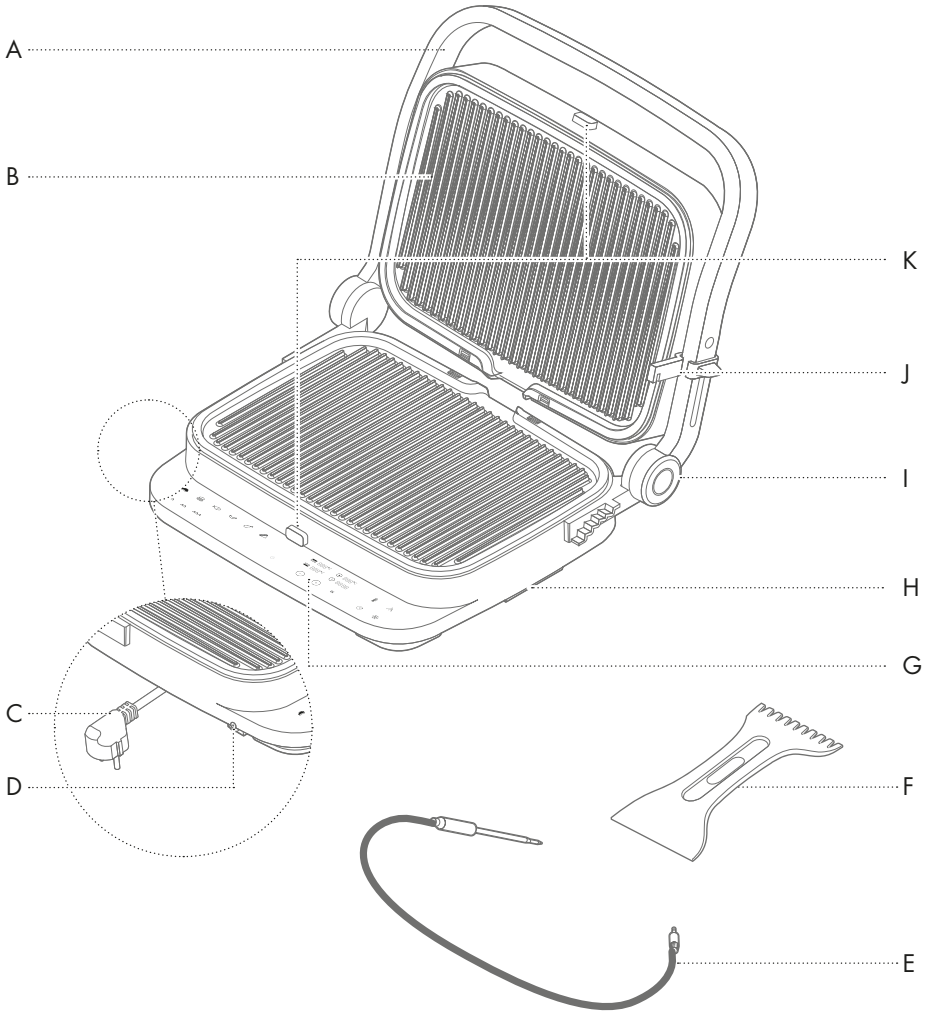
## Technical Data

Power supply	220-240 V, 50-60 Hz
Energy consumption / Power output	2000 W
Weight	8.13 kg
Protection Class	I
Dimensions	398 x 321 x 150 mm

## Contents

Important Safety Information	1
Overview	4
Overview / Operation	5
Display	5
Before the first use	6
Operating modes	7
Commissioning	9
Operation	10
Cleaning and Maintenance	15
Error messages	17
Customer Service	18
Accessories	18
Disposal	18

# Overview

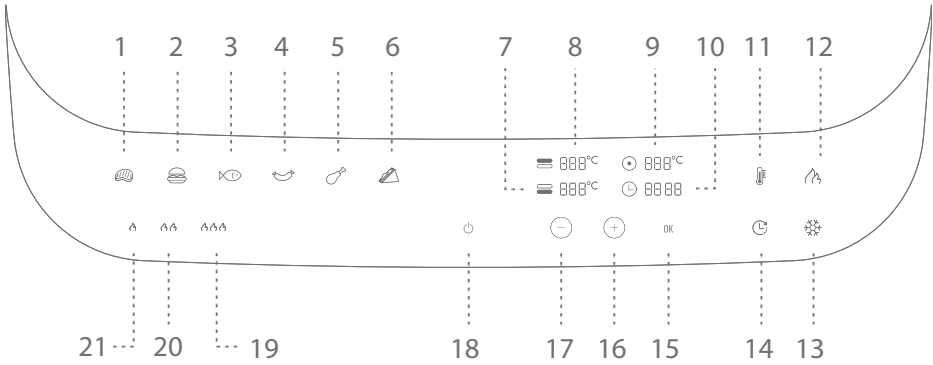


A	Handle
B	Grill plate
C	Power cable
D	Thermometer connection
E	Grill thermometer
F	Scraper

G	Display
H	Grease drip tray
I	BBQ unlocking device
J	Spacers and locking mechanism
K	Unlocking button for the grill plates



# Display



1	Steak program	12	Boost feature
2	Burger program	13	Thawing feature
3	Fish program	14	Program duration
4	Sausage program	15	Confirmation key
5	Poultry program	16	Set key „+“
6	Panini program	17	Set key „-“
7	Temperature lower grill plate	18	On/off button
8	Temperature upper grill plate	19	Cooking level Done
9	Core temperature display (only with grill thermometer)	20	Cooking level Medium
10	Timer display	21	Cooking level Medium rare
11	Change grill temperature		

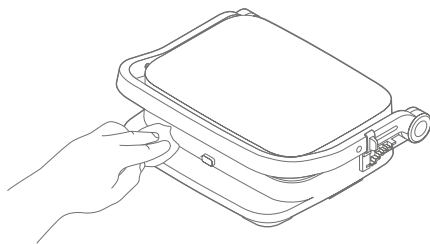
## Before the first use

Remove all packaging materials, dispose of them in an environmentally-friendly fashion or keep them for future storage of the appliance. Inspect the appliance and its accompanying accessories to ensure that they are undamaged and complete.

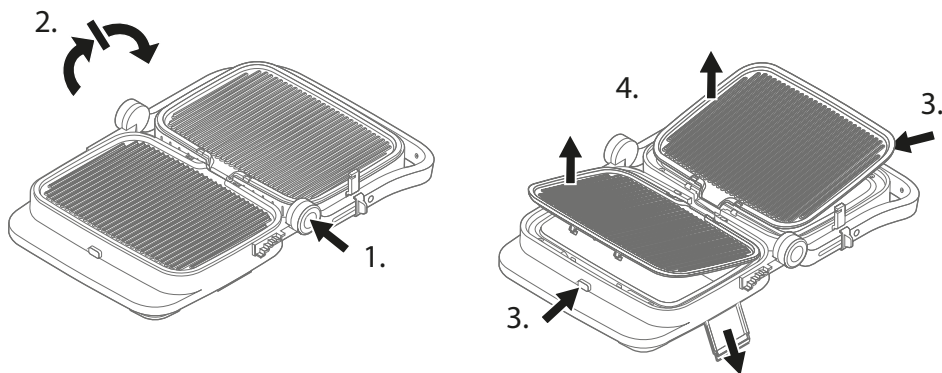
**Note:** Should you discover any missing or damaged parts, do not operate the appliance. Instead, contact our customer service department (see the chapter entitled “Customer Service”).

### Cleaning

Before use, wipe the appliance with a moist cloth.



Press the BBQ unlocking device on the right-hand side and open the appliance completely. Press the unlocking appliance for the grill plates, remove the grill plates and the grease drip tray and clean with dishwashing detergent under running water. Dry the grill plates carefully and make sure that all residue from the cleaning agents has been removed.



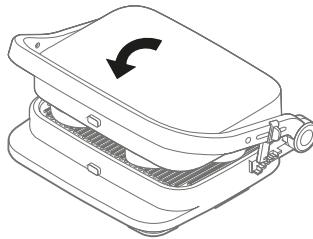
# Operating modes



**CAUTION!** Make sure that the grease drip tray has been inserted. Check the tray at regular intervals to prevent an excessive accumulation of grease.

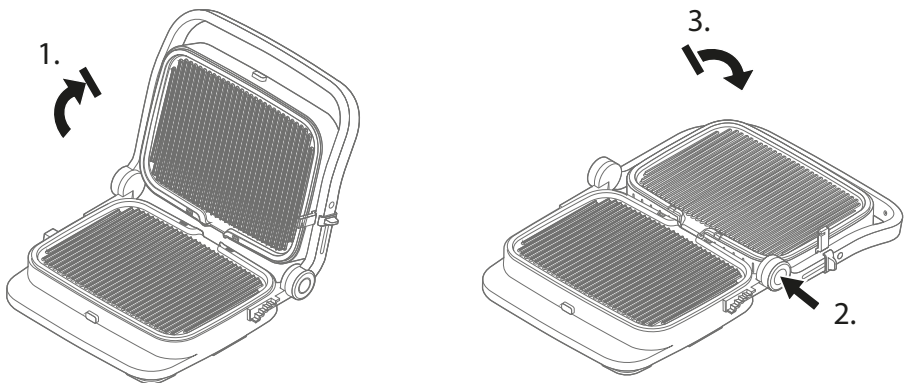
## 1 Contact grill (closed position)

The upper grill plate automatically adjusts to the thickness of the food placed on the lower grill plate. The food will cook evenly on both sides.



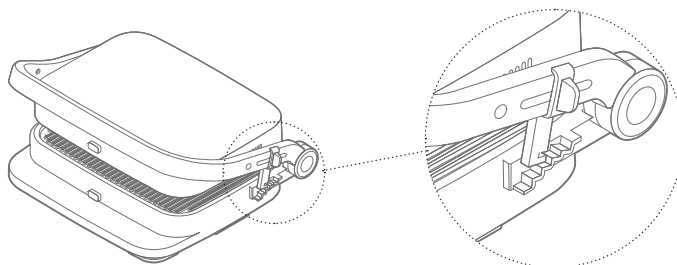
## 2 Open grill (BBQ mode)

When fully opened, both grill plates form a large grilling surface on the same level, on which different foods can be cooked without the grill juices blending together. Press the unlocking key for the hinge on the right-hand side and fold the upper grill plate backwards.



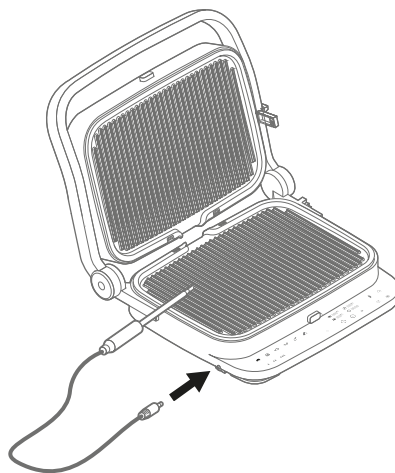
### 3 Oven grill

Use the spacer to adjust the desired distance between the two grill plates. Place the food on the lower grill plate and lower the upper grill plate until it is close to the food. This position is perfect for very thick food that must be cooked slowly and evenly, for preparing melted cheese dishes such as e.g. pizza or paddies and for preparing soft foods that should not be squashed. Its use is also recommended for vegetables with a high water content, since the water is permitted to evaporate unhindered.



### 4 Using the Grill Thermometer

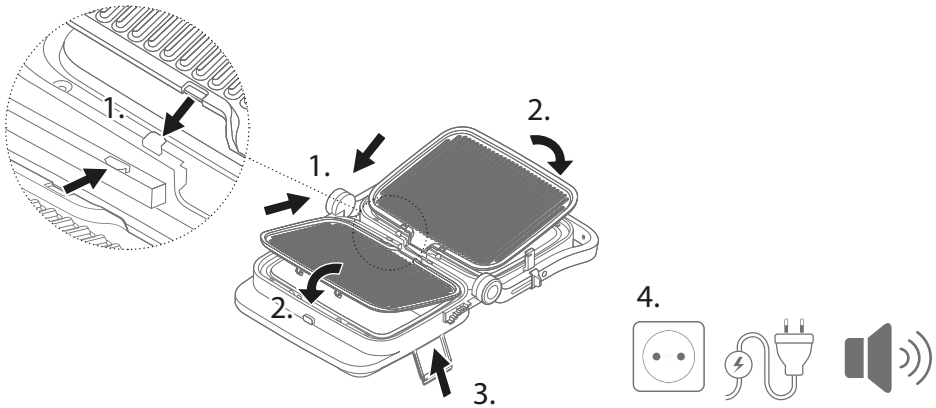
The grill thermometer that comes with the appliance can be attached to measure the core temperature. To do this, insert the jack connector for the thermometer into the left-hand, lower side of the appliance. The indicator for the core temperature will appear in the display, the symbols for the sandwich and program duration features will disappear. For adjustment options, see the chapter entitled **Operation - Core temperature**.




# Commissioning

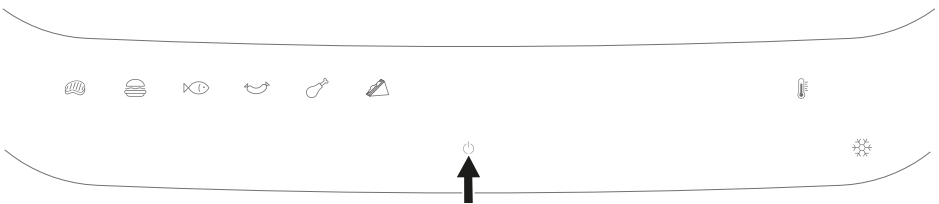
## 1 Connection

First, insert the grill plates by their rear sides into the corresponding hooks on the grill. Then push the outer sides downwards until they snap in audibly. Push the grease drip tray into the grill. Only afterwards should you connect the connecting cable to a suitable socket (see the chapter entitled "Technical Data"). You will hear a long chime, and all features will appear in the display. The On / Off button will remain visible.




## 2 Switching on / off

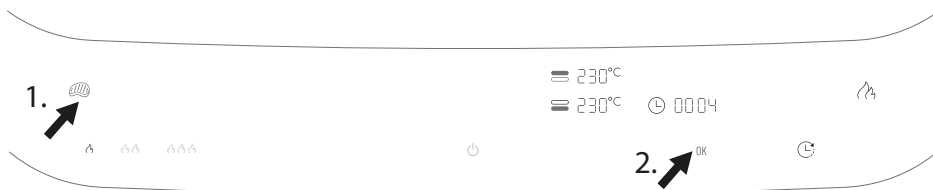
 Press the On / Off button and hold it down for 1 second. You will hear a long beep. The basic selection menu of symbols will appear in the display (see illustration) The core temperature will only appear if the grill thermometer has been connected.



# Operation







 **CAUTION!** Risk of burns due to hot components. Only touch the grill by the handle or on the display during operation. Allow other parts to cool down completely before touching. Do not raise or otherwise move the hot grill.

## 1 Select automatic cooking program









Select an automatic cooking program and the cooking level from the chart by pressing on the corresponding symbol three times, and then confirm by pressing OK. You will hear a long beep. The preset time can be adjusted by pressing the timer symbol with the “+” and “-” buttons. It will flash until the adjusted temperature has been reached (two beeping tones). Press the Boost symbol as required to roast at full power for the last 30 seconds. At the end of the program, you will hear a long beep and the basic display will appear.





### Steak

- 1x  →  → Medium rare
- 2x  →  → Medium
- 3x  →  → Done

### Burger

- 1x  →  → Medium rare
- 2x  →  → Medium
- 3x  →  → Done

### Fish

- 1x  →  → Glazed
- 2x  →  → Well-done







### Sausages

- 1x 


### Poultry

- 1x 

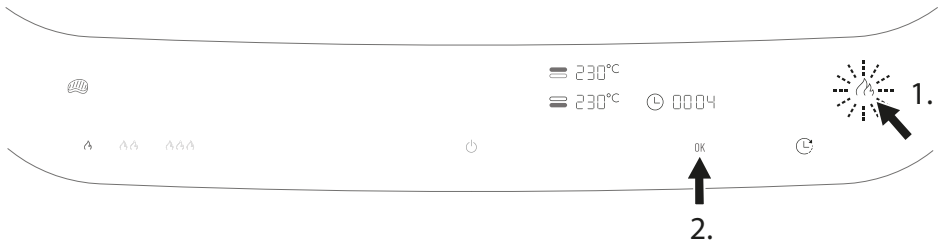
### Sandwich

- 1x  →  → Roasting level 1
- 2x  →  → Roasting level 2
- 3x  →  → Roasting level 3


## 2 Boost function

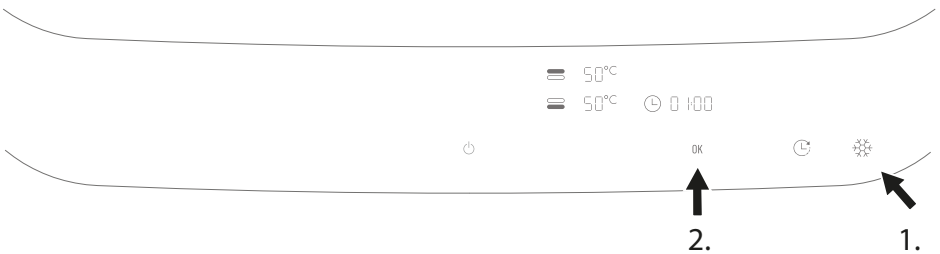
 For automatic programs, you can roast at full heat for the last 30 seconds by pressing the Boost symbol. The symbol will start to flash. Confirm the program selection with OK, you will hear a long beep.

**Note:** The boost symbol will continue to flash until the boost is complete, otherwise it is turned off.




## 3 Thawing

 Press the Thaw symbol. The preset temperature of 50 °C will be displayed, together with the time. To change the thawing time, see the chapter entitled **Change program duration**. Confirm the program selection with OK, you will hear a long beep.

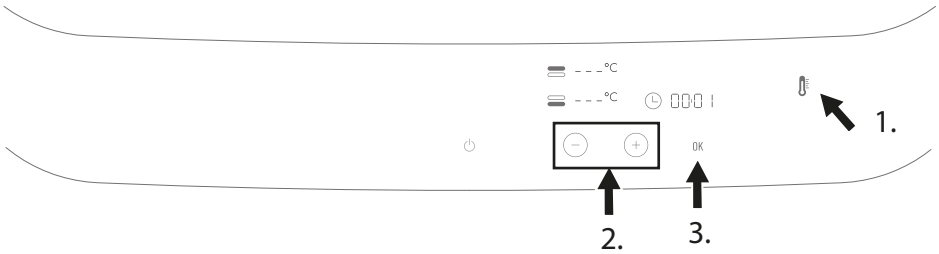




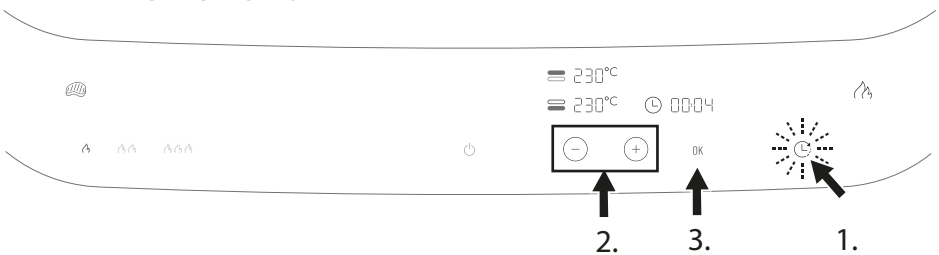
#### 4 Manually adjust grilling temperature


 Press the grill temperature symbol. After pressing once, the temperature for both plates can be adjusted immediately, while the temperature for the upper plate can be adjusted after pressing twice and the temperature for the lower plate can be adjusted after pressing three times. The respective temperature can be changed using the "+" and "-" adjustment keys. After confirming once with OK, a timer can be set using the "+" and "-" adjustment keys.


**Note:** The timer will beep four times once the time has elapsed. The grill must be turned off manually if the grill temperature was adjusted manually.

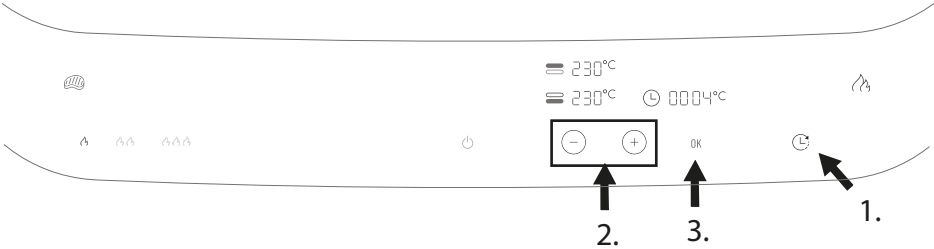


#### 5 Manually adjust program duration / timer



 The timer symbol can be used to change the cooking time for automatic cooking programs or to set a timer for manual adjustment of the grilling temperature. The symbol will flash. Plus and minus symbols will appear. Adjust the desired duration using the plus and minus symbols and confirm with OK. The timer will start. For the automatic cooking program, the timer symbol will continue to flash until the selected temperature is reached. If the temperature has been reached, you will hear a double beep, the display will light up continuously and the timer display will start counting down.

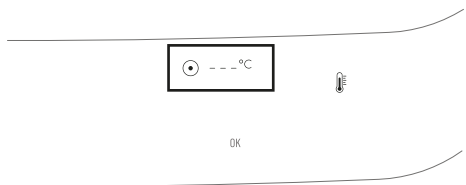
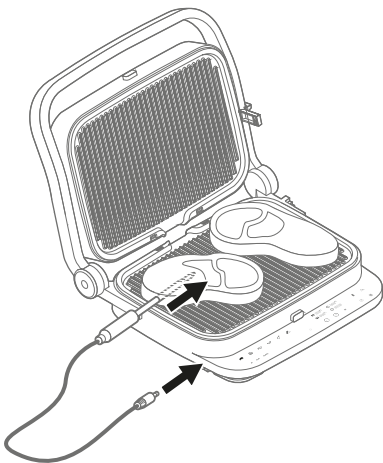
 Press the timer symbol to adjust the program duration and/or the timer. Plus and minus symbols will appear. Adjust the desired duration using the plus and minus symbols and confirm with OK. If nothing else is pressed for three full seconds, the timer display will reset and the plus and minus symbols will disappear.




## 6 Core temperature - automatic cooking program

Connect the grill thermometer. The indicator for the core temperature will appear in the display, the symbols for the sandwich and program duration features will disappear.


Select the desired program, a preset value will appear in the core temperature display. Confirm the program selection with OK, you will hear a long beep. The core temperature display will continue to flash until the grill plate reaches the preset temperature (double beep). Insert the grill thermometer into the food sideways until the tip is in the center of the food and place it on the grilling plate. The current temperature and the adjusted core temperature will appear intermittently in the core temperature display. When the core temperature has reached the set value, four beeps will sound to signal that the program is complete.



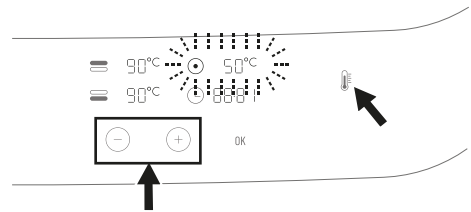
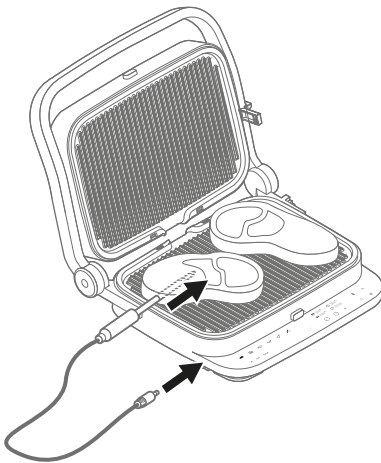
 Risk of burns. Use long-handled barbecue utensils to move the food.


### 7 Core temperature - manual adjustment

Connect the grill thermometer. The indicator for the core temperature will appear in the display, the symbols for the sandwich and program duration features will disappear.


 Press the grill temperature symbol and adjust the desired plate temperature using the “+” and “-” adjustment keys as described in 4. **Manually adjust grilling temperature** . Confirm with OK. Now the core temperature can be changed. Then press OK and, if desired, program an additional timer up to 90 minutes in length for additional food. When the timer has been adjusted and the grill is being operated in manual mode, the grill must be adjusted by hand. The core temperature display will continue to flash until the grill plates reach the preset temperature.

Insert the grill thermometer into the food and place it on the grill plate. The adjusted temperature and the current temperature inside the food will be intermittently displayed in the core temperature display. You will hear three beeps once the core temperature reaches the preset value. You will hear four beeps once the timer period has elapsed. The grill must be turned off manually.



 Risk of burns. Use long-handled barbecue utensils to move the food.

### 8 Cancel an entry or a running program

 Briefly press the On / Off button once. You will hear a short beep; the basic display will appear. After 5 minutes, the appliance will automatically enter standby mode.

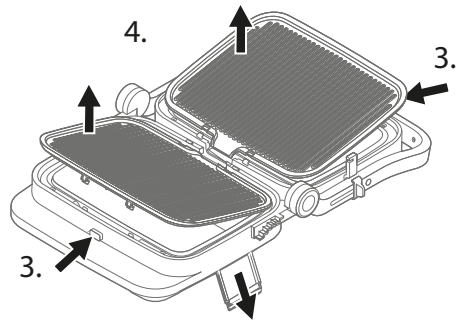
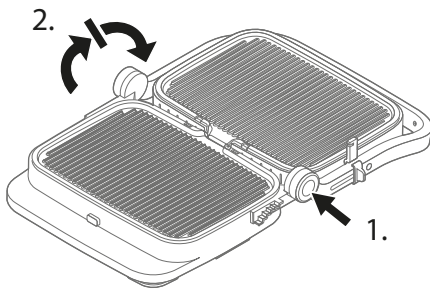
## Cleaning and Maintenance



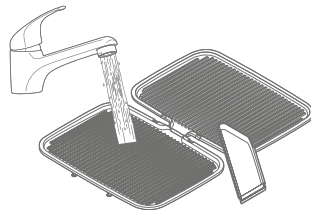
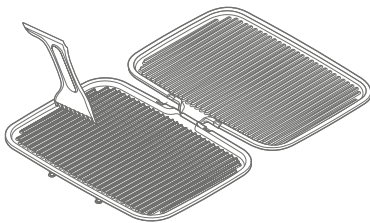
Risk of burns due to hot components. Let the grill cool down completely before performing cleaning and maintenance tasks.

### 1 Remove and clean grill plates

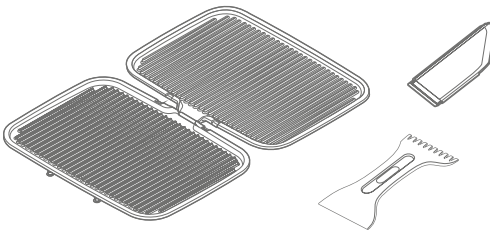
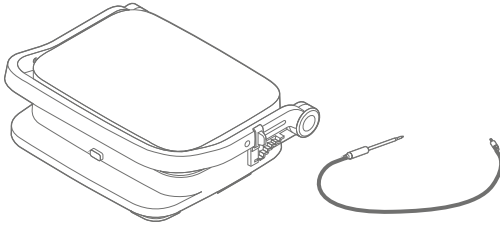
Press the unlocking key for the hinge on the right-hand side and open the appliance completely. Remove the grill plates and the grease drip tray.



Then remove the chunkiest grill remains using the scraper provided upon delivery. Clean the grill plates and the grease drip tray under running water with dishwashing detergent.



After each use, wipe the appliance off with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents or any microfiber cloths, since these can cause fine scratches in the surface of the casing.



## Error messages

An error message will be acoustically displayed by means of a ten-beep tone.



Risk of burns due to hot components. Let the grill cool down completely before performing troubleshooting and error resolution tasks.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not function.	The appliance is not properly connected to the power supply.	Check to see whether the power plug has been inserted properly into the socket. Check the fuse.
	No program has been selected	Select a program.
The program does not start after pressing OK.	No appropriate values have been adjusted.	Adjust the grill plate temperature to a minimum of 90°. Adjust the program duration for automatic cooking programs to over 1 minute.
Err °C 180 °C	The upper grill plate has not been properly inserted.	Turn off the appliance, insert the upper grill plate properly and re-start the appliance.
180 °C Err °C	The lower grill plate has not been properly inserted.	Turn off the appliance, insert the lower grill plate properly and re-start the appliance.
Err °C Err °C	Both grill plates have been incorrectly inserted.	Turn off the appliance, insert the grill plates properly and re-start the appliance.
Err °C --- °C	The grill thermometer has not been properly installed.	Turn off the appliance, insert the tip of the grill thermometer into the food and re-start the appliance.
E0 °C --- °C	The appliance is broken.	Turn the appliance off and contact customer service.
--- °C E02 °C	The appliance is broken.	Turn the appliance off and contact customer service.

## Customer Service

Should you have problems with your contact grill, contact our customer service department. You can find detailed information regarding service, repairs, warranties and product registration at [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Accessories

You can find suitable accessories for your appliance at [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Disposal



The “crossed-out trash can” symbol means that separate disposal is required for electrical and electronic appliances (WEEE). Appliances of this type can contain hazardous substances that are harmful to the environment. Do not dispose of this appliance or the packaging in which it was delivered in the unsorted household trash. Disposal must occur at a designated collection point for electrical and electronic old appliances. In doing so, you contribute to protecting resources and the environment. For additional information, please contact your dealer, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) or your local authorities.

Under no circumstances should children be permitted to play with plastic bags and packaging material since this presents a risk of injury and/or suffocation. Keep materials of this type safely stored away or dispose of them in environmentally-friendly way.

## Consignes de sécurité importantes

Veillez lire toutes les consignes de sécurité et les instructions. Le non-respect des consignes de sécurité et des instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves.

Conservez toutes les consignes de sécurité et les instructions pour une consultation ultérieure.

Le gril de contact (ci-après « appareil ») doit être utilisé uniquement pour griller des aliments dans des espaces clos.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des blessures graves ou des dommages à l'appareil.

L'appareil est exclusivement destiné à être utilisé :

- dans un cadre domestique
- dans les cuisines du personnel des magasins, des bureaux et d'autres environnements commerciaux
- dans les exploitations agricoles
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique et non pas à une utilisation commerciale.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et le câble de raccordement fourni doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes disposant de facultés physiques, sensorielles ou mentales limitées ou n'ayant pas l'expérience et le savoir-faire suffisants, uniquement après avoir reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil et avoir compris les risques qui en résultent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec cet appareil. Ils doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées.

Les enfants ne doivent pas jouer avec les emballages. Ces derniers comportent des risques de suffocation.

Inspectez l'appareil pour détecter tout dommage avant chaque utilisation. Si vous constatez que des dommages sont survenus pendant le transport, contactez immédiatement le service client (voir « Service client »). N'utilisez jamais un appareil cassé ou endommagé ou des accessoires défectueux.

En cas de panne, l'appareil doit être réparé. L'appareil ne contient aucun composant que vous pouvez réparer vous-même.

Ne dévissez jamais l'appareil et n'effectuez aucune modification technique.

Même lorsque l'appareil est éteint, une tension est présente à l'intérieur tant que la fiche d'alimentation est branchée dans la prise.

Retirez la fiche d'alimentation après chaque utilisation en cas de danger ou de dommage. Pour cette raison, conservez la prise dans laquelle la fiche d'alimentation de l'appareil est branchée dans un endroit facilement accessible.

Ne transportez pas et ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.

N'utilisez l'appareil que si la tension indi-



quée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre prise de courant.

Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.

Ne le posez pas sur une surface chaude ou à proximité de fortes sources de chaleur.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.

N'utilisez pas l'appareil dans des armoires.

N'utilisez jamais l'appareil sans plaque de gril.

Les aliments à griller peuvent brûler. N'utilisez jamais l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple des rideaux ou des tentures, des placards muraux). La zone au-dessus de l'appareil doit toujours être libre et dégagée.

N'utilisez jamais l'appareil près de matériaux combustibles pouvant s'enflammer facilement, par exemple de l'essence ou de l'alcool.

Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant facilement s'enflammer (par exemple des serviettes en papier).

Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Utilisez toujours la poignée ou, si nécessaire, des chiffons ou des gants résistants à la chaleur.

La surface extérieure de l'appareil peut devenir très chaude pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez toujours la poignée ou des gants de cuisine si nécessaire.

Retirez la fiche d'alimentation de la prise lorsque vous ne surveillez pas l'appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.

Éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation de la prise avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil.

Ne touchez jamais le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il est sur une surface humide.

Lorsque vous débranchez la fiche d'alimentation de la prise, tirez toujours directement sur la fiche d'alimentation. Ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas plié ou coincé et que le cordon d'alimentation et l'appareil n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur (par exemple, des plaques de cuisson, des flammes de brûleurs).

Ne laissez pas le cordon d'alimentation s'affaisser. Rangez le cordon dans le compartiment à câble situé sous l'appareil après utilisation.

Les plaques du gril peuvent être retirées ou remplacées uniquement lorsque l'appareil est complètement refroidi.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

Ne versez pas d'eau froide ou de liquides inflammables sur les plaques chaudes du gril.







L'appareil peut être nettoyé ou transporté une fois qu'il est complètement refroidi.

N'utilisez pas d'ustensiles de nettoyage durs pour nettoyer l'appareil, tels que de la laine d'acier, ni de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs.

Avant de ranger l'appareil : retirez la fiche d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement.

Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

## Symboles utilisés

	Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité et conservez-le pour une utilisation ultérieure.
	ATTENTION ! Risque possible d'accident et de blessure ainsi que de dommages matériels graves.
	Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes
	N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans un environnement humide.
	Classe de protection I
	L'appareil est conforme aux directives du marquage CE.

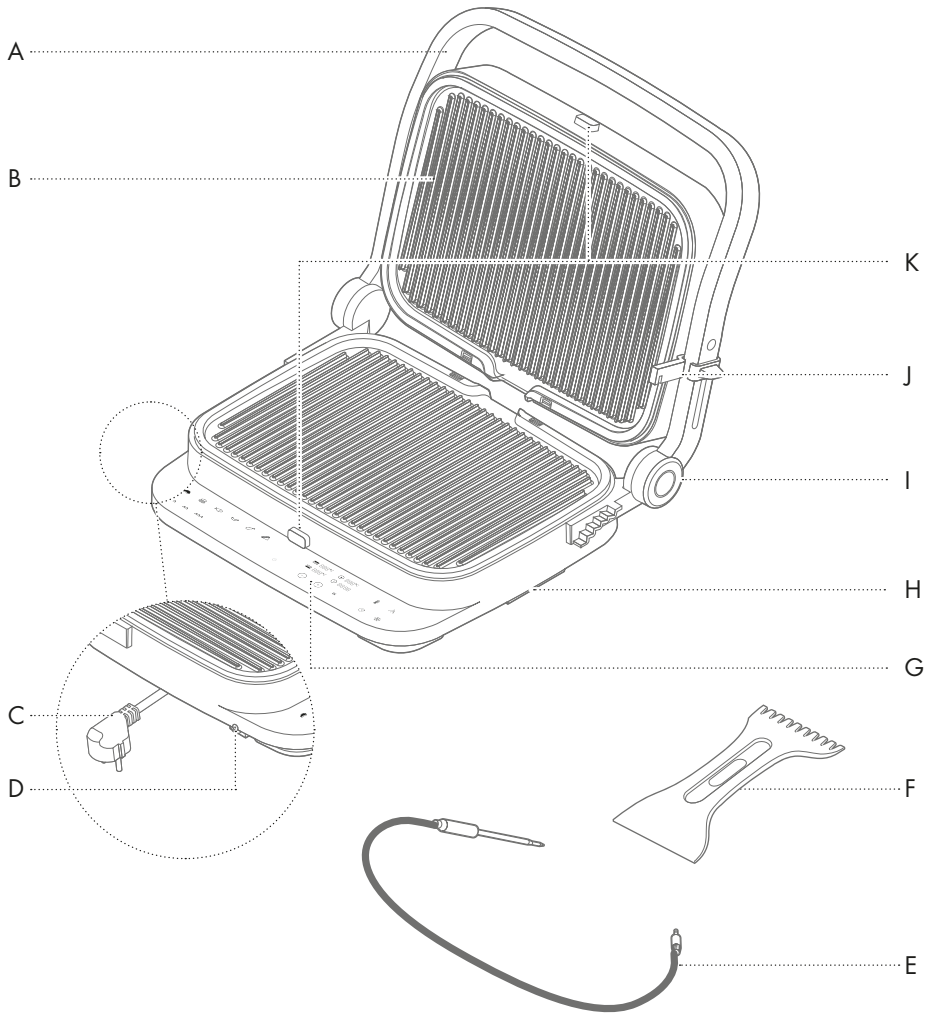
## Données techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50-60 Hz
Puissance de sortie	2 000 W
Puissance de sortie en veille	< 0,3 W
Poids	8,13 kg
Classe de protection	I
Dimensions	398 x 321 x 150 mm

## Table des matières

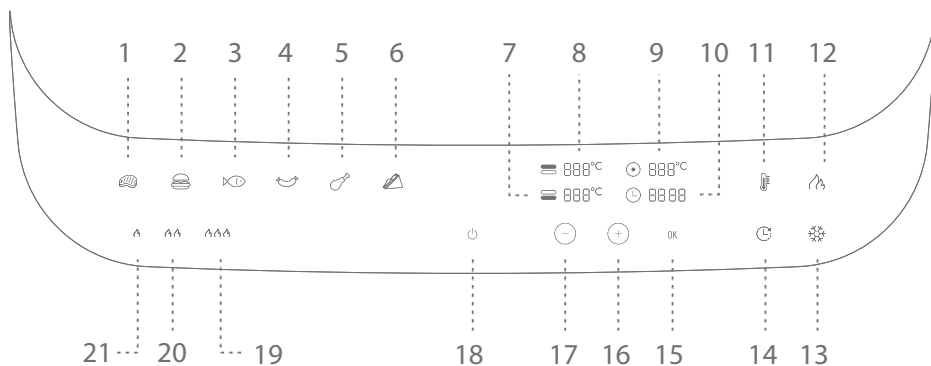
Consignes de sécurité importantes	1
Vue d'ensemble	4
Vue d'ensemble / Fonctionnement	5
Écran	5
Avant la première utilisation	6
Modes de fonctionnement	7
Mise en service	9
Utilisation	10
Nettoyage et entretien	15
Messages d'erreur	17
Service client	18
Accessoires	18
Mise au rebut	18

## Vue d'ensemble



A	Poignée	G	Écran
B	Plaque de gril	H	Bac de récupération des graisses
C	Câble d'alimentation	I	Dispositif de déverrouillage pour barbecue
D	Connexion du thermomètre	J	Entretoises et mécanisme de verrouillage
E	Thermomètre pour gril	K	Bouton de déverrouillage des plaques du gril
F	Grattoir		

# Écran



1	Programme de steak	12	Fonction Boost
2	Programme de burger	13	Fonction de décongélation
3	Programme de poisson	14	Durée du programme
4	Programme de saucisse	15	Touche de confirmation
5	Programme de volaille	16	Touche de réglage « + »
6	Programme de panini	17	Touche de réglage « - »
7	Température de la plaque de grill inférieure	18	Bouton marche/arrêt
8	Température de la plaque de grill supérieure	19	Niveau de cuisson Bien cuit
9	Affichage de la température à cœur (uniquement avec thermomètre de grill)	20	Niveau de cuisson À point
10	Affichage de la minuterie	21	Niveau de cuisson Mi-saignant
11	Changement de la température du grill		

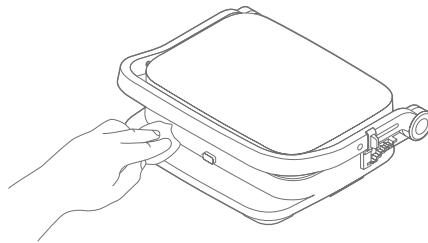
## Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage et éliminez-les de manière écologique ou conservez-les pour un stockage ultérieur de l'appareil. Inspectez l'appareil et les accessoires pour détecter tout dommage et vous assurer qu'ils sont complets.

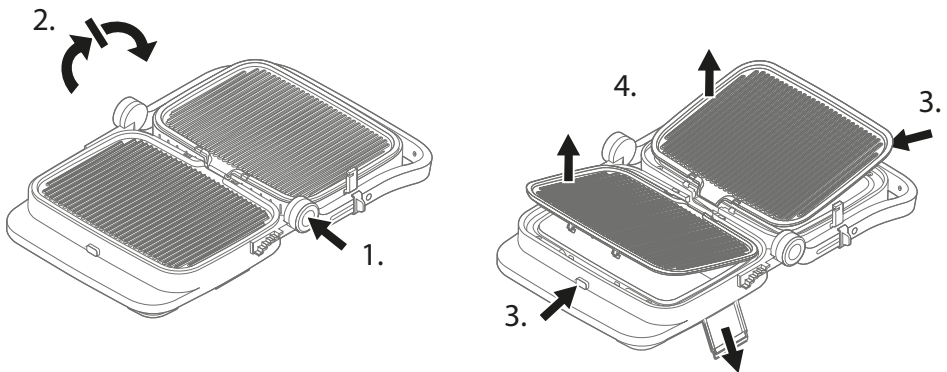
**Note :** Si vous découvrez des pièces manquantes ou endommagées, n'utilisez pas l'appareil. Contactez plutôt notre service client (consultez le chapitre « Service client »).

### Nettoyage


Essuyez l'appareil avec un chiffon humide avant la première utilisation.



Appuyez sur le dispositif de déverrouillage du barbecue situé sur le côté droit et ouvrez complètement l'appareil. Appuyez sur le dispositif de déverrouillage des plaques du grill, retirez les plaques du grill et le bac de récupération des graisses et nettoyez-les avec du liquide vaisselle sous l'eau courante. Séchez soigneusement les plaques du grill et assurez-vous que tous les résidus de produits de nettoyage ont été éliminés.

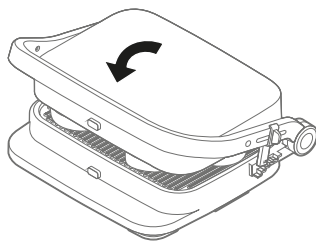


# Modes de fonctionnement

 **ATTENTION !** Assurez-vous que le bac de récupération des graisses est inséré. Vérifiez le bac à intervalles réguliers pour éviter une accumulation excessive de graisse.

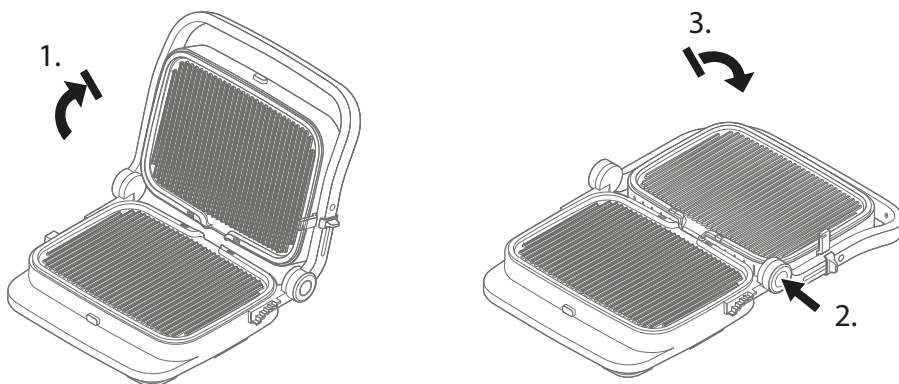
## 1 Gril de contact (position fermée)

La plaque supérieure s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments placés sur la plaque inférieure. Les aliments cuiront de manière uniforme des deux côtés.



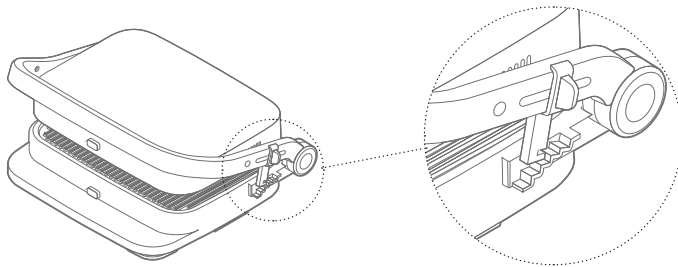
## 2 Gril ouvert (mode barbecue)

Lorsque les plaques de gril sont complètement ouvertes, elles forment au même niveau une grande surface de gril sur laquelle différents aliments peuvent être cuits sans que les jus de gril ne se mélangent. Appuyez sur la touche de déverrouillage de la charnière du côté droit et rabattez la plaque de gril supérieure vers l'arrière.



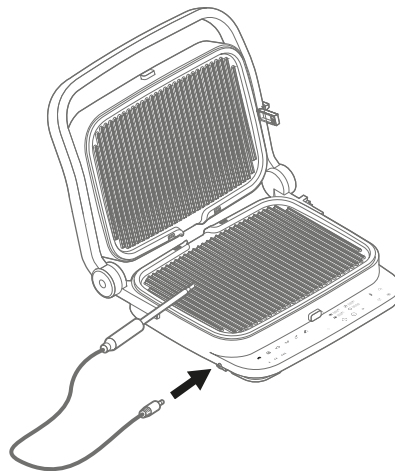
### 3 Gril de four

Utilisez l'entretoise pour régler la distance souhaitée entre les deux plaques de gril. Placez les aliments sur la plaque de gril inférieure et abaissez la plaque de gril supérieure jusqu'à ce qu'elle soit proche des aliments. Cette position est parfaite pour les aliments très épais qui doivent être cuits lentement et uniformément, pour préparer des plats à base de fromage fondu comme p. ex. une pizza ou des burgers et pour préparer des aliments mous qui ne doivent pas être écrasés. Son utilisation est également recommandée pour les légumes à forte teneur en eau, car l'eau peut s'évaporer facilement.



### 4 Utilisation du thermomètre du gril

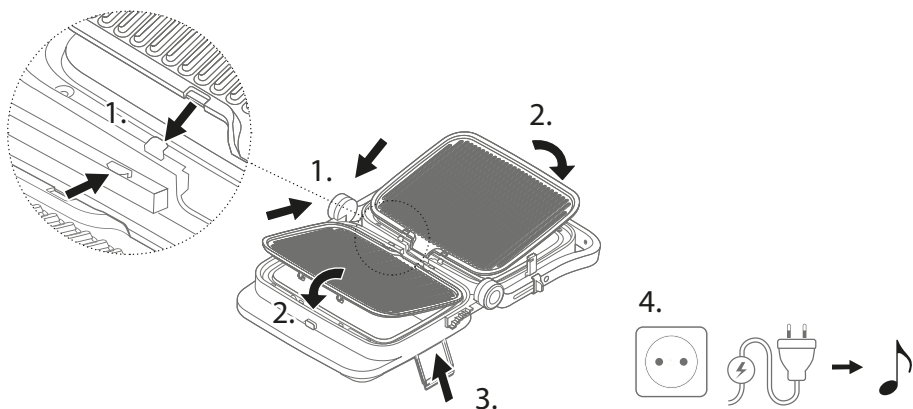
Le thermomètre de gril fourni avec l'appareil peut être fixé pour mesurer la température à cœur. Pour cela, insérez le connecteur jack du thermomètre dans la partie inférieure gauche de l'appareil. L'indicateur de la température à cœur s'affiche sur l'écran, les symboles des fonctions sandwich et durée du programme disparaissent. Afin de connaître les options de réglage, consultez le chapitre **Fonctionnement - Température à cœur**.



# Mise en service

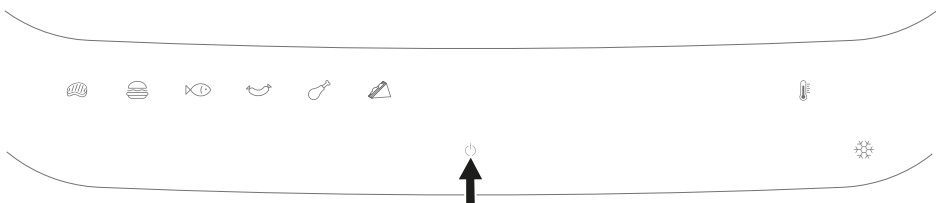
## 1 Connexion

Insérez d'abord les plaques du gril par leur côté arrière dans les crochets correspondants du gril. Poussez ensuite les côtés extérieurs vers le bas jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière audible. Poussez le bac de récupération des graisses dans le gril. Vous pouvez ensuite connecter le câble de raccordement à une prise appropriée (consultez le chapitre « Données techniques »). Vous entendrez un long carillon et toutes les fonctionnalités s'afficheront sur l'écran. Le bouton marche/arrêt restera visible.



## 2 Mise en marche/arrêt

Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pendant 1 seconde. Vous entendrez un long bip. Le menu de sélection de base des symboles s'affiche sur l'écran (voir illustration). La température à cœur n'apparaît que si le thermomètre du gril est connecté.

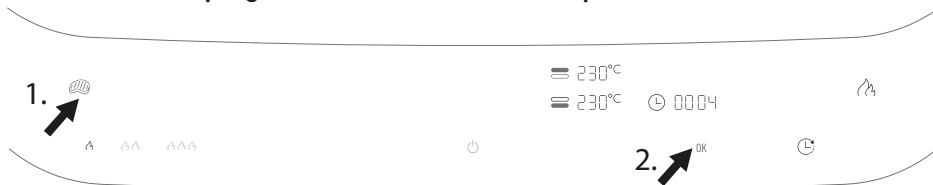




# Utilisation

**ATTENTION !** Risque de brûlures dû aux composants chauds. Ne touchez le grill que par la poignée ou sur l'écran pendant le fonctionnement. Laissez les autres pièces refroidir complètement avant de les toucher. Ne soulevez pas et ne déplacez pas le grill chaud.

## 1 Sélection du programme de cuisson automatique



Sélectionnez un programme de cuisson automatique et le niveau de cuisson en appuyant trois fois sur le symbole correspondant, puis appuyez sur OK pour valider. Vous entendrez un long bip. Le temps programmé peut être ajusté en appuyant sur le symbole de la minuterie avec les boutons « + » et « - ». Le symbole clignotera jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte (deux bips). Appuyez sur le symbole Boost si nécessaire pour rôti à pleine puissance pendant les 30 dernières secondes. À la fin du programme, un long bip retentit et l'écran de base s'affiche.

### Steak

1x → → Mi-saignant

2x → → À point

3x → → Bien cuit

### Burger

1x → → Mi-saignant

2x → → À point

3x → → Bien cuit

### Poisson

1x → → Glacé

2x → → Bien cuit

### Saucisse

1x

### Volaille

1x


### Sandwich

1x → → Niveau de rôtissage 1

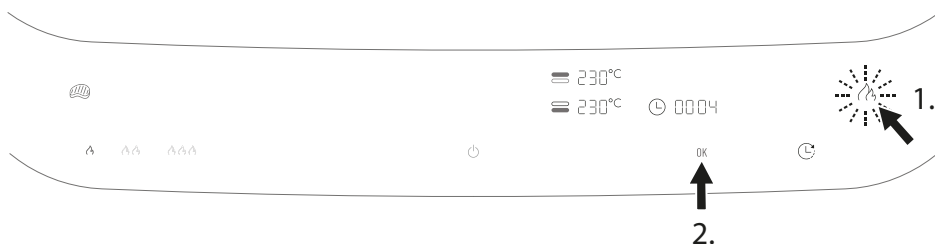
2x → → Niveau de rôtissage 2

3x → → Niveau de rôtissage 3


## 2 Fonction Boost

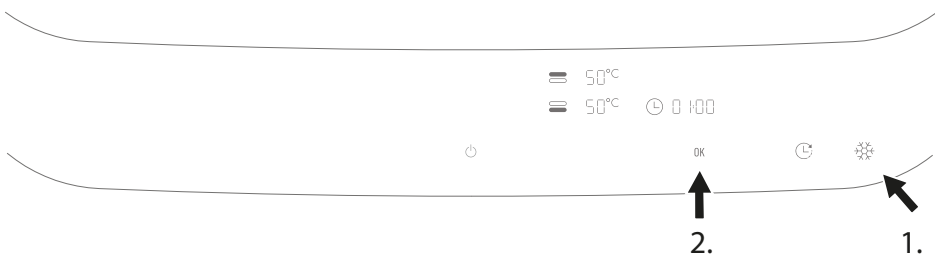
 Pour les programmes automatiques, vous pouvez rôtir à pleine température pendant les 30 dernières secondes en appuyant sur le symbole Boost. Le symbole commencera à clignoter. Appuyez sur OK pour confirmer la sélection du programme, un long bip retentira.

**Note :** Le symbole Boost continuera à clignoter jusqu'à ce que la fonction Boost se termine, sinon il s'éteint.




## 3 Décongélation

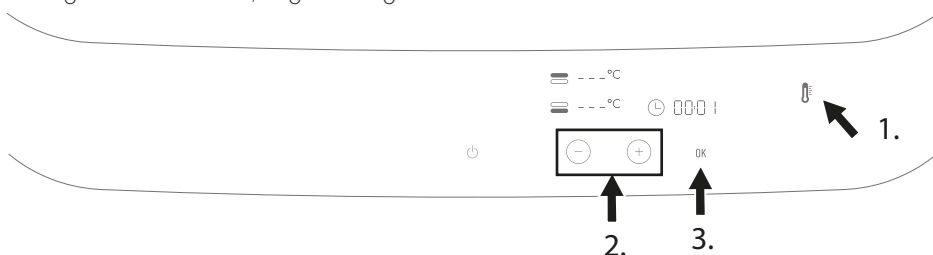
 Appuyez sur le symbole Décongélation. La température prédéfinie de 50 °C s'affiche, ainsi que l'heure. Pour modifier le temps de décongélation, consultez le chapitre **Modifier la durée du programme**. Appuyez sur OK pour confirmer la sélection du programme, un long bip retentira.



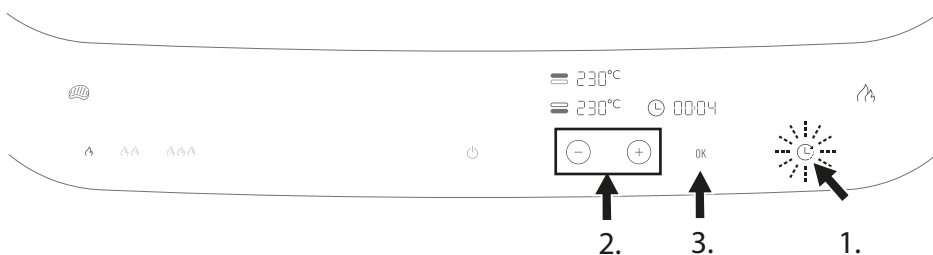
#### 4 Ajustement manuel de la température du grill


 Appuyez sur le symbole de température du grill. Après avoir appuyé une fois, la température des deux plaques peut être ajustée immédiatement. La température de la plaque supérieure peut être ajustée après avoir appuyé deux fois et la température de la plaque inférieure peut être ajustée après avoir appuyé trois fois. La température respective peut être modifiée en appuyant les touches de réglage « + » et « - ». Une fois que vous avez appuyé une fois sur OK pour confirmer, la minuterie peut être ajustée en appuyant sur les touches de réglage « + » et « - ».


**Note :** La minuterie émettra quatre bips une fois le temps écoulé. Si la température du grill a été réglée manuellement, le grill doit également être éteint manuellement.

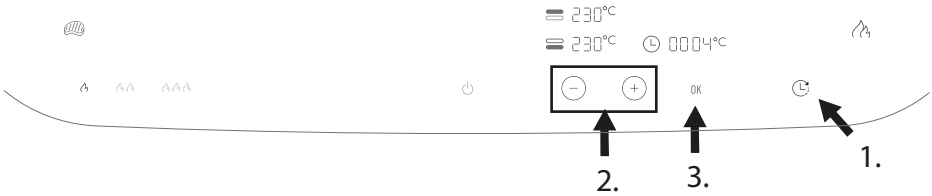


#### 5 Ajustement manuel de la durée du programme / la minuterie



 Le symbole de la minuterie peut être utilisé pour modifier le temps de cuisson des programmes de cuisson automatiques. Vous pouvez également l'utiliser pour régler une minuterie pour le réglage manuel de la température de grillage. Le symbole clignotera. Les symboles plus et moins s'afficheront. Appuyez sur le symbole plus ou moins pour régler la durée souhaitée et appuyez sur OK pour confirmer. La minuterie démarre. Pour le programme de cuisson automatique, le symbole de la minuterie continuera à clignoter jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Si la température est atteinte, vous entendrez un double bip, l'écran s'allumera en continu et l'affichage de la minuterie commencera le compte à rebours.

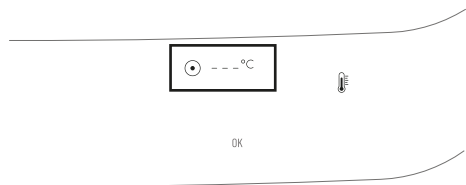
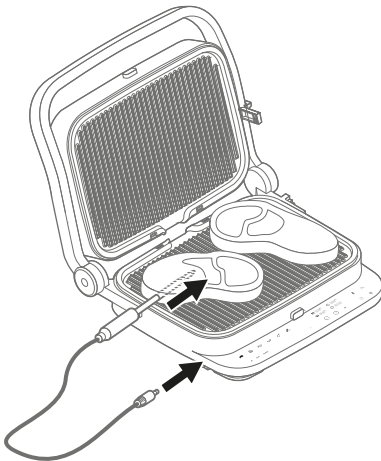
 Appuyez sur le symbole de la minuterie pour régler la durée du programme et/ou la minuterie. Les symboles plus et moins s'afficheront. Appuyez sur le symbole plus ou moins pour régler la durée souhaitée et appuyez sur OK pour confirmer. Si vous n'appuyez sur aucun symbole pendant trois secondes, l'affichage de la minuterie se réinitialise et les symboles plus et moins disparaissent.



## 6 Température à cœur - programme de cuisson automatique

Connectez le thermomètre du gril. L'indicateur de la température à cœur s'affiche sur l'écran, les symboles des fonctions sandwich et durée du programme disparaissent.

Sélectionnez le programme souhaité, une valeur prédéfinie apparaîtra dans l'affichage de la température à cœur. Appuyez sur OK pour confirmer la sélection du programme, un long bip retentira. L'affichage de la température à cœur continue de clignoter jusqu'à ce que la plaque du gril atteigne la température prédéfinie (deux bips). Insérez le thermomètre du gril dans les aliments sur le côté jusqu'à ce que la pointe soit au centre des aliments et placez-le sur la plaque à griller. La température actuelle et la température à cœur réglée apparaissent par intermittence dans l'affichage de la température à cœur. Lorsque la température à cœur atteint la valeur réglée, quatre bips retentissent pour indiquer que le programme est terminé.

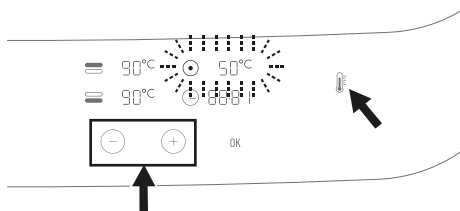
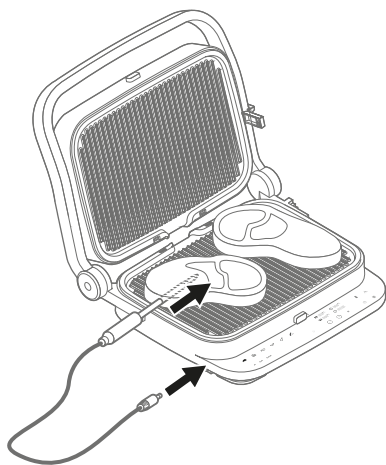


Risque de brûlures. Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche pour déplacer les aliments.

## 7 Température à cœur - réglage manuel

Connectez le thermomètre du grill. L'indicateur de la température à cœur s'affiche sur l'écran, les symboles des fonctions sandwich et durée du programme disparaissent.

Appuyez sur le symbole de température du grill et sur la touche de réglage « + » ou « - » pour ajuster la température de la plaque comme décrit au point 4. **Ajustement manuel de la température de cuisson**. Appuyez sur OK pour confirmer. La température à cœur peut désormais être modifiée. Appuyez ensuite sur OK et, si vous le souhaitez, programmez une minuterie supplémentaire d'une durée maximale de 90 minutes pour des aliments supplémentaires. Lorsque la minuterie a été réglée et que le grill fonctionne en mode manuel, le grill doit également être réglé manuellement. L'affichage de la température à cœur continue de clignoter jusqu'à ce que les plaques du grill atteignent la température prédéfinie. Insérez le thermomètre du grill dans les aliments et placez-le sur la plaque du grill. La température réglée et la température actuelle à l'intérieur des aliments seront affichées par intermittence dans l'affichage de la température à cœur. Vous entendrez trois bips une fois que la température à cœur atteint la valeur prédéfinie. Vous entendrez quatre bips une fois la période de minuterie écoulée. Le grill doit être éteint manuellement.



Risque de brûlures. Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche pour déplacer les aliments.

## 8 Annulation d'une saisie ou d'un programme en cours

Appuyez brièvement une fois sur le bouton marche / arrêt. Vous entendrez un court bip, l'affichage de base apparaîtra. Après 5 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

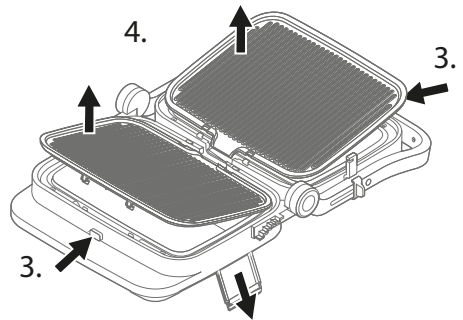
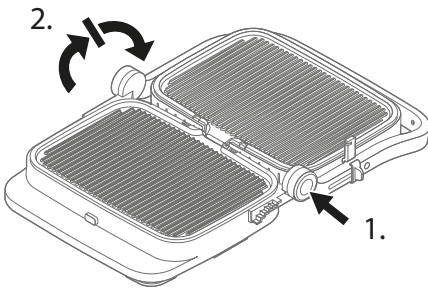
## Nettoyage et entretien



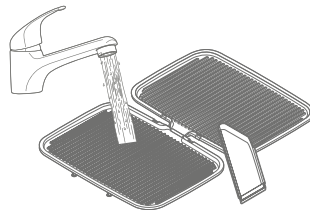
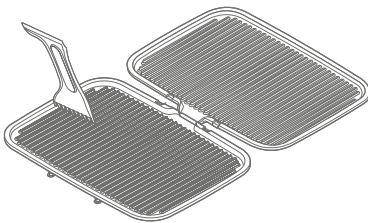
Risque de brûlures dû aux composants chauds. Laissez le grill refroidir complètement avant de procéder aux tâches de nettoyage et d'entretien.

### 1 Retirer et nettoyer les plaques du grill

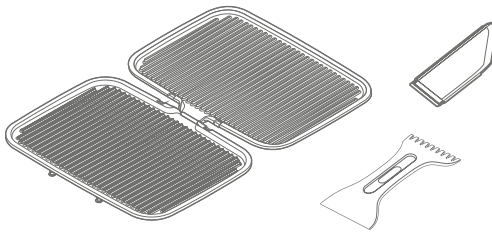
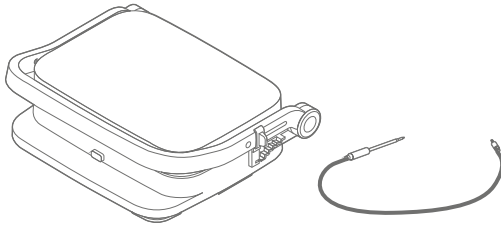
Appuyez sur la touche de déverrouillage de la charnière du côté droit et ouvrez complètement l'appareil. Retirez les plaques du grill et le bac de récupération des graisses.



Utilisez ensuite le grattoir fourni à la livraison pour retirer les restes d'aliments grillés les plus gros. Nettoyez les plaques du grill et le bac de récupération des graisses sous l'eau courante avec du liquide vaisselle.



Essuyez l'appareil avec un chiffon humide après chaque utilisation. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de chiffons en microfibras, car ils pourraient provoquer de fines rayures sur le revêtement.



# Messages d'erreur

Un message d'erreur sera audible et émettra dix bips.



Risque de brûlures dû aux composants chauds. Laissez le gril refroidir complètement avant de procéder aux tâches de dépannage et de résolution d'erreurs.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas correctement connecté à l'alimentation électrique.	Vérifiez si la fiche d'alimentation a été correctement insérée dans la prise. Vérifiez le fusible.
Le programme ne démarre pas après avoir appuyé sur OK.	Aucun programme n'a été sélectionné.	Sélectionnez un programme.
	Aucune valeur appropriée n'a été ajustée.	Réglez la température de la plaque du gril à 90° minimum. Réglez la durée du programme pour les programmes de cuisson automatiques à plus d'une minute.
Eerr°C 180°C	La plaque de gril supérieure n'est pas correctement insérée.	Éteignez l'appareil, insérez correctement la plaque de gril supérieure et redémarrez l'appareil.
180°C Eerr°C	La plaque de gril inférieure n'est pas correctement insérée.	Éteignez l'appareil, insérez correctement la plaque de gril inférieure et redémarrez l'appareil.
Eerr°C Eerr°C	Les deux plaques de gril ont été mal insérées.	Éteignez l'appareil, insérez correctement les plaques de gril et redémarrez l'appareil.
Eerr°C ---	Le thermomètre du gril n'a pas été correctement installé.	Éteignez l'appareil, insérez la pointe du thermomètre du gril dans les aliments et redémarrez l'appareil.
E01°C ---°C	L'appareil est cassé.	Éteignez l'appareil et contactez le service client.
---°C E02°C	L'appareil est cassé.	Éteignez l'appareil et contactez le service client.



## Service client

Si vous rencontrez des problèmes avec votre gril de contact, contactez notre service client.

Vous pouvez trouver des informations détaillées au sujet du service, des réparations, des garanties et de l'enregistrement du produit sur : [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Accessoires

Vous trouverez les accessoires adaptés à votre appareil sur : [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Mise au rebut



Le symbole « poubelle barrée » signifie qu'une élimination séparée est requise pour les appareils électriques et électroniques (DEEE). Les appareils de ce type peuvent contenir des substances dangereuses et nocives pour l'environnement. Ne jetez pas cet appareil ni l'emballage dans lequel il a été livré avec les ordures ménagères non triées. La mise au rebut doit se faire auprès d'un point de collecte désigné pour les appareils électriques et électroniques usagés. Vous contribuez ainsi à la protection des ressources et de l'environnement. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) ou vos autorités locales.

Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec des sacs en plastique et des matériaux d'emballage car ils risquent de se blesser ou de s'étouffer. Rangez les matériaux de ce type de manière sûre ou jetez-les de manière écologique.

## Información de seguridad importante

Lea toda la información e instrucciones de seguridad. No obedecer la información e instrucciones de seguridad puede causar descargas eléctricas, incendios y/o lesiones graves.

Conserve toda la información e instrucciones de seguridad como referencia en el futuro.

La parrilla de contacto (en adelante "aparato") se debe usar únicamente para asar alimentos en espacios cerrados.

Cualquier otro uso se considera como uso indebido y puede causar lesiones graves o daños al aparato.

El aparato está diseñado únicamente para el uso:

- doméstico
- en cocinas de personal de tiendas, oficinas y otras áreas comerciales
- en propiedades agrícolas
- por huéspedes de hoteles, hostales y otras instalaciones residenciales

El aparato está diseñado para uso doméstico, no para uso comercial.

Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable de conexión que lo acompaña alejado de los niños menores de 8 años.

El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y/o conocimientos siempre que se les supervise o se les faciliten indicaciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos y peligros que conlleva.

No se permite a los niños jugar con el aparato. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento del dispositivo no deben ser realizados por niños meno-

res de 8 años o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carecen de experiencia y/o conocimientos a menos que sean supervisados.

No se permite a los niños jugar con el material de embalaje. Existe riesgo de asfixia.

Compruebe el aparato en busca de daños antes de cada uso. Si encuentra algún daño causado durante el transporte, contacte inmediatamente con el servicio al cliente (consulte "Servicio al cliente"). No utilice nunca un aparato dañado o roto ni accesorios defectuosos.

Si se produce un defecto, el aparato debe repararse. El aparato no contiene ningún componente que usted pueda reparar por su cuenta.

Nunca desenrosque el aparato ni realice modificaciones técnicas.

Aun cuando el aparato esté apagado, hay tensión en el interior del aparato mientras el enchufe de alimentación esté conectado a la toma eléctrica.

Desconecte el enchufe de alimentación después del uso, en caso de peligro o si se han producidos daños. Por ello, garantice que la toma de corriente a la que está conectado el aparato se encuentre en un lugar fácilmente accesible.

No transporte o mueva el aparato mientras se está utilizando.

Si el cable de alimentación del aparato está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el departamento de servicio al cliente del fabricante o personal con cualificación similar para evitar peligros.

El aparato no está diseñado para utilizarlo con un temporizador o sistema de telecontrol independiente (control remoto).

Utilice el aparato únicamente si la tensión indicada en la placa de características coincide con la tensión de la toma eléctrica.

Coloque el aparato sobre una superficie antideslizante, nivelada y seca.

No coloque el aparato sobre una superficie caliente o cerca de fuentes de calor intenso.

No utilice el aparato en el exterior o en espacios con alta humedad en el aire.

No haga funcionar el aparato dentro de un armario.

No haga funcionar el aparato sin la placa de parrilla.

La comida a la parrilla puede quemarse.

No utilice nunca el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (por ejemplo, cortinas o armarios colgantes). El área sobre el aparato debe estar siempre despejada y sin obstáculos.

No haga funcionar nunca el aparato cerca de materiales combustibles que sean altamente inflamables, como gasolina o alcohol.

No coloque el aparato sobre superficies que sean altamente inflamables (por ejemplo, servilletas de papel).

Las superficies del aparato pueden calentarse mucho. Utilice siempre el asa o, si es necesario, trapos o guantes resistentes al calor.

La superficie exterior del aparato puede calentarse mucho mientras el aparato está en funcionamiento. Utilice siempre el asao, si es necesario, guantes para horno.

Desconecte el enchufe de alimentación de la toma de corriente cuando no supervise el aparato. No deje desatendido el aparato durante el asado.

Apague el aparato y desconecte el enchufe de alimentación de la toma de corriente antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.

No toque nunca el cable de alimentación con las manos mojadas. No toque el aparato con las manos mojadas cuando esté en

funcionamiento o esté colocado sobre una superficie mojada.

Cuando desconecte el enchufe de alimentación de la toma de corriente, tire siempre directamente del enchufe de alimentación. No transporte el aparato por el cable.

Asegúrese de que el cable de alimentación no se doble ni se quede atrapado, y de que el aparato ni el cable de alimentación entren en contacto con fuentes de calor (por ejemplo, las placas o las llamas de los quemadores).

No permita que el cable de alimentación cuelgue libremente. Guarde el cable en el compartimento para el cable en la parte inferior del aparato después de usarlo.

Retire o cambie las placas de la parrilla solamente cuando el aparato se haya enfriado completamente.

No sumerja nunca el aparato en agua ni otros líquidos, no lo limpie bajo agua corriente ni lo coloque en el lavavajillas.

No vierta agua fría ni líquidos inflamables sobre las placas de parrilla calientes.







Transporte y limpie el aparato solamente después de que se haya enfriado completamente.

No utilice utensilios de limpieza rígidos para limpiar el aparato, como estropajos de acero, ni productos de limpieza abrasivos o agresivos.

Antes de guardar el aparato: Desconecte el enchufe de alimentación y deje que el aparato se enfríe completamente.

Guarde el aparato en un lugar fresco y seco fuera del alcance de los niños y mascotas.

## Símbolos usados

	Lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo como referencia en el futuro.
	¡PRECAUCIÓN! Posible riesgo de accidentes, lesiones y daños materiales graves.
	Riesgo de quemaduras debido a superficies calientes
	No utilice el aparato en el exterior ni en un ambiente húmedo.
	Clase de protección I
	El aparato cumple con las directivas de marcado CE.

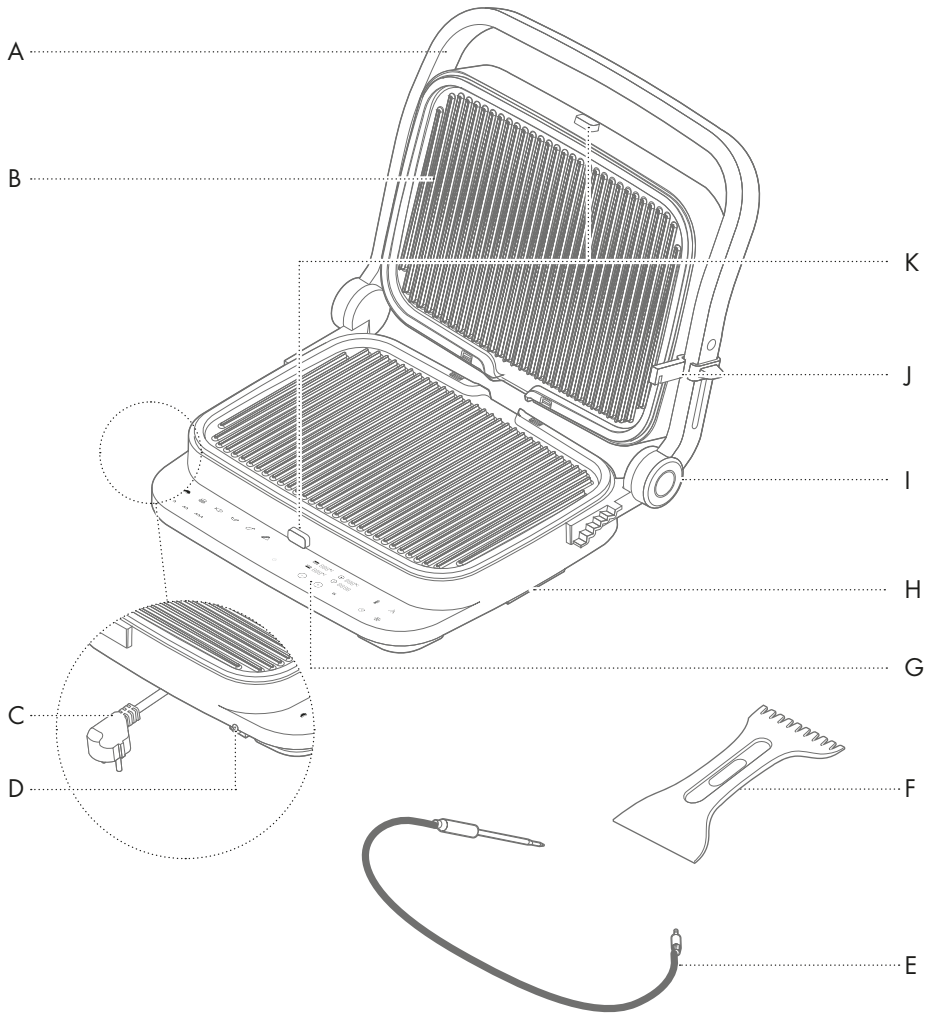
## Datos técnicos

Alimentación	220-240 V, 50-60 Hz
Potencia de salida	2000 W
Potencia de salida en espera	< 0,3 W
Peso	8,13 kg
Clase de protección	I
Dimensiones	398 x 321 x 150 mm

## Índice

Información de seguridad importante	1
Vista general	4
Vista general / Funcionamiento	5
Pantalla	5
Antes del primer uso	6
Modos de funcionamiento	7
Puesta en funcionamiento	9
Funcionamiento	10
Limpieza y mantenimiento	15
Mensajes de error	17
Servicio al cliente	18
Accesorios	18
Eliminación	18

## Vista general



A Asa

B Placa de parrilla

C Cable de alimentación

D Conexión de termómetro

E Termómetro de barbacoa

F Raspador

G Pantalla

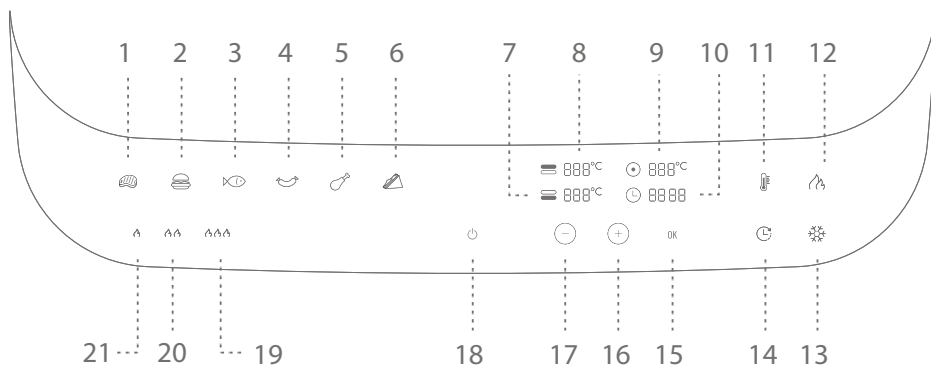
H Bandeja de goteo de grasa

I Dispositivo de desbloqueo de la barbacoa

J Mecanismo de bloqueo y separador

K Botón de desbloqueo de las placas de barrilla

# Pantalla



1	Programa de carne	12	Función de refuerzo (Boost)
2	Programa de hamburguesas	13	Función de descongelación
3	Programa de pescado	14	Duración del programa
4	Programa de salchichas	15	Tecla de confirmación
5	Programa de pollo	16	Tecla de ajuste "+"
6	Programa de panini	17	Tecla de ajuste "-"
7	Temperatura de la placa inferior de la parrilla	18	Botón de encender/apagar
8	Temperatura de la placa superior de la parrilla	19	Nivel de cocción Hecha
9	Pantalla de temperatura interior (solo con termómetro de barbacoa)	20	Nivel de cocción Al punto
10	Pantalla de temporizador	21	Nivel de cocción Poco hecha
11	Cambio de temperatura de la parrilla		

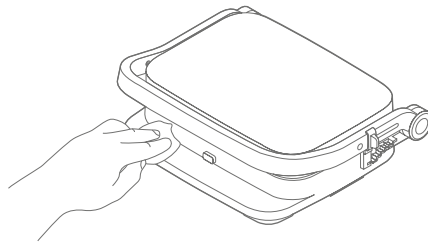
## Antes del primer uso

Retire todo el material de embalaje, deséchelo de forma respetuosa con el medioambiente o guárdelo para el almacenamiento futuro del aparato. Inspeccione el aparato y los accesorios que lo acompañan para asegurarse de que estén completos y sin daños.

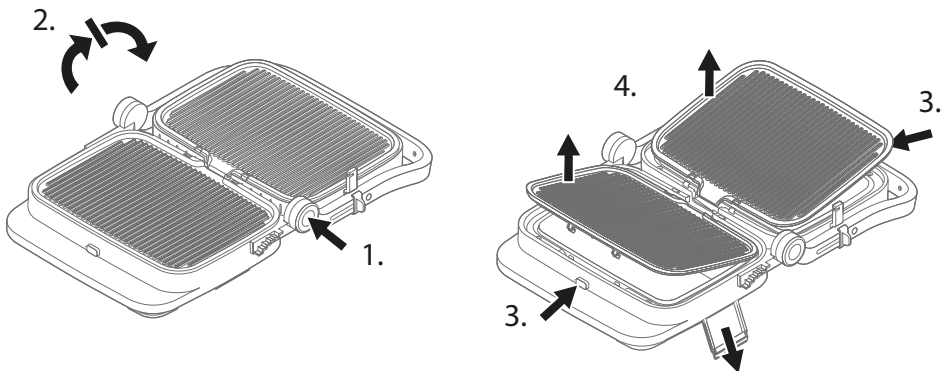
**Nota:** Si alguna pieza falta o está dañada, no utilice el aparato. En su lugar, póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente (consulte el capítulo titulado "Servicio al cliente").

### Limpieza


Antes del uso, limpie el aparato con un paño húmedo.



Presione el dispositivo de desbloqueo de la barbacoa en el lado derecho y abra el aparato por completo. Presione el dispositivo de desbloqueo de las placas de parrilla, retire las placas de parrilla y la bandeja de goteo de grasa y limpie con detergente para lavavajillas bajo agua corriente. Seque las placas de parrilla con cuidado y asegúrese de que se hayan eliminado todos los residuos de los agentes de limpieza.

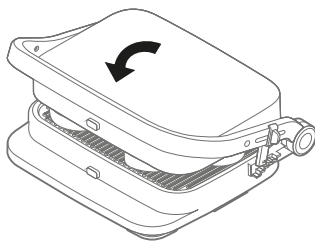


# Modos de funcionamiento

 **¡PRECAUCIÓN!** Asegúrese de que se haya insertado la bandeja de goteo de grasa. Compruebe la bandeja a intervalos regulares para evitar una acumulación excesiva de grasa.

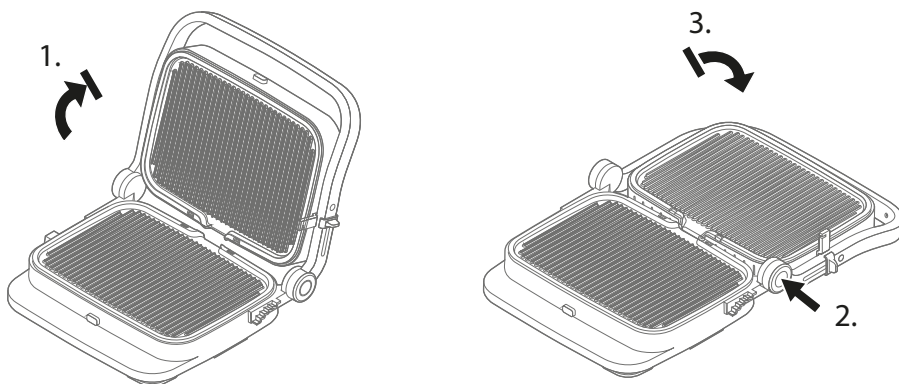
## 1 Parrilla de contacto (posición cerrada)

La placa superior de la parrilla se ajusta automáticamente al espesor de los alimentos colocados en la placa inferior de la parrilla. La comida se cocinará de manera uniforme en ambos lados.



## 2 Parrilla abierta (modo de barbacoa)

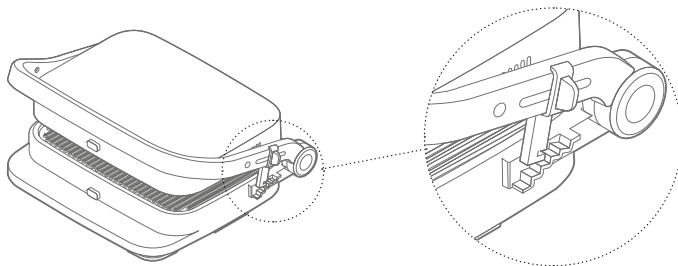
Cuando están completamente abiertas, ambas placas de la parrilla forman una gran superficie de parrilla al mismo nivel, en la que se pueden cocinar diferentes alimentos sin que los jugos de la parrilla se mezclen. Presione el botón de desbloqueo de la bisagra en el lado derecho y pliegue la placa superior de la parrilla hacia atrás.





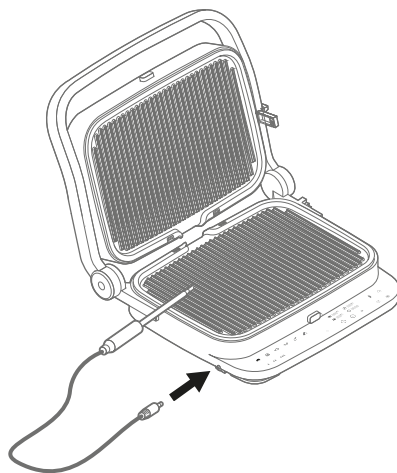
### 3 Parrilla de horno

Utilice el separador para ajustar la distancia deseada entre las dos placas de parrilla. Coloque la comida en la placa inferior de la parrilla y baje la placa de parrilla superior hasta que esté cerca de la comida. Esta posición es perfecta para alimentos muy gruesos que deben cocinarse lenta y uniformemente, para preparar platos de queso fundido como, por ejemplo, pizza o hamburguesas y para preparar alimentos blandos que no deben aplastarse. También se recomienda su uso para verduras con un alto contenido de agua, ya que permite que el agua se evapore sin obstáculos.



### 4 Uso del termómetro de barbacoa

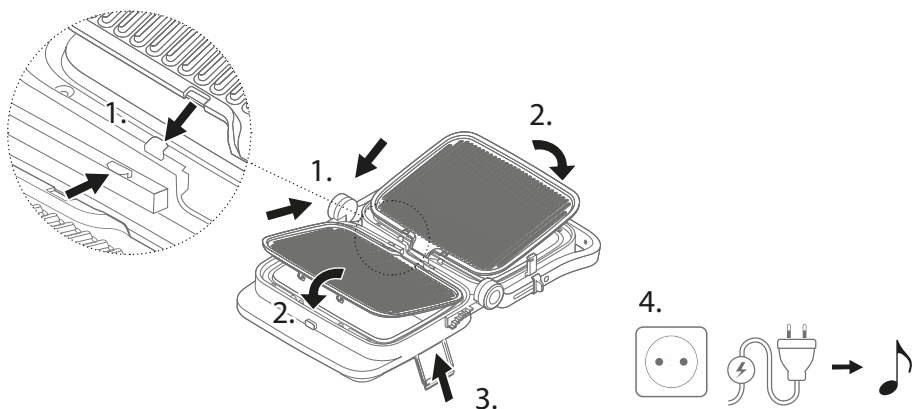
El termómetro de barbacoa que viene con el aparato se puede conectar para medir la temperatura interior. Para ello, inserte el conector del termómetro en la parte inferior izquierda del aparato. El indicador de la temperatura interior aparecerá en la pantalla, los símbolos de las funciones de sándwich y duración del programa desaparecerán. Para las opciones de ajuste, consulte el capítulo titulado **Funcionamiento: Temperatura interior**.




# Puesta en funcionamiento

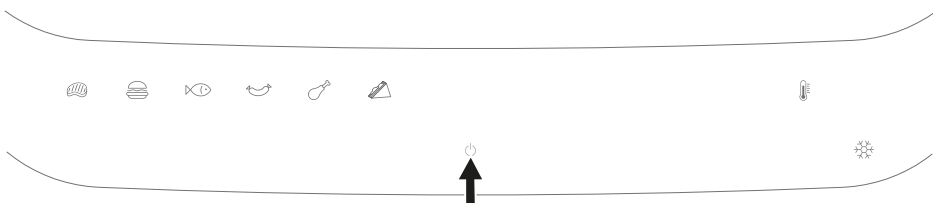
## 1 Conexión

Primero, introduzca las placas de parrilla por sus lados traseros en los ganchos correspondientes de la parrilla. Luego empuje los lados exteriores hacia abajo hasta que encajen de forma audible. Empuje la bandeja de goteo de grasa en la parrilla. Solo después debe conectar el cable de alimentación a la toma de corriente adecuada (consulte el capítulo titulado "Datos técnicos") Escuchará un sonido de campana largo y todas las funciones aparecerán en la pantalla. El botón de encender/apagar permanecerá visible.




## 2 Encender / apagar

 Pulse el botón de encender/apagar y manténgalo pulsado durante 1 segundo. Escuchará un pitido largo. El menú de selección básica de símbolos aparecerá en la pantalla (véase la ilustración). La temperatura interior aparecerá solo si se ha conectado el termómetro de barbacoa.



# Funcionamiento

 **¡PRECAUCIÓN!** Riesgo de quemaduras debido a componentes calientes. Solo toque la parrilla por el asa o la pantalla durante el funcionamiento. Permita que otras partes se enfríen completamente antes de tocarlas. No levante ni mueva la parrilla caliente.




## 1 Seleccionar el programa automático de cocción







Seleccione el programa automático de cocción y el nivel de cocción de la tabla pulsando el símbolo correspondiente tres veces y, a continuación, pulse OK para confirmar. Escuchará un pitido largo. El tiempo preestablecido se puede ajustar pulsando el símbolo de temporizador con los botones "+" y "-". Parpadeará hasta que se alcance la temperatura ajustada (dos pitidos). Pulse el símbolo de refuerzo según sea necesario para asar a plena potencia durante los últimos 30 segundos. Al final del programa, escuchará un pitido largo y la pantalla básica aparecerá.

### Carne




1x  →  → Poco hecho





2x  →   → Al punto

3x  →    → Hecho

### Hamburguesa





1x  →  → Poco hecho

2x  →   → Al punto

3x  →    → Hecho

### Pescado

1x  →   → Glaseado

2x  →    → Muy hecho


### Salchichas

1x 

### Pollo

1x 


### Sándwich

1x  →  → Nivel de tostado 1

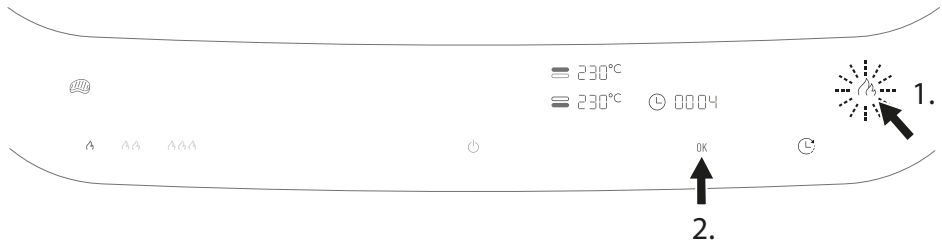
2x  →   → Nivel de tostado 2

3x  →    → Nivel de tostado 3


## 2 Función de refuerzo (Boost)

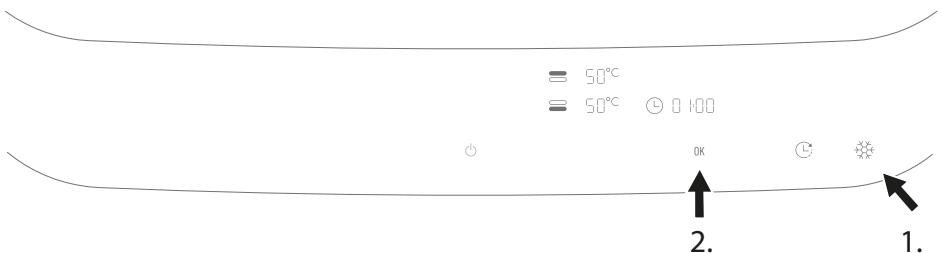
 Para programas automáticos, puede asar a fuego alto durante los últimos 30 segundos pulsando el símbolo de refuerzo. El símbolo empezará a parpadear. Confirme la selección del programa pulsando OK, escuchará un pitido largo.

**Nota:** El símbolo de refuerzo continuará parpadeando hasta que se complete el aumento de temperatura, de lo contrario, se apagará.




## 3 Descongelación

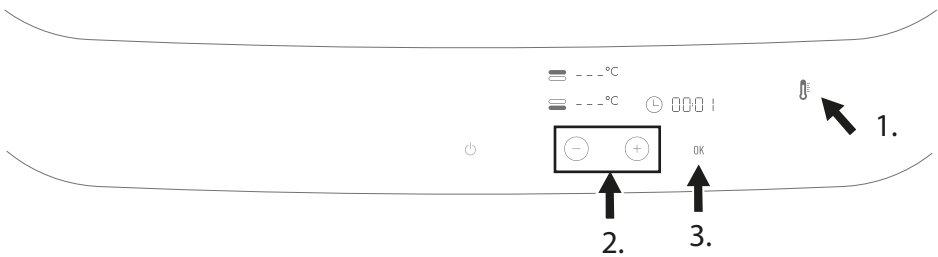
 Pulse el símbolo de descongelar. Se mostrará la temperatura preestablecida de 50 °C junto con el tiempo. Para cambiar el tiempo de descongelación, consulte el capítulo titulado **Cambiar la duración del programa**. Confirme la selección del programa pulsando OK, escuchará un pitido largo.



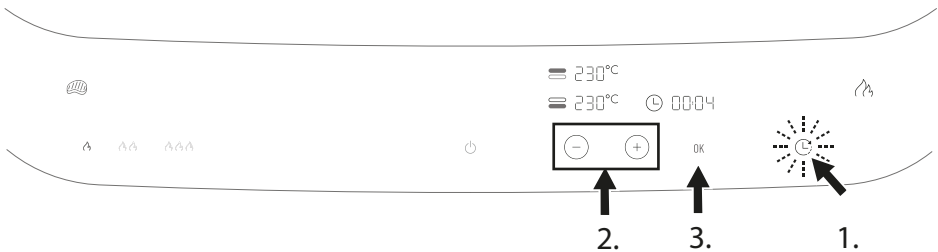
#### 4 Ajuste manualmente la temperatura de la parrilla


 Pulse el símbolo de temperatura de la parrilla. Después de pulsar una vez, la temperatura de ambas placas puede ajustarse inmediatamente, mientras que la temperatura de la placa superior se puede ajustar después de pulsar dos veces y la temperatura de la placa inferior se puede ajustar después de pulsar tres veces. La temperatura correspondiente se puede cambiar con las teclas de ajuste "+" y "-". Después de confirmar una vez pulsando OK, se puede configurar el temporizador con las teclas "+" y "-".


**Nota:** El temporizador pitará cuatro veces una vez transcurrido el tiempo. La parrilla se debe apagar manualmente si la temperatura de la parrilla se ajustó manualmente.

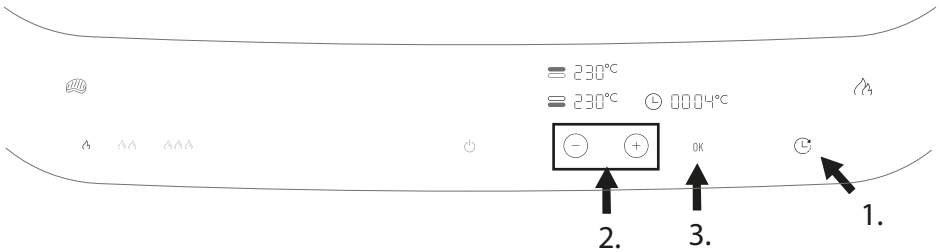


#### 5 Ajuste manual de la duración del programa / temporizador



 El símbolo de temporizador se puede utilizar para cambiar el tiempo de cocción de los programas automáticos de cocción o para configurar el temporizador para el ajuste manual de la temperatura de la parrilla. El símbolo parpadeará. Los símbolos más y menos aparecerán. Ajuste la duración deseada con los símbolos más y menos y pulse OK para confirmar. El temporizador se iniciará. Para el programa automático de cocción, el símbolo de temporizador continuará parpadeando hasta que se alcance la temperatura deseada. Cuando se alcance la temperatura deseada, escuchará un doble pitido, la pantalla se iluminará de forma continua y el temporizador empezará la cuenta atrás.

 Pulse el símbolo de temporizador para ajustar la duración del programa y/o el temporizador. Los símbolos más y menos aparecerán. Ajuste la duración deseada con los símbolos más y menos y pulse OK para confirmar. Si no se realiza ninguna pulsación durante tres segundos completos, la pantalla de temporizador se restablecerá y los símbolos más y menos desaparecerán.

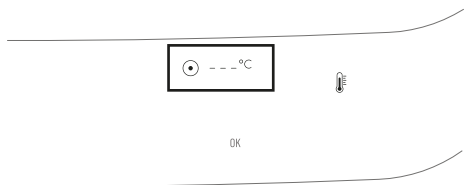
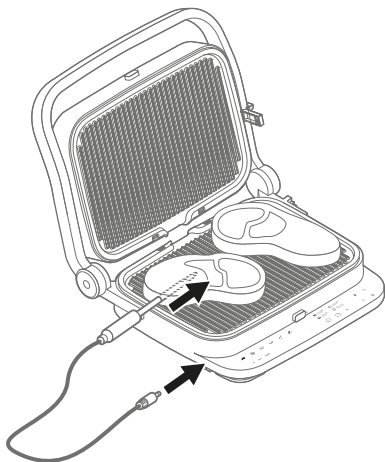


## 6 Temperatura interior: programa automático de cocción

Conecte el termómetro de barbacoa. El indicador de la temperatura interior aparecerá en la pantalla, los símbolos de las funciones de sándwich y duración del programa desaparecerán.

Seleccione el programa deseado, la pantalla de temperatura mostrará un valor preestablecido. Confirme la selección del programa pulsando OK, escuchará un pitido largo. La pantalla de temperatura interior continuará parpadeando hasta que la placa de la parrilla alcance la temperatura preestablecida (doble pitido).


Introduzca el termómetro de barbacoa en el alimento de lado hasta que la punta esté en el centro del alimento y colóquelo sobre la placa de la parrilla. La temperatura actual y la temperatura interior ajustada se mostrarán de forma intermitente en la pantalla de temperatura interior. Cuando la temperatura interior haya alcanzado el valor establecido, sonarán cuatro pitidos para indicar que el programa se ha completado.



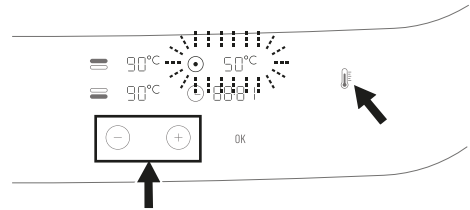
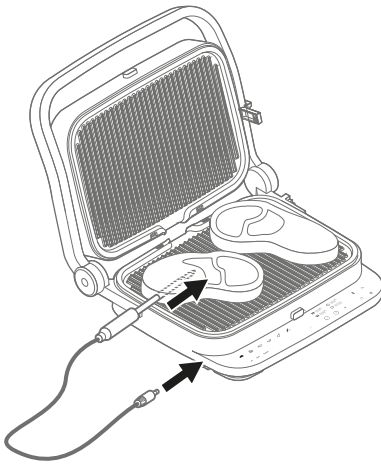
Riesgo de quemaduras. Utilice utensilios de barbacoa de mango largo para mover los alimentos.

## 7 Temperatura interior: ajuste manual

Conecte el termómetro de barbacoa. El indicador de la temperatura interior aparecerá en la pantalla, los símbolos de las funciones de sándwich y duración del programa desaparecerán.


 Pulse el símbolo de temperatura de la parrilla y ajuste la temperatura deseada de la placa utilizando las teclas de ajuste "+" y "-" como se describe en 4. **Ajuste manualmente la temperatura de la parrilla.** Pulse OK para confirmar. Ahora se puede cambiar la temperatura interior. Luego pulse OK y, si lo desea, configure un temporizador adicional de hasta 90 minutos de duración para alimentos adicionales. Cuando se haya ajustado el temporizador y la parrilla esté funcionando en modo manual, la parrilla debe ajustarse a mano. La pantalla de temperatura interior continuará parpadeando hasta que las placas de la parrilla alcancen la temperatura preestablecida.

Introduzca el termómetro de barbacoa en el alimento y colóquelo en la placa de la parrilla. La temperatura ajustada y la temperatura interior dentro del alimento parpadearán en la pantalla de temperatura interior. Escuchará tres pitidos una vez que la temperatura interior alcance el valor preestablecido. Escuchará cuatro pitidos una vez que haya transcurrido el tiempo del temporizador. La parrilla se debe apagar manualmente.



Riesgo de quemaduras. Utilice utensilios de barbacoa de mango largo para mover los alimentos.

## 8 Cancelar una entrada o un programa en ejecución

 Pulse brevemente el botón de encender/apagar una vez. Escuchará un pitido corto; la pantalla básica aparecerá. Tras 5 minutos, el aparato accederá automáticamente al modo de espera.

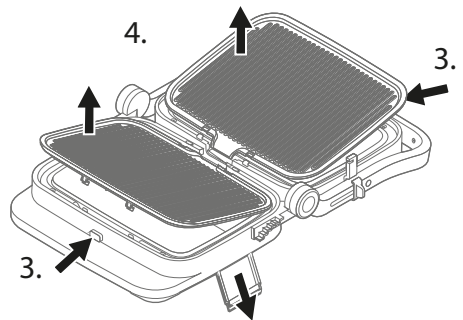
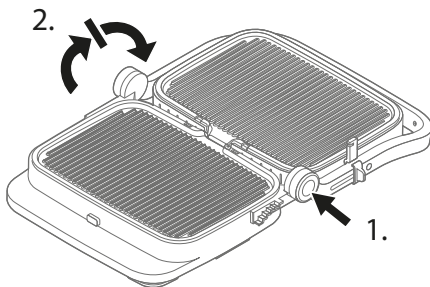
## Limpeza y mantenimiento



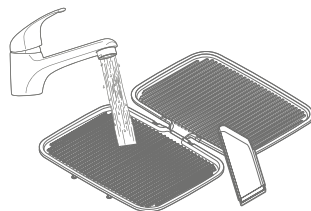
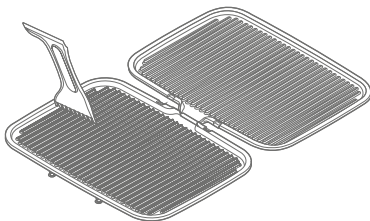
Riesgo de quemaduras debido a componentes calientes. Permita que la parrilla se enfríe completamente antes de realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.

### 1 Retirar y limpiar las placas de la parrilla

Presione el botón de desbloqueo de la bisagra en el lado derecho y abra el aparato por completo. Retire las placas de la parrilla y la bandeja de goteo de grasa.

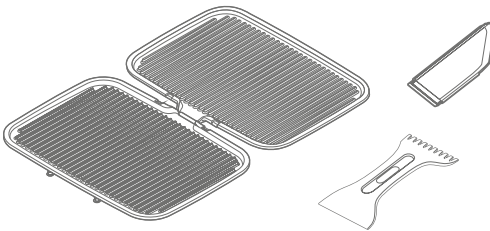
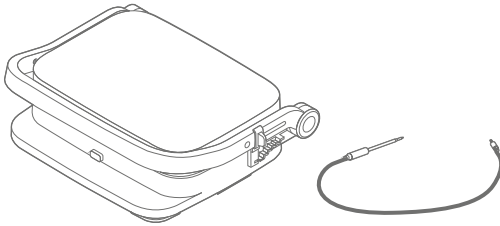


A continuación, elimine los restos más gruesos de la parrilla con el raspador suministrado en la entrega. Limpie las placa de la parrilla y la bandeja de goteo de grasa con agua corriente y detergente para lavavajillas.





Después de cada uso, limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos ni paños de microfibra, ya que pueden causar pequeños arañazos en la superficie de la carcasa.



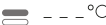

# Mensajes de error

Se mostrará un mensaje de error de forma acústica por medio de diez pitidos.



Riesgo de quemaduras debido a componentes calientes. Permita que la parrilla se enfríe completamente antes de realizar cualquier resolución de problemas y solucionar problemas.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado correctamente a la fuente de alimentación.	Compruebe si el enchufe de alimentación se ha conectado correctamente a la toma de corriente. Compruebe el fusible.
El programa no se inicia después de pulsar OK.	No se ha seleccionado ningún programa. No se han ajustado los valores apropiados.	Seleccione un programa. Ajuste la temperatura de la placa de parrilla a un mínimo de 90°. Ajuste la duración del programa para los programas automáticos de cocción a más de 1 minuto.
≡ Err °C ≡ 180 °C	La placa superior de la parrilla no se ha introducido correctamente.	Apague el aparato, introduzca la placa superior de la parrilla correctamente y vuelva a encender el aparato.
≡ 180 °C ≡ Err °C	La placa inferior de la parrilla no se ha introducido correctamente.	Apague el aparato, introduzca la placa inferior de la parrilla correctamente y vuelva a encender el aparato.
≡ Err °C ≡ Err °C	Ambas placas de la parrilla no se han introducido correctamente.	Apague el aparato, introduzca las placas de la parrilla correctamente y vuelva a encender el aparato.
⊙ Err °C Ⓛ ---	El termómetro de barbacoa no se ha instalado correctamente.	Apague el aparato, introduzca la punta del termómetro de barbacoa correctamente y vuelva a encender el aparato.
≡ E0 1 °C ≡ --- °C	El aparato está defectuoso.	Apague el aparato y contacte con el servicio al cliente.

Problema	Posible causa	Solución
 ---°C  E02°C	El aparato está defectuoso.	Apague el aparato y contacte con el servicio al cliente.

## Servicio al cliente

Si tiene problemas con su parrilla de contacto, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio al cliente.

Puede encontrar información detallada sobre el servicio, las reparaciones, las garantías y el registro del producto en [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Accesorios

Puede encontrar los accesorios adecuados para su aparato en [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Eliminación



El símbolo del "cubo de basura tachado" significa que está obligado a eliminar por separado los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Este tipo de aparatos pueden contener sustancias peligrosas que son perjudiciales para el medio ambiente. No deseche este aparato ni el embalaje en el que se entregó con los residuos domésticos sin clasificar. La eliminación debe realizarse en un punto de recogida designado para aparatos eléctricos y electrónicos usados. Al hacerlo, contribuye a proteger los recursos y el medio ambiente. Para obtener información adicional, póngase en contacto con su distribuidor, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) o con las autoridades locales.

Bajo ninguna circunstancia se debe permitir que los niños jueguen con bolsas de plástico y materiales de embalaje, ya que esto presenta un riesgo de lesión y/o asfixia. Guarde este tipo de materiales de forma segura o deséchelos de una manera respetuosa con el medio ambiente.

## Importanti informazioni sulla sicurezza

Leggere tutte le informazioni e le istruzioni di sicurezza. La mancata osservanza delle informazioni e delle istruzioni di sicurezza può provocare scosse elettriche, incendi e/o lesioni gravi.

Conservare tutte le informazioni e le istruzioni di sicurezza per riferimento futuro.

La griglia a contatto (di seguito "apparecchio") deve essere utilizzata esclusivamente per grigliare alimenti in ambienti chiusi.

Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e può causare gravi lesioni o danni all'apparecchio.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso:

- in ambito domestico
- nelle cucine di negozi, uffici e altre aree commerciali
- nelle e sulle proprietà agricole
- da parte degli ospiti di alberghi, motel e altre strutture residenziali.

L'apparecchio è destinato all'uso domestico e non all'uso commerciale.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato o messo in funzione dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento in dotazione lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e/o conoscenza, solo se tali persone sono state preventivamente istruite sull'uso dell'apparecchio e hanno dichiarato di aver compreso i rischi e i pericoli che ne derivano.

I bambini non possono giocare con l'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini

di età inferiore agli 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e/o conoscenza, a meno che non siano sorvegliati.

I bambini non possono giocare con i materiali di imballaggio. Questo comporta il rischio di soffocamento.

Prima di ogni utilizzo, controllare che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si scopre che si sono verificati danneggiamenti durante la spedizione, contattare immediatamente il servizio clienti (vedere "Servizio clienti").

Non utilizzare mai un apparecchio rotto o danneggiato o accessori difettosi.

Se si verifica un difetto, l'apparecchio deve essere riparato. L'apparecchio non contiene componenti che si possano riparare da soli.

Non tentare mai di svitare l'apparecchio e non eseguite alcuna modifica tecnica.

Anche quando l'apparecchio è spento, all'interno dello stesso è presente tensione finché la spina è inserita nella presa di corrente.

In caso di pericolo o di danni, scollegare la spina dopo ogni utilizzo. Per questo motivo, conservare la presa in cui è stata inserita la spina dell'apparecchio in un luogo facilmente accessibile.

Non trasportare o spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.

Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal servizio di assistenza clienti del produttore o da una persona altrettanto qualificata, al fine di evitare rischi.

L'apparecchio non è destinato all'uso con un timer o un sistema di telecomando separato (telecomando).

Utilizzare l'apparecchio solo se la tensione indicata sulla targhetta identificativa corrisponde alla tensione della presa di corrente.

Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e antiscivolo.

Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda o in prossimità di forti fonti di calore.

Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in ambienti con elevata umidità dell'aria.

Non utilizzare l'apparecchio all'interno di armadietti.

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza una piastra per grigliare.

Gli alimenti da grigliare possono bruciare. Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità o sotto materiali combustibili (ad es. tende o tendaggi, armadi a muro). L'area sopra l'apparecchio deve essere sempre libera e senza ostacoli.

Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di materiali combustibili che possono essere facilmente incendiati, ad esempio benzina o alcol.

Non collocare l'apparecchio su superfici che possono incendiarsi facilmente (ad es. tovaglioli di carta).

Le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Utilizzare sempre l'impugnatura o, se necessario, panni o guanti resistenti al calore.

La superficie esterna dell'apparecchio può diventare molto calda mentre l'apparecchio è in funzione. Utilizzare sempre l'impugnatura o, se necessario, guanti da forno.

Scollegare la spina dalla presa di corrente quando si lascia l'apparecchio incustodito. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante la cottura alla griglia.

Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione dell'apparecchio.

Non toccare mai il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate quando è in funzione o quando si trova su una superficie bagnata.

Quando si toglie la spina dalla presa di corrente, tirare sempre direttamente la spina. Non trasportare l'apparecchio tenendolo per il cavo di alimentazione.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga piegato o schiacciato e che il cavo di alimentazione e l'apparecchio non entrino in contatto con fonti di calore (ad esempio piastre di cottura, fiamme di bruciatori).

Non lasciare che il cavo di alimentazione si pieghi o si deformi. Dopo l'uso, riporre il cavo nell'apposito vano sul lato inferiore dell'apparecchio.

Rimuovere o sostituire le piastre della griglia solo se l'apparecchio si è completamente raffreddato.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non lavarlo sotto l'acqua corrente e non metterlo in lavastoviglie.

Non versare acqua fredda o liquidi infiammabili sulle piastre della griglia calde.







Trasportare e pulire l'apparecchio solo dopo che si è completamente raffreddato.

Non utilizzare utensili duri per pulire l'apparecchio, come lana d'acciaio, e non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Prima di riporre l'apparecchio: Rimuovere la spina di alimentazione e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto, non accessibile ai bambini o agli animali domestici.

## Simboli utilizzati

	Leggere attentamente le istruzioni per l'uso in tutte le loro parti e conservarle per un utilizzo futuro.
	ATTENZIONE! Possibile rischio di incidenti, lesioni e gravi danni materiali.
	Pericolo di ustioni a causa delle superfici calde
	Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in un ambiente umido.
	Classe di protezione I
	L'apparecchio è conforme alle linee guida per la marcatura CE.

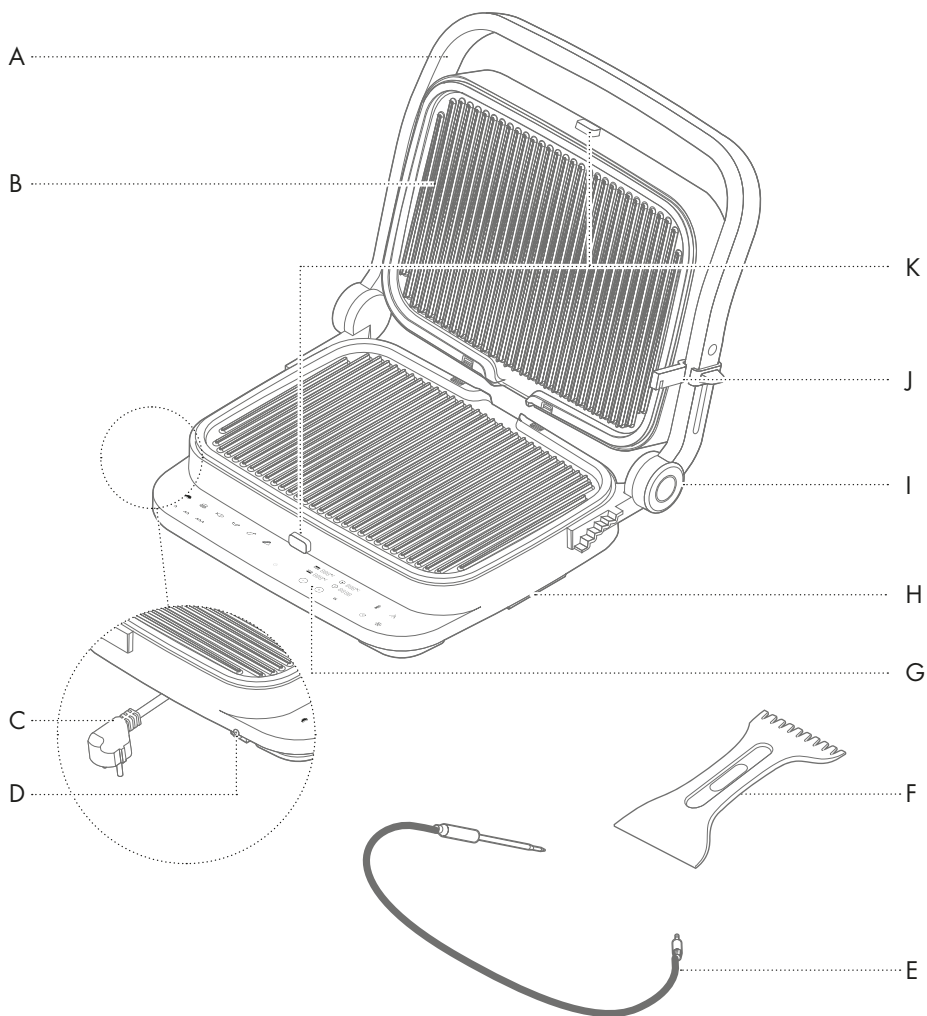
## Dati tecnici

Alimentazione	220-240 V, 50-60 Hz
Potenza erogata	2000 W
Potenza erogata in standby	< 0,3 W
Peso	8,13 kg
Classe di protezione	I
Dimensioni	398 x 321 x 150 mm

## Contenuto

Importanti informazioni sulla sicurezza	1
Panoramica	4
Panoramica / Funzionamento	5
Display	5
Prima del primo utilizzo	6
Modalità operative	7
Messa in servizio	9
Funzionamento	10
Pulizia e manutenzione	15
Messaggi di errore	17
Assistenza clienti	18
Accessori	18
Smaltimento	18

## Panoramica



A Impugnatura

B Piastra di cottura

C Cavo di alimentazione

D Collegamento termometro

E Termometro di cottura

F Raschietto

G Display

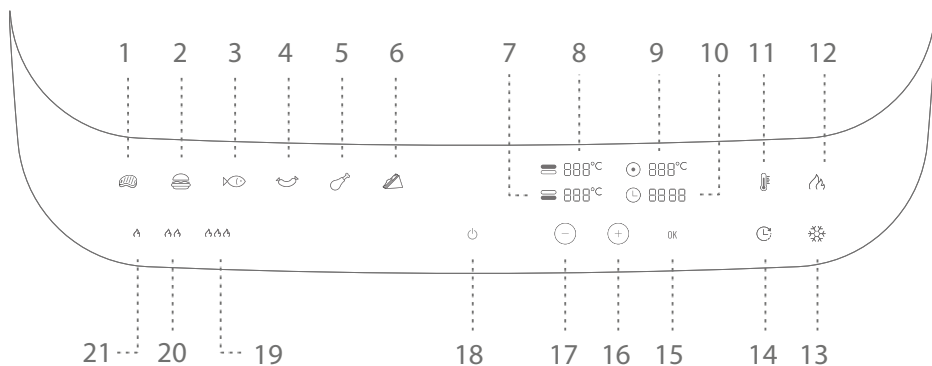
H Vaschetta raccogli grasso

I Dispositivo sblocco barbecue

J Distanziali e meccanismo di blocco

K Pulsante di sblocco delle piastre di cottura

# Display



1	Programma Bistecca	12	Funzione Boost
2	Programma Hamburger	13	Funzione Scongelo
3	Programma Pesce	14	Durata del programma
4	Programma Salsiccia	15	Tasto di conferma
5	Programma Pollame	16	Tasto impostazione "+"
6	Programma Panini	17	Tasto impostazione "-"
7	Temperatura piastra griglia inferiore	18	Pulsante di accensione/spengimento
8	Temperatura piastra griglia superiore	19	Livello di cottura Molto cotto
9	Visualizzazione temperatura interna (solo con il termometro di cottura)	20	Livello di cottura Medio
10	Timer	21	Livello di cottura Poco cotto
11	Cambiare temperatura griglia		



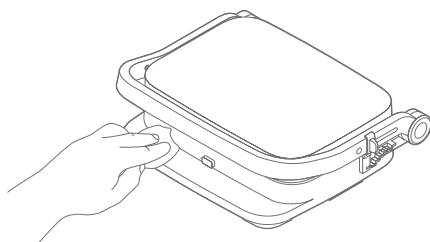
## Prima del primo utilizzo

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, smaltirli in modo rispettoso dell'ambiente o conservarli per riporre in futuro l'apparecchio. Ispezionare l'apparecchio e gli accessori in dotazione per assicurarsi che siano integri e completi.

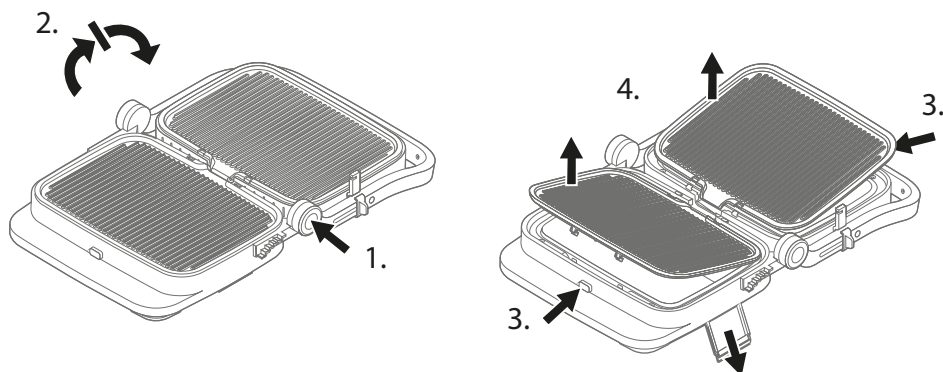
**Nota:** se si riscontrano parti mancanti o danneggiate, non utilizzare l'apparecchio. Rivolgersi invece al nostro reparto di assistenza clienti (vedere il capitolo "Servizio clienti").

### Pulizia

Prima dell'uso, pulire l'apparecchio con un panno umido.



Premere il dispositivo di sblocco del barbecue sul lato destro e aprire completamente l'apparecchio. Premere il dispositivo di sblocco delle piastre di cottura, rimuovere le piastre e la vaschetta raccogli grasso e pulirle con detersivo per piatti sotto l'acqua corrente. Asciugare accuratamente le piastre di cottura e assicurarsi di aver rimosso ogni resto di detersivo.



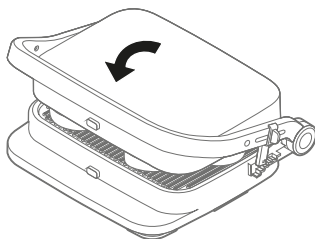
## Modalità operative



**ATTENZIONE!** Assicurarsi che sia stata inserita la vaschetta raccogli grasso. Controllare la vaschetta ad intervalli regolari per evitare un eccessivo accumulo di grasso.

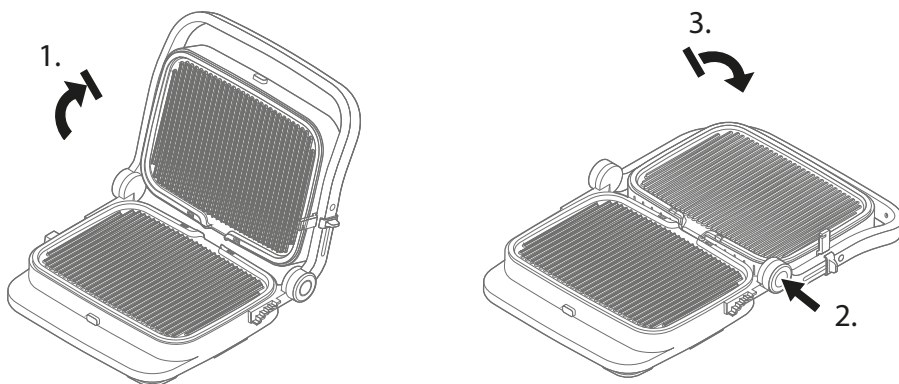
### 1 Griglia a contatto (posizione chiusa)

La piastra di cottura superiore si adatta automaticamente allo spessore del cibo posizionato sulla piastra inferiore. Il cibo cuocerà uniformemente su entrambi i lati.



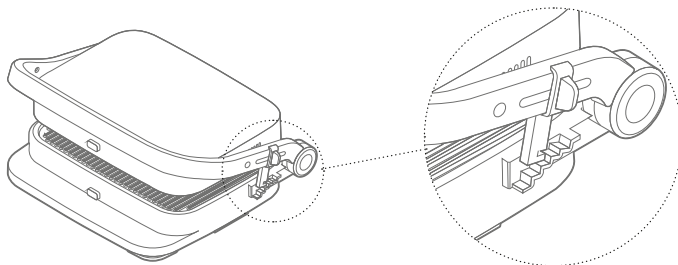
### 2 Griglia aperta (modalità barbecue)

Quando sono completamente aperte, entrambe le piastre formano un'ampia superficie di cottura su un unico livello, sulla quale è possibile cuocere cibi diversi senza che i sughi rilasciati dai cibi si mescolino. Premere il tasto di sblocco della cerniera sul lato destro e ripiegare all'indietro la piastra superiore.



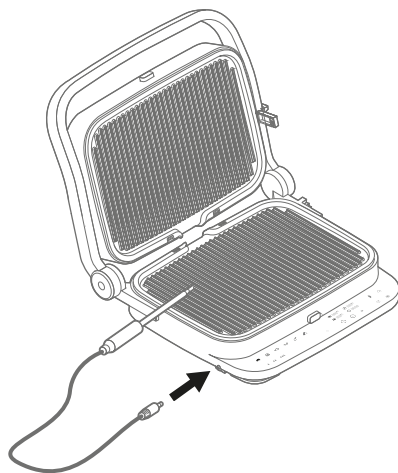
### 3 Griglia in posizione forno

Utilizzare il distanziale per regolare la distanza desiderata tra le due piastre. Posizionare il cibo sulla piastra inferiore e abbassare quella superiore fino a che non viene a contatto con il cibo. Questa posizione è perfetta per cibi molto compatti che devono cuocere lentamente e in modo uniforme, per preparare piatti a base di formaggio fuso come ad esempio pizze o pasticcini e per cucinare cibi morbidi che non devono essere schiacciati. Il suo utilizzo è consigliato anche per verdure ad alto contenuto di acqua, poiché l'acqua può evaporare senza ostacoli.



### 4 Uso del termometro di cottura

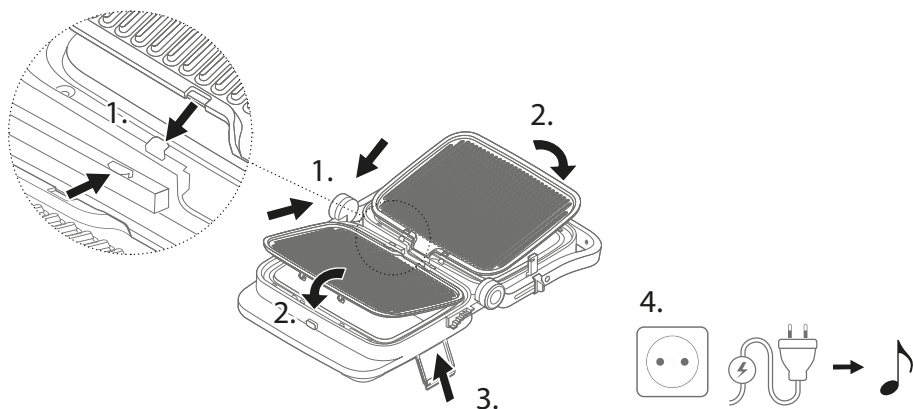
È possibile collegare l'apposito termometro fornito in dotazione per misurare la temperatura interna del cibo. A tale scopo, inserire lo spinotto del termometro nella parte inferiore sinistra dell'apparecchio. Sul display apparirà l'indicazione della temperatura interna; i simboli della funzione Panini e della durata del programma scompariranno. Per le opzioni di regolazione consultare il capitolo **Funzionamento - Temperatura interna**.



# Messa in servizio

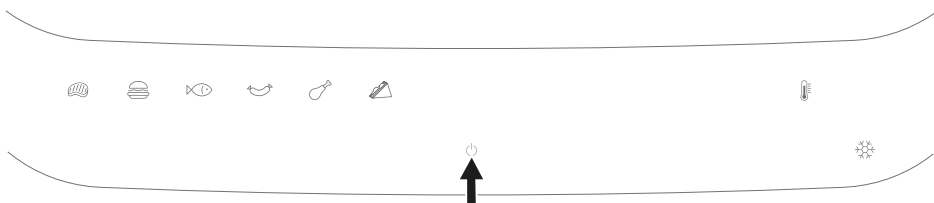
## 1 Collegamento

Per prima cosa inserire le piastre di cottura dal lato posteriore nei ganci corrispondenti della griglia. Spingere quindi i lati esterni verso il basso finché non si incastrano in modo udibile. Spingere la vaschetta raccogli grasso nella griglia. Solo successivamente collegare il cavo elettrico ad una presa idonea (vedere il capitolo "Dati tecnici"). Si sentirà un lungo segnale acustico e tutte le funzioni appariranno sul display. Il pulsante di accensione/spengimento rimarrà visibile.



## 2 Accensione e spegnimento

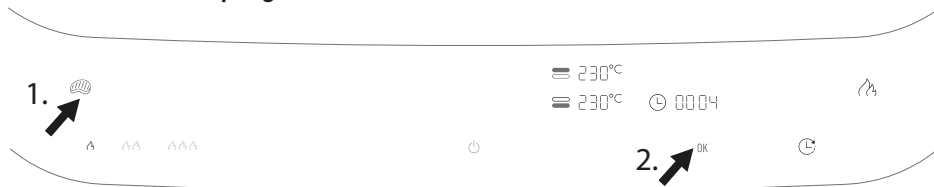
Premere il pulsante di accensione/spengimento e tenerlo premuto per 1 secondo. Si sentirà un lungo segnale acustico. Sul display apparirà il menu base di selezione dei simboli (vedi figura). La temperatura interna sarà visualizzata solo se è stato collegato l'apposito termometro.



# Funzionamento

**ATTENZIONE!** Pericolo di ustioni a causa dei componenti caldi. Durante il funzionamento toccare la griglia solo sulla maniglia o sul display. Lasciare raffreddare completamente le altre parti prima di toccarle. Non sollevare o spostare in alcun modo la griglia calda.

## 1 Selezionare il programma di cottura automatico



Selezionare un programma di cottura automatico e il livello di cottura come da tabella premendo tre volte sul simbolo corrispondente, quindi confermare premendo OK. Si sentirà un lungo segnale acustico. Il tempo preimpostato può essere modificato premendo il simbolo del timer con i pulsanti “+” e “-”. Lampeggerà fino al raggiungimento della temperatura impostata (due segnali acustici). Premere il simbolo Boost se si desidera arrostitire alla massima potenza durante gli ultimi 30 secondi. Al termine del programma si sentirà un lungo segnale acustico e verrà visualizzato il display base.

### Bistecca

1x → → Poco cotto

2x → → Cottura media

3x → → Molto cotto

### Hamburger

1x → → Poco cotto

2x → → Cottura media

3x → → Molto cotto

### Pesce

1x → → Glassato

2x → → Ben cotto

### Salsicce

1x

### Pollame

1x


### Panino

1x → → Livello di tostatura 1

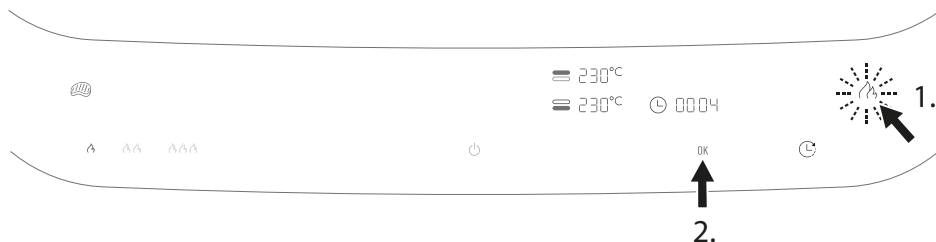
2x → → Livello di tostatura 2

3x → → Livello di tostatura 3


## 2 Funzione Boost

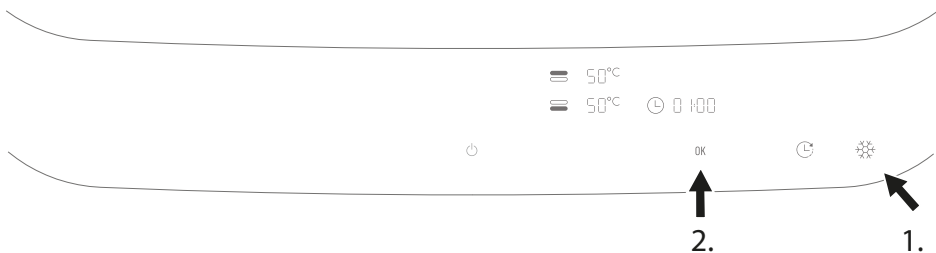
 Con i programmi automatici è possibile arrostitire alla massima temperatura negli ultimi 30 secondi premendo il simbolo Boost. Il simbolo inizierà a lampeggiare. Confermare la scelta del programma con OK, si sentirà un lungo segnale acustico.

**Nota:** il simbolo Boost continuerà a lampeggiare fino al completamento della funzione, altrimenti resterà spento.




## 3 Scongelamento

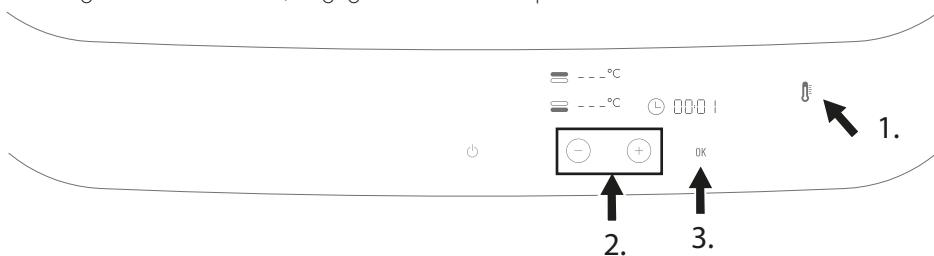
 Premere il simbolo di scongelamento. Verrà visualizzata la temperatura preimpostata di 50 °C, insieme al tempo. Per modificare il tempo di scongelamento vedere il capitolo **Cambio della durata del programma**. Confermare la scelta del programma con OK, si sentirà un lungo segnale acustico.



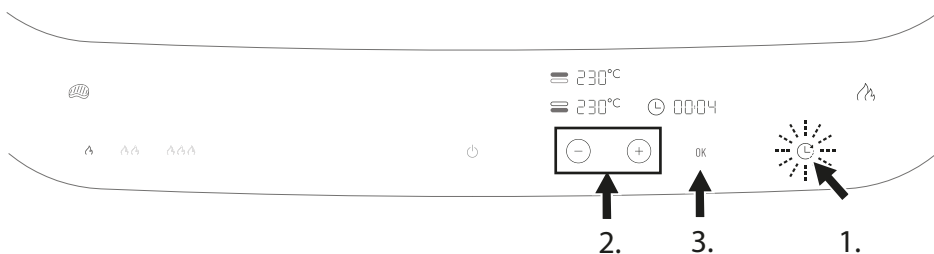
#### 4 Regolare manualmente la temperatura di cottura


 Premere il simbolo della temperatura della griglia. Dopo aver premuto una volta, è possibile regolare simultaneamente la temperatura di entrambe le piastre; mentre, dopo aver premuto due volte è possibile regolare la temperatura della piastra superiore e dopo aver premuto tre volte è possibile regolare la temperatura della piastra inferiore. La rispettiva temperatura può essere modificata utilizzando i tasti di regolazione "+" e "-". Dopo aver confermato una volta con OK, è possibile impostare un timer utilizzando i tasti di regolazione "+" e "-".


**Nota:** allo scadere del tempo, il timer emetterà quattro segnali acustici. Se la temperatura è stata regolata manualmente, la griglia dovrà essere spenta manualmente.

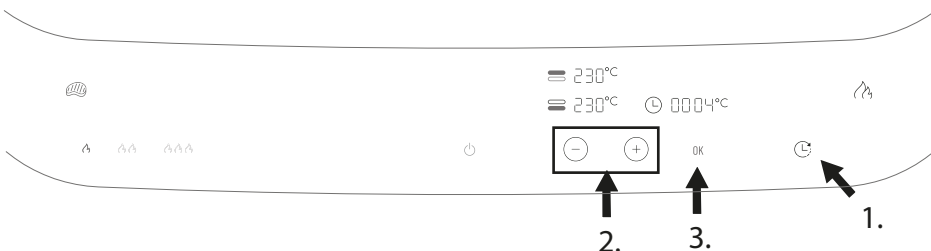


#### 5 Regolare manualmente la durata del programma / il timer



 Il simbolo del timer può essere utilizzato per modificare il tempo di cottura dei programmi di cottura automatici o per impostare un timer per la regolazione manuale della temperatura di cottura. Il simbolo lampeggerà. Appariranno i simboli più e meno. Regolare la durata desiderata utilizzando i simboli più e meno e confermare con OK. Il timer partirà. Nel caso di un programma di cottura automatico, il simbolo del timer continuerà a lampeggiare fino al raggiungimento della temperatura selezionata. Una volta raggiunta la temperatura si sentirà un doppio segnale acustico, il display si illuminerà in modo fisso e il display del timer inizierà il conto alla rovescia.

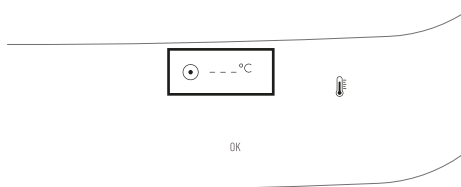
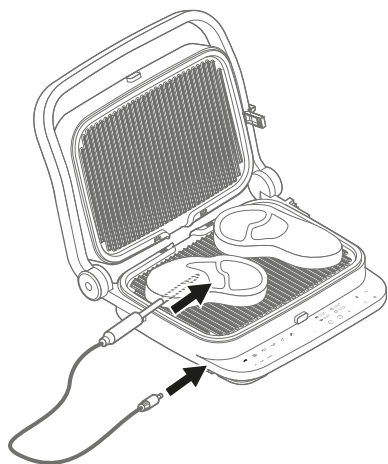
 Premere il simbolo del timer per regolare la durata del programma e/o il timer. Appariranno i simboli più e meno. Regolare la durata desiderata utilizzando i simboli più e meno e confermare con OK. Se non verrà premuto nient'altro nel giro di tre secondi, il display del timer si azzererà e i simboli più e meno scompariranno.



## 6 Temperatura interna - programma di cottura automatico

Collegare l'apposito termometro. Sul display apparirà l'indicazione della temperatura interna; i simboli della funzione Panini e della durata del programma scompariranno.

Selezionare il programma desiderato, sul display della temperatura interna apparirà un valore preimpostato. Confermare la scelta del programma con OK, si sentirà un lungo segnale acustico. Il display della temperatura interna continuerà a lampeggiare finché la piastra non avrà raggiunto la temperatura preimpostata (doppio segnale acustico). Inserire il termometro lateralmente nel cibo finché la punta non si trova al centro e posizionarlo sulla piastra di cottura. La temperatura attuale e la temperatura interna impostata verranno visualizzate alternativamente sul display della temperatura interna. Quando la temperatura interna avrà raggiunto il valore impostato, verranno emessi quattro segnali acustici per segnalare che il programma è stato completato.



Rischio di ustioni. Per spostare il cibo utilizzare utensili da barbecue a manico lungo.

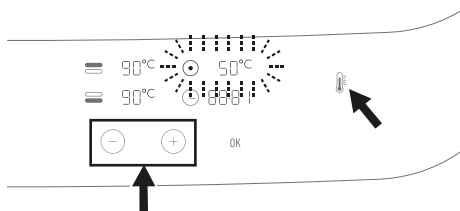
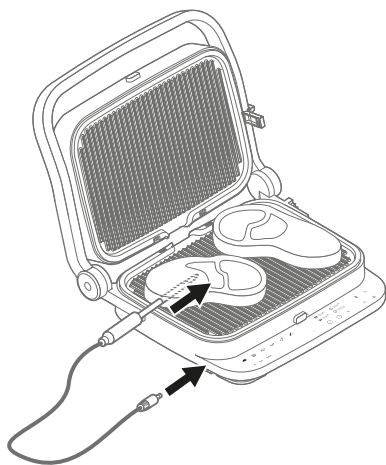


## 7 Temperatura interna - regolazione manuale

Collegare l'apposito termometro. Sul display apparirà l'indicazione della temperatura interna; i simboli della funzione Panini e della durata del programma scompariranno.


 Premere il simbolo della temperatura della griglia e regolare la temperatura della piastra desiderata utilizzando i tasti di regolazione "+" e "-" come descritto al punto 4.

**Regolare manualmente la temperatura di cottura.** Confermare con OK. Ora è possibile modificare la temperatura interna. Quindi premere OK e, se lo si desidera, programmare un timer supplementare fino a un massimo di 90 minuti di durata per eventuali alimenti aggiuntivi. Quando il timer è stato regolato e la griglia viene utilizzata in modalità manuale, questa deve essere regolata manualmente. Il display della temperatura interna continuerà a lampeggiare finché le piastre non avranno raggiunto la temperatura preimpostata. Inserire il termometro nel cibo e posizionarlo sulla piastra di cottura. La temperatura impostata e la temperatura attuale all'interno del cibo verranno visualizzate alternativamente sul display della temperatura interna. Quando la temperatura interna avrà raggiunto il valore preimpostato si sentiranno tre segnali acustici. Quando il tempo del timer sarà scaduto si sentiranno quattro segnali acustici. La griglia deve essere spenta manualmente.



Rischio di ustioni. Per spostare il cibo utilizzare utensili da barbecue a manico lungo.

## 8 Annullare un'immissione o un programma in corso

 Premere brevemente una volta il pulsante di accensione/spengimento. Si sentirà un breve segnale acustico; verrà visualizzato il display base. Dopo 5 minuti l'apparecchio entrerà automaticamente in modalità standby.

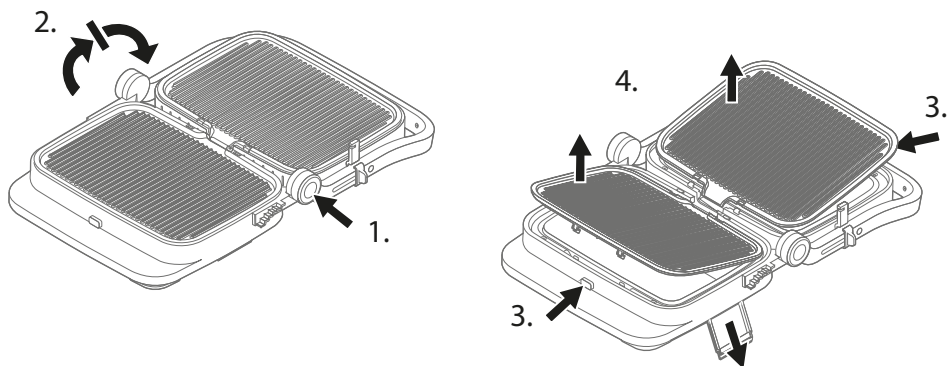
## Pulizia e manutenzione



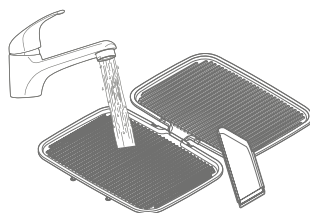
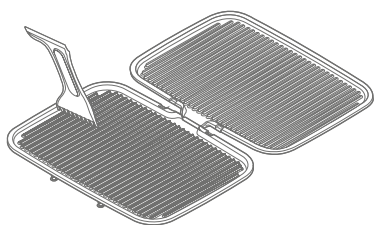
Pericolo di ustioni a causa dei componenti caldi. Lasciare raffreddare completamente la griglia prima di eseguire operazioni di pulizia e manutenzione.

### 1 Rimuovere e pulire le piastre di cottura

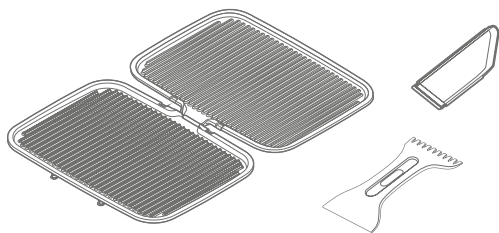
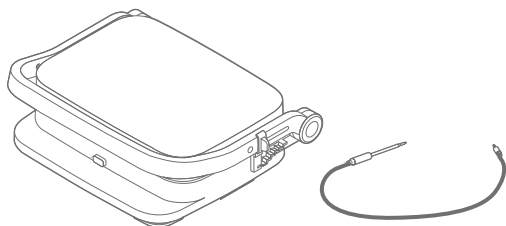
Premere il dispositivo di sblocco della cerniera sul lato destro e aprire completamente l'apparecchio. Rimuovere le piastre di cottura e la vaschetta raccogli grasso.



Asportare quindi i residui più grossi dalla griglia utilizzando il raschietto fornito in dotazione. Pulite le piastre di cottura e la vaschetta raccogli grasso sotto l'acqua corrente con detersivo per piatti.



Dopo ogni uso, pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detersivi abrasivi o panni in microfibra, poiché potrebbero causare piccoli graffi sulla superficie dell'involucro.



## Messaggi di errore

Un messaggio di errore verrà segnalato acusticamente mediante un tono di dieci bip.



Pericolo di ustioni a causa dei componenti caldi. Lasciare raffreddare completamente la griglia prima di eseguire operazioni di localizzazione dei problemi e risoluzione degli errori.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.	Controllare se la spina di alimentazione è stata inserita correttamente nella presa. Controllare il fusibile.
Il programma non si avvia dopo aver premuto OK.	Non è stato selezionato alcun programma. Non sono stati modificati i valori appropriati.	Selezionare un programma. Regolare la temperatura della piastra di cottura su un minimo di 90°. Regolare la durata del programma su un tempo superiore ad 1 minuto per i programmi di cottura automatici.
E r r °C 180 °C	La piastra di cottura superiore non è stata inserita correttamente.	Spegnere l'apparecchio, inserire correttamente la piastra di cottura superiore e riavviare l'apparecchio.
180 °C E r r °C	La piastra di cottura inferiore non è stata inserita correttamente.	Spegnere l'apparecchio, inserire correttamente la piastra di cottura inferiore e riavviare l'apparecchio.
E r r °C E r r °C	Entrambe le piastre di cottura sono state inserite in modo errato.	Spegnere l'apparecchio, inserire correttamente le piastre di cottura e riavviare l'apparecchio.
E r r °C - - : - -	Il termometro di cottura non è stato posizionato correttamente.	Spegnere l'apparecchio, inserire la punta del termometro nel cibo e riavviare l'apparecchio.
E 0 1 °C - - - °C	L'apparecchio è rotto.	Spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.
- - - °C E 0 2 °C	L'apparecchio è rotto.	Spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.

## Assistenza clienti

In caso di problemi con la griglia da contatto, contattare la nostra assistenza clienti.

Le informazioni dettagliate su assistenza, riparazioni, garanzie e registrazione del prodotto sono reperibili su [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Accessori

Su [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com) è possibile trovare gli accessori adatti al proprio apparecchio.

## Smaltimento



Il simbolo del “cestino dei rifiuti barrato” indica che gli apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE) richiedono uno smaltimento differenziato. Apparecchi di questo tipo possono contenere sostanze pericolose nocive per l'ambiente. Non smaltire questo apparecchio o l'imballaggio in cui è stato consegnato nei rifiuti domestici indifferenziati. Lo smaltimento deve avvenire presso un punto di raccolta designato per gli apparecchi elettrici ed elettronici dismessi. Così facendo si contribuisce a proteggere le risorse e l'ambiente. Per ulteriori informazioni, contattare il proprio rivenditore, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) o le autorità locali preposte.

Non permettere in alcun caso ai bambini di giocare con i sacchetti di plastica e il materiale di imballaggio poiché ciò comporta il rischio di lesioni e/o soffocamento. Conservare materiali di questo tipo in un luogo sicuro o smaltirli in modo rispettoso dell'ambiente.

## Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees alle veiligheidsinformatie en -instructies. Het niet naleven van de veiligheidsinformatie en instructies kan leiden tot elektrische schokken, brand en/of ernstig letsel.

**Bewaar alle veiligheidsinformatie en -instructies voor toekomstig gebruik.**

De contactgrill (hierna "apparaat" genoemd) mag alleen worden gebruikt voor het grillen van voedsel in gesloten ruimtes.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onjuist en kan leiden tot ernstig letsel of schade aan het apparaat.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik:

- in huishoudens
- in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere commerciële ruimtes
- in en op agrarische bedrijven
- door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen

Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor commercieel gebruik.

Dit apparaat mag niet worden gebruikt of bediend door kinderen. Houd het apparaat en het bijbehorende netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, maar alleen als deze personen van tevoren instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en hebben aangegeven dat ze de daaruit voortvloeiende risico's en gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Het schoonmaken en onderhouden van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd

door kinderen jonger dan 8 jaar of door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of die gebrek aan ervaring en/of kennis hebben, tenzij ze onder toezicht staan.

Kinderen mogen niet met verpakkingsmateriaal spelen. Dit brengt verstikkingsgevaar met zich mee.

Controleer het apparaat vóór elk gebruik op beschadigingen. Mocht u vaststellen dat er tijdens de verzending schade is ontstaan, neem dan onmiddellijk contact op met de klantenservice (zie "Klantenservice"). Gebruik nooit een kapot of beschadigd apparaat of defecte accessoires.

Als er een defect optreedt, moet het apparaat worden gerepareerd. Het apparaat bevat geen onderdelen die u zelf kunt repareren.

Schroef het apparaat nooit los en voer geen technische aanpassingen uit.

Zelfs als het apparaat is uitgeschakeld, staat er nog spanning op het inwendige van het apparaat zolang de stekker in het stopcontact zit.

Haal na ieder gebruik de stekker uit het stopcontact, als er gevaar dreigt of schade is ontstaan. Gebruik daarom een stopcontact waarin de stekker van het apparaat is gestoken op een plaats waar het gemakkelijk toegankelijk is.

Vervoer of verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Als het netsnoer voor dit apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, door de klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaren te voorkomen.

Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem (afstandsbediening).

Gebruik het apparaat alleen als de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven overeenkomt met de spanning van uw stopcontact.

Plaats het apparaat op een droge, vlakke en slipvrije ondergrond.

Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak of in de buurt van hittebronnen.

Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.

Gebruik het apparaat niet in kasten.

Gebruik het apparaat nooit zonder grillplaat.

Voedsel om te grillen kan verbranden. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen of overgordijnen, muurkasten). De ruimte boven het apparaat moet altijd vrij en onbelemmerd zijn.

Gebruik het apparaat nooit in de buurt van brandbare materialen die gemakkelijk kunnen ontbranden, b.v. benzine of alcohol.

Plaats het apparaat niet op oppervlakken die gemakkelijk kunnen ontbranden (bijv. papieren servetten).

De oppervlakken van het apparaat kunnen erg heet worden. Gebruik altijd de handgreep of, indien nodig, hittebestendige dozen of handschoenen.

Het buitenoppervlak van het apparaat kan erg heet worden terwijl het apparaat in werking is. Gebruik altijd de handgreep of, indien nodig, ovenwanten.

Haal de stekker uit het stopcontact als u niet op het apparaat let. Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het grillen.

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of er onderhoud aan pleegt.

Raak het netsnoer nooit aan met natte handen. Raak het apparaat niet aan met natte handen wanneer het in werking is of wanneer het apparaat op een nat oppervlak staat.

Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan altijd rechtstreeks aan de stekker. Draag het apparaat niet aan het netsnoer.

Zorg ervoor dat het netsnoer niet geknikt of bekneld raakt en dat het netsnoer en het apparaat niet in contact komen met hittebronnen (bijv. kookplaten, gaspitten).

Laat het netsnoer niet hangen of doorhangen. Berg het netsnoer na gebruik op in het kabelcompartiment aan de onderkant van het apparaat.

Verwijder of verwissel de grillplaten alleen als het apparaat volledig is afgekoeld.

Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen, reinig het niet onder stromend water en stop het niet in de vaatwasser.

Giet geen koud water of brandbare vloeistoffen op de hete grillplaten.







Transporteer en maak het apparaat pas schoon als het volledig is afgekoeld.

Gebruik geen harde schoonmaakmiddelen om het apparaat schoon te maken, zoals staalwol, en gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Voordat u het apparaat opbergt: Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Bewaar het apparaat op een koele, droge plaats waar kinderen of huisdieren niet bij kunnen.

## Gebruikte symbolen

	Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik.
	VOORZICHTIG! Mogelijk risico op ongevallen en letsel, evenals ernstige materiële schade.
	Risico op brandwonden door hete oppervlakken
	Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in een vochtige omgeving.
	Beschermingsklasse I
	Het apparaat voldoet aan de richtlijnen voor CE-markering.

## Technische gegevens

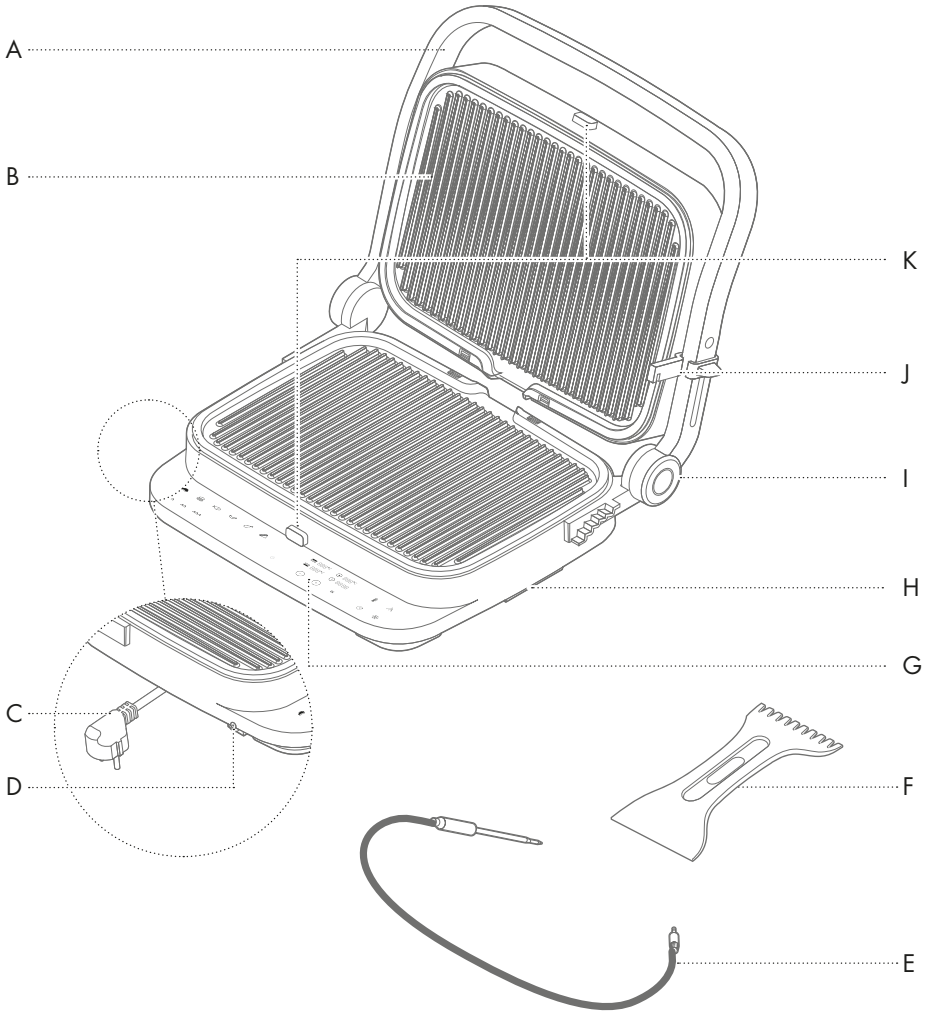
Stroomvoorziening	220-240 V, 50-60 Hz
Uitgangsvermogen	2000 W
Stand-by-uitgangsvermogen	< 0,3 W
Gewicht	8,13 kg
Beschermingsklasse	I
Afmetingen	398 x 321 x 150 mm

## Inhoud

Belangrijke veiligheidsinformatie	1
Overzicht	4
Overzicht/bediening	5
Weergave	5
Vóór het eerste gebruik	6
Bedrijfsmodi	7
Inbedrijfstelling	9
Bediening	10
Reiniging en onderhoud	15
Foutmeldingen	17
Klantenservice	18
Accessoires	18
Verwijdering	18



# Overzicht



A Handgreep

B Grillplaat

C Netsnoer

D Thermometeraansluiting

E Grillthermometer

F Schrapper

G Weergave

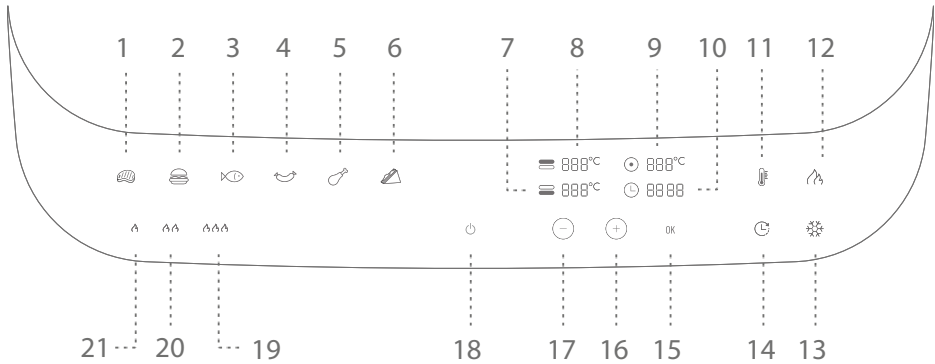
H Vetlekbak

I BBQ-ontgrendelingsapparaat

J Afstandhouders en vergrendelingsmechanisme

K Ontgrendelingsknop voor de grillplaten

# Weergave



1	Biefstukprogramma	12	Boost-functie
2	Hamburgerprogramma	13	Ontdooifunctie
3	Visprogramma	14	Programmaduur
4	Worstprogramma	15	Bevestigingstoets
5	Pluimveeprogramma	16	Insteltoets "+"
6	Paniniprogramma	17	Insteltoets "-"
7	Temperatuur onderste grillplaat	18	Aan/Uit-knop
8	Temperatuur bovenste grillplaat	19	Kookniveau Gaar
9	Kerntemperatuurweergave (alleen met grillthermometer)	20	Kookniveau Medium
10	Timerweergave	21	Kookniveau Medium rood
11	Grilltemperatuur wijzigen		

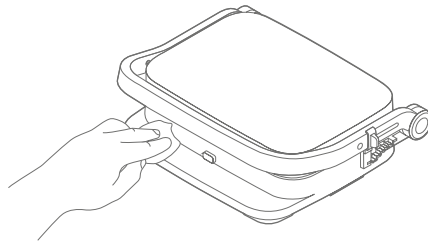
## Vóór het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmaterialen, gooi ze op een milieuvriendelijke manier weg of bewaar ze voor toekomstige opslag van het apparaat. Controleer of het apparaat en de bijbehorende accessoires onbeschadigd en compleet zijn.

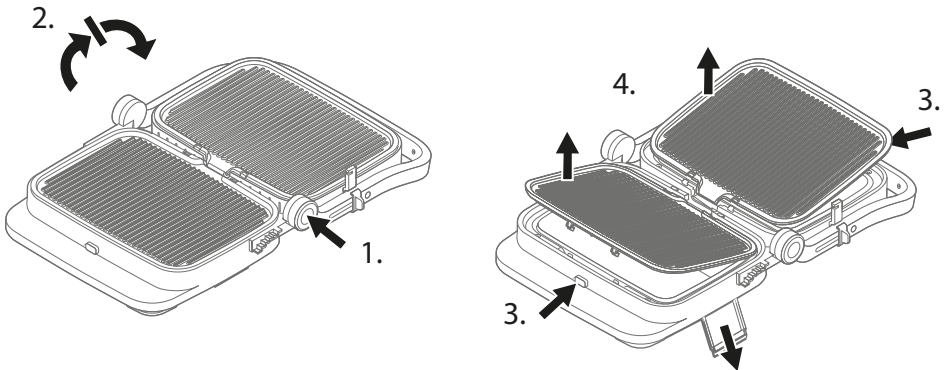
**Opmerking:** Als u ontbrekende of beschadigde onderdelen ontdekt, mag u het apparaat niet gebruiken. Neem in plaats daarvan contact op met onze klantenservice (zie het hoofdstuk "Klantenservice").

### Schoonmaken

Veeg het apparaat vóór gebruik af met een vochtige doek.



Druk op het BBQ-ontgrendelingsapparaat aan de rechterkant en open het apparaat volledig. Druk op de ontgrendelingsknop voor de grillplaten, verwijder de grillplaten en de vetlekbak en reinig met afwasmiddel onder stromend water. Droog de grillplaten zorgvuldig af en zorg ervoor dat alle resten van de reinigingsmiddelen verwijderd zijn.



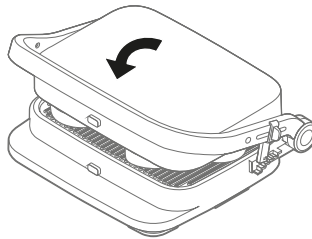
# Bedrijfsmodi



**VOORZICHTIG!** Zorg ervoor dat de vetlekbak is geplaatst. Controleer de bak regelmatig om overmatige ophoping van vet te voorkomen.

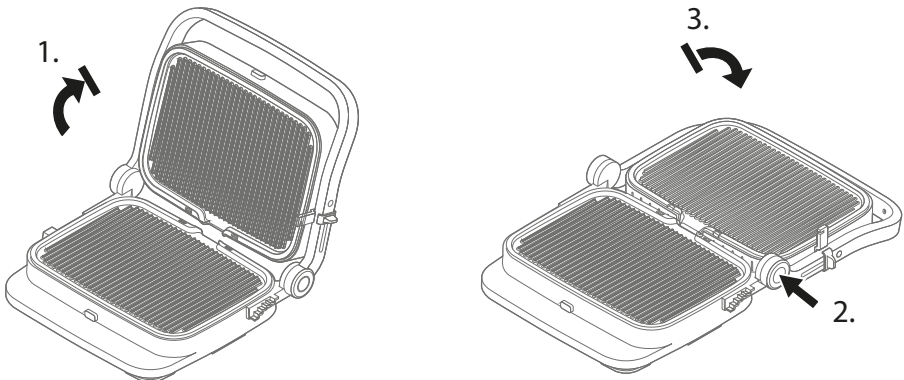
## 1 Contactgrill (gesloten stand)

De bovenste grillplaat past zich automatisch aan de dikte van het voedsel aan dat u op de onderste grillplaat legt. Het voedsel wordt aan beide kanten gelijkmatig gaar.



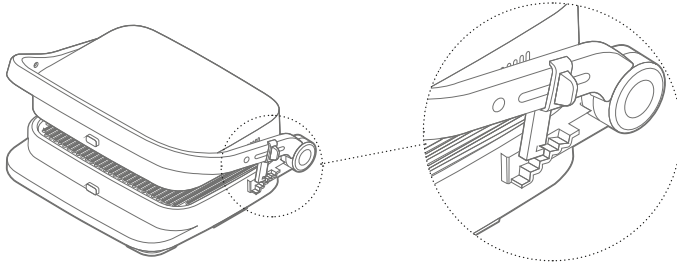
## 2 Open grill (BBQ-modus)

Wanneer ze volledig geopend zijn, vormen beide grillplaten een groot grilloppervlak op dezelfde hoogte, waarop verschillende soorten voedsel bereid kunnen worden zonder dat het braadvocht zich vermengt. Druk op de ontgrendelingsknop voor het scharnier aan de rechterkant en klap de bovenste grillplaat naar achteren.



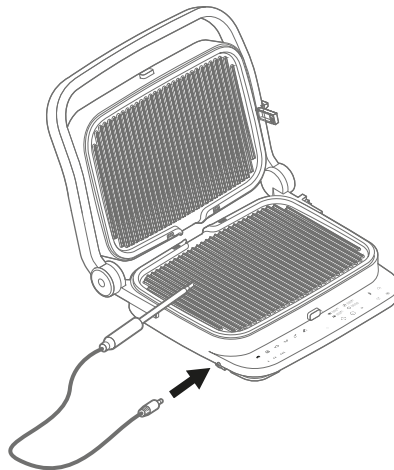
### 3 Ovengrill

Gebruik de afstandhouder om de gewenste afstand tussen de twee grillplaten in te stellen. Leg het voedsel op de onderste grillplaat en laat de bovenste grillplaat zakken tot deze dicht bij het voedsel is. Deze stand is perfect voor heel dik voedsel dat langzaam en gelijkmatig moet worden gekookt, voor het bereiden van gesmolten kaasgerechten zoals bijvoorbeeld pizza of hamburgers en voor het bereiden van zacht voedsel dat niet geplet mag worden. Het gebruik ervan wordt ook aanbevolen voor groenten met een hoog watergehalte, omdat het water ongehinderd kan verdampen.



### 4 De grillthermometer gebruiken

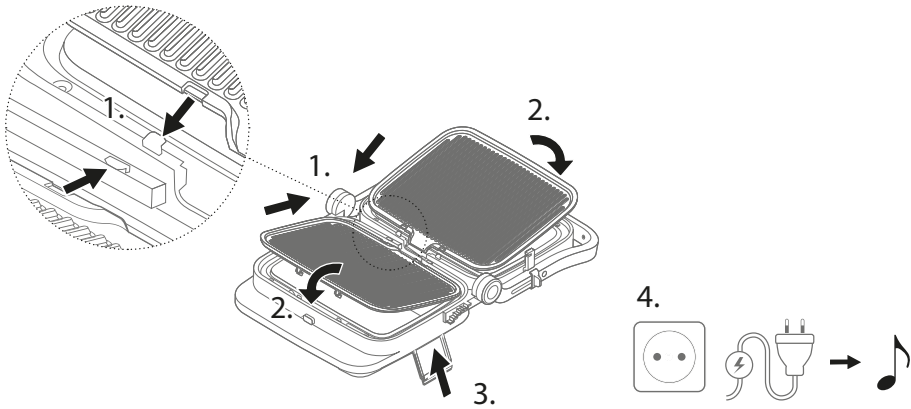
De meegeleverde grillthermometer kan worden aangesloten om de kerntemperatuur te meten. Steek hiervoor de stekkerconnector voor de thermometer in de linker onderzijde van het apparaat. De indicator voor de kerntemperatuur verschijnt op de display, de symbolen voor de functies sandwich en programmatuur verdwijnen. Zie het hoofdstuk **Bediening - Kerntemperatuur** voor de instelmogelijkheden.




# Inbedrijfstelling

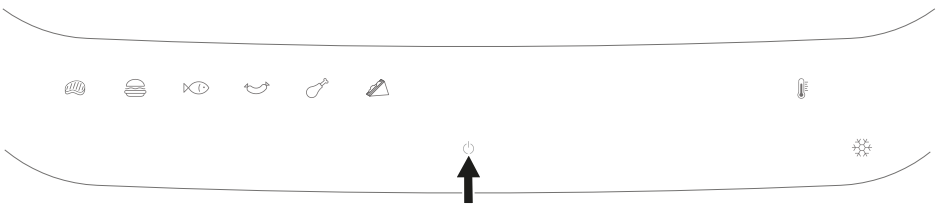
## 1 Aansluiting

Steek eerst de grillplaten aan hun achterkant in de overeenkomstige haken op de grill. Duw vervolgens de buitenkanten naar beneden tot ze hoorbaar vastklikken. Duw de vetlekbak in de grill. Pas daarna moet u het netsnoer aansluiten op een geschikt stopcontact (zie het hoofdstuk "Technische gegevens"). U hoort een lang geluidssignaal en alle functies verschijnen op de display. De Aan/Uit-knop zal zichtbaar blijven.



## 2 In-/uitschakelen

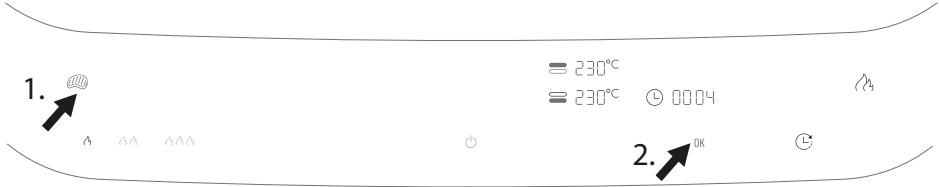
 Druk op de Aan/Uit-knop en houd deze 1 seconde ingedrukt. U zult een lange pieptoon horen. Het basiskeuzemenu met symbolen zal op de display verschijnen (zie afbeelding). De kerntemperatuur zal alleen verschijnen als de grillthermometer is aangesloten.



# Bediening


 **VOORZICHTIG!** Risico op brandwonden door hete onderdelen. Raak de grill alleen aan bij de handgreep of bij de display tijdens het gebruik. Laat andere onderdelen volledig afkoelen voordat u ze aanraakt. Til de hete grill niet op en verplaats deze ook niet op een andere manier.

## 1 Automatisch kookprogramma kiezen





Selecteer een automatisch kookprogramma en het kookniveau uit de tabel door drie keer op het bijbehorende symbool te drukken en bevestig door op OK te drukken. U zult een lange pieptoon horen. De vooraf ingestelde tijd kan worden ingesteld door met de knoppen "+" en "-" op het timersymbool te drukken. Het knippert totdat de ingestelde temperatuur is bereikt (twee pieptonen). Druk indien nodig op het boost-symbool om de laatste 30 seconden op vol vermogen te roosteren. Aan het einde van het programma hoort u een lange pieptoon en verschijnt de basisweergave.





### Biefstuk

- 1x  →  → Medium rood
- 2x  →  → Medium
- 3x  →  → Gaar

### Hamburger

- 1x  →  → Medium rood
- 2x  →  → Medium
- 3x  →  → Gaar

### Vis

- 1x  →  → Geglaceerd
- 2x  →  → Doorbakken







### Worsten

- 1x 

### Gevogelte

- 1x 

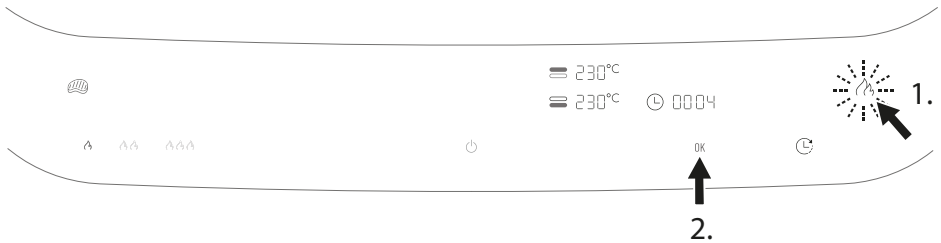
### Sandwich

- 1x  →  → Roosterniveau 1
- 2x  →  → Roosterniveau 2
- 3x  →  → Roosterniveau 3


## 2 Boost-functie

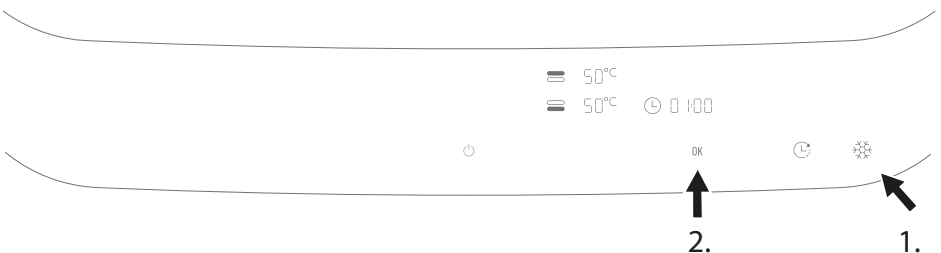
 Bij automatische programma's kunt u de laatste 30 seconden op volle hitte roosteren door op het boost-symbool te drukken. Het symbool zal beginnen te knipperen. Bevestig de programmaselectie met OK, en u hoort een lange pieptoon.

**Opmerking:** Het boost-symbool blijft knipperen totdat de boost voltooid is, anders wordt het uitgeschakeld.




## 3 Ontdooien

 Druk op het ontdooisymbool. De vooraf ingestelde temperatuur van 50 °C wordt weergegeven, samen met de tijd. Voor het wijzigen van de ontdooitijd, zie het hoofdstuk **Programmaduur wijzigen**. Bevestig de programmaselectie met OK, en u hoort een lange pieptoon.

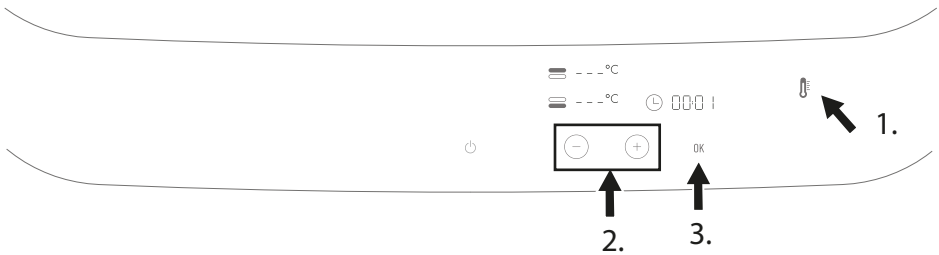




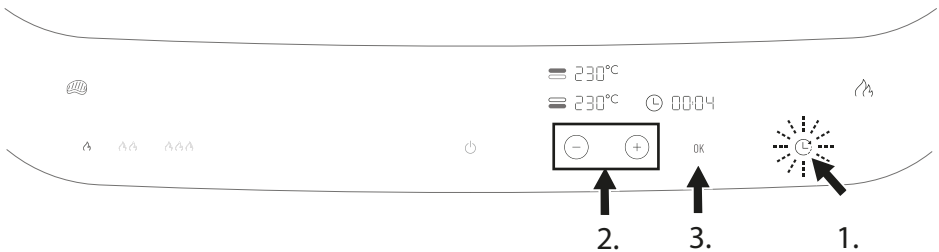
#### 4 De grilltemperatuur handmatig instellen


 Druk op het symbool voor de grilltemperatuur. Na één keer drukken kan de temperatuur voor beide platen onmiddellijk worden ingesteld, terwijl de temperatuur voor de bovenste plaat kan worden ingesteld na twee keer drukken en de temperatuur voor de onderste plaat kan worden ingesteld na drie keer drukken. De betreffende temperatuur kan worden gewijzigd met de insteltoetsen "+" en "-". Na één keer bevestigen met OK kan een timer worden ingesteld met de insteltoetsen "+" en "-".


**Opmerking:** De timer zal vier keer piepen zodra de tijd verstreken is. De grill moet handmatig worden uitgeschakeld als de grilltemperatuur handmatig werd ingesteld.

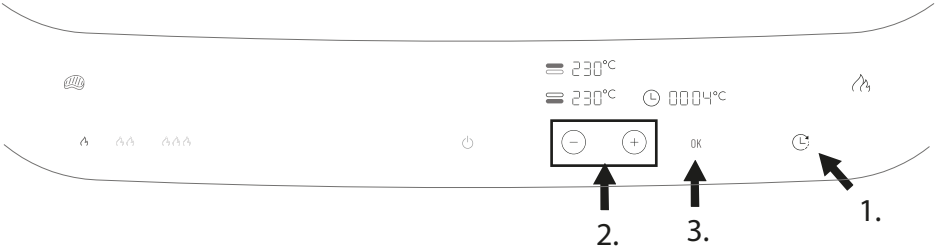


#### 5 Programmaduur/timer handmatig instellen



 Het timersymbool kan worden gebruikt om de bereidingstijd voor automatische kookprogramma's te wijzigen of om een timer in te stellen voor het handmatig instellen van de grilltemperatuur. Het symbool zal knipperen. De plus- en minsymbolen zullen verschijnen. Stel de gewenste duur in met de plus- en minsymbolen en bevestig met OK. De timer zal starten. Bij het automatische kookprogramma blijft het timersymbool knipperen tot de geselecteerde temperatuur is bereikt. Als de temperatuur is bereikt, hoort u een dubbele pieptoon, gaat de display continu branden en begint de timerweergave af te tellen.

 Druk op het timersymbool om de programmaduur en/of de timer in te stellen. De plus- en minsymbolen zullen verschijnen. Stel de gewenste duur in met de plus- en minsymbolen en bevestig met OK. Als er drie volle seconden lang niets anders wordt ingedrukt, wordt de timerweergave gereset en verdwijnen de plus- en minsymbolen.

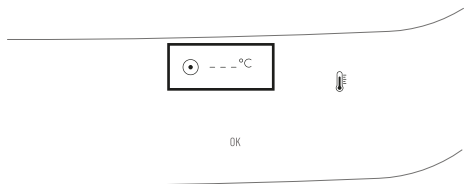
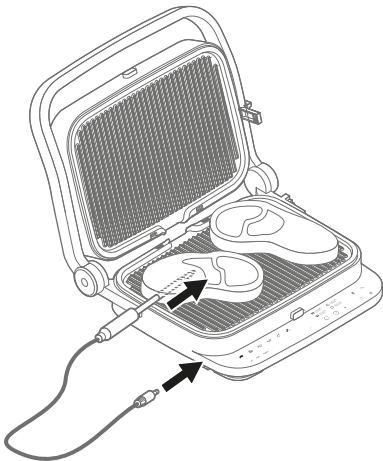


## 6 Kerntemperatuur - automatisch kookprogramma

Sluit de grillthermometer aan. De indicator voor de kerntemperatuur verschijnt op de display, de symbolen voor de functies sandwich en programmaduur verdwijnen.

Selecteer het gewenste programma, een vooraf ingestelde waarde zal op de kerntemperatuurweergave verschijnen. Bevestig de programmaselectie met OK, en u hoort een lange pieptoon. De kerntemperatuurweergave blijft knipperen totdat de grillplaat de vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt (dubbele pieptoon).


Steek de grillthermometer zijdelings in het voedsel tot de punt in het midden van het voedsel zit en leg deze op de grillplaat. De huidige temperatuur en de ingestelde kerntemperatuur zullen met tussenpozen verschijnen op de kerntemperatuurweergave. Wanneer de kerntemperatuur de ingestelde waarde heeft bereikt, zullen er vier pieptonen klinken om aan te geven dat het programma voltooid is.

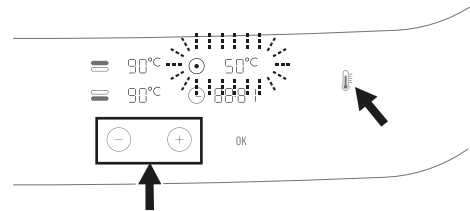
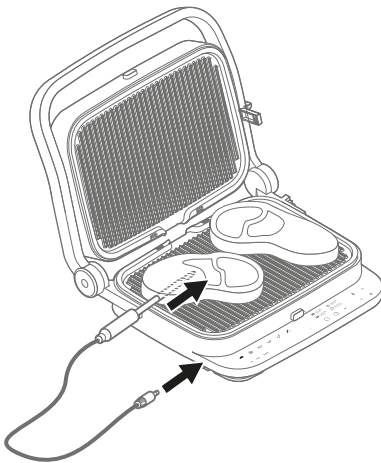


Gevaar voor brandwonden.  
Gebruik barbecuegerei met lange steel om het voedsel te verplaatsen.

## 7 Kerntemperatuur - handmatige instelling

Sluit de grillthermometer aan. De indicator voor de kerntemperatuur verschijnt op de display, de symbolen voor de functies sandwich en programmadoer verdwijnen.

 Druk op het symbool voor de grilltemperatuur en stel de gewenste plaattemperatuur in met behulp van de insteltoetsen "+" en "-", zoals beschreven in 4. **Stel handmatig de grilltemperatuur in.** Bevestig met OK. Nu kan de kerntemperatuur worden gewijzigd. Druk vervolgens op OK en programmeer desgewenst een extra timer van maximaal 90 minuten voor extra voedsel. Wanneer de timer is ingesteld en de grill in de handmatige modus wordt gebruikt, moet de grill met de hand worden ingesteld. De kerntemperatuurweergave blijft knipperen tot de grillplaten de vooraf ingestelde temperatuur hebben bereikt. Steek de grillthermometer in het voedsel en plaats het op de grillplaat. De ingestelde temperatuur en de huidige temperatuur in het voedsel worden met tussenpozen weergegeven op de kerntemperatuurweergave. U zult drie pieptonen horen zodra de kerntemperatuur de vooraf ingestelde waarde bereikt. U zult vier pieptonen horen zodra de timerperiode is verstreken. De grill moet handmatig worden uitgeschakeld.



Gevaar voor brandwonden.  
Gebruik barbecuegerei met lange steel om het voedsel te verplaatsen.

## 8 Een invoer of lopend programma annuleren

 Druk één keer kort op de Aan/Uit-knop. U zult een korte pieptoon horen; de basisweergave zal verschijnen. Na 5 minuten zal het apparaat automatisch naar de stand-by modus gaan.

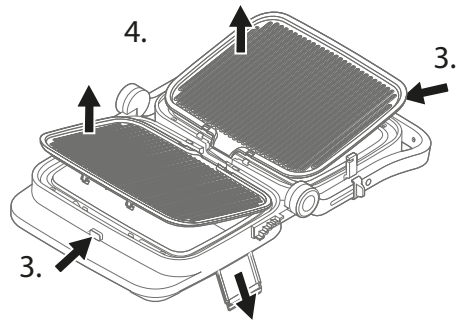
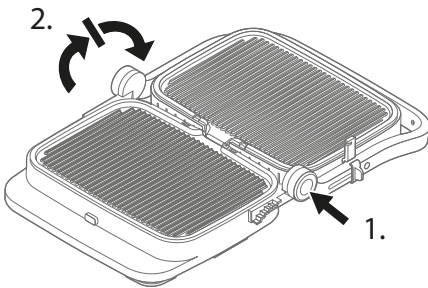
## Reiniging en onderhoud



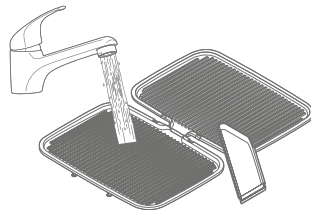
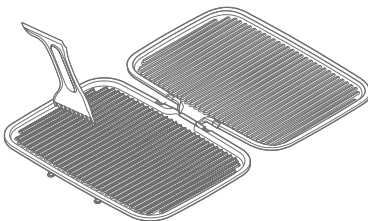
Risico op brandwonden door hete onderdelen. Laat de grill volledig afkoelen voordat u schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

### 1 De grillplaten verwijderen en reinigen

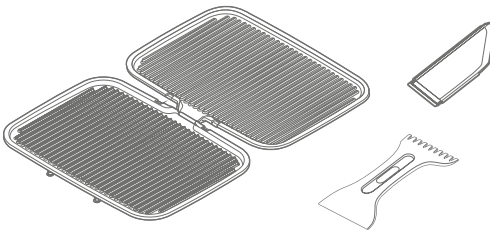
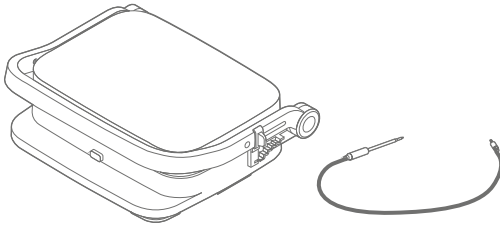
Druk op de ontgrendelingstoets voor het scharnier aan de rechterkant en open het apparaat volledig. Verwijder de grillplaten en de vetlekbak.



Verwijder vervolgens de grofste grillresten met de meegeleverde schraper. Reinig de grillplaten en de vetlekbak onder stromend water met afwasmiddel.



Veeg het apparaat na elk gebruik af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of microvezeldoekjes, omdat deze fijne krassen kunnen veroorzaken in het oppervlak van de behuizing.















# Foutmeldingen

Een foutmelding wordt akoestisch aangegeven door middel van een toon van tien pieptonen.



Risico op brandwonden door hete onderdelen. Laat de grill volledig afkoelen voordat u taken voor probleemoplossing en het oplossen van fouten uitvoert.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet goed aangesloten op de stroomvoorziening.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. Controleer de zekering.
Het programma start niet nadat u op OK hebt gedrukt.	Er is geen programma geselecteerd.	Selecteer een programma.
	Er zijn geen geschikte waarden ingesteld.	Stel de temperatuur van de grillplaat in op minimaal 90°. Stel de programmaduur voor automatische kookprogramma's in op langer dan 1 minuut.
 Err°C  180°C	De bovenste grillplaat is niet goed geplaatst.	Schakel het apparaat uit, plaats de bovenste grillplaat op de juiste manier en start het apparaat opnieuw.
 180°C  Err°C	De onderste grillplaat is niet goed geplaatst.	Schakel het apparaat uit, plaats de onderste grillplaat op de juiste manier en start het apparaat opnieuw.
 Err°C  Err°C	Beide grillplaten zijn verkeerd geplaatst.	Schakel het apparaat uit, plaats de grillplaten op de juiste manier en start het apparaat opnieuw.
 Err°C  ---:--	De grillthermometer is niet goed geïnstalleerd.	Schakel het apparaat uit, steek de punt van de grillthermometer in het voedsel en start het apparaat opnieuw.
 E01°C  ---°C	Het apparaat is defect.	Schakel het apparaat uit en neem contact op met de klantenservice.
 ---°C  E02°C	Het apparaat is defect.	Schakel het apparaat uit en neem contact op met de klantenservice.

## Klantenservice

Mocht u problemen hebben met uw contactgrill, neem dan contact op met onze afdeling klantenservice.

Gedetailleerde informatie over service, reparaties, garanties en productregistratie vindt u op [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Accessoires

Passende accessoires voor uw apparaat vindt u op [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Verwijdering



Het symbool van de "doorgestreepte vuilnisbak" betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) gescheiden moet worden afgevoerd.

Apparaten van dit type kunnen gevaarlijke stoffen bevatten die schadelijk zijn voor het milieu. Gooi dit apparaat of de verpakking waarin het werd geleverd niet weg met het ongesorteerde huisvuil. Oude elektrische en elektronische apparaten moeten worden ingeleverd bij een aangewezen inzamelpunt. Zo draagt u bij aan de besparing van grondstoffen en de bescherming van het milieu. Neem voor meer informatie contact op met uw dealer, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) of de plaatselijke autoriteiten.

Kinderen mogen in geen geval met plastic zakken en verpakkingsmateriaal spelen, aangezien dit een risico op letsel en/of verstikking oplevert. Berg dit soort materialen veilig op of gooi ze op een milieuvriendelijke manier weg.

## Informação de segurança importante

Leia toda a informação de segurança e instruções. O não cumprimento da informação de segurança e das instruções pode resultar em choque elétrico, incêndio, e/ou graves ferimentos.

Guarde toda a informação de segurança e as instruções para futura referência.

A grelha de contacto (doravante o “aparelho”) deve ser utilizada somente para grelhar alimentos em espaços fechados.

Qualquer outro uso é considerado inadequado e pode levar a graves ferimentos ou danos ao aparelho.

O aparelho destina-se exclusivamente a ser utilizado:

- em habitações
- em copas de lojas, escritórios e outras áreas comerciais
- em propriedades agrícolas
- por convidados em hotéis, motéis e outros espaços residenciais

O aparelho destina-se a ser utilizado em ambientes domésticos e não para uso comercial.

Este aparelho não deve ser utilizado nem operado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo elétrico do mesmo afastados de crianças com menos de 8 anos de idade.

O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e/ou conhecimento, apenas se essas pessoas tiverem recebido instruções prévias sobre a utilização do aparelho e tenham indicado que compreenderam os riscos e perigos resultantes.

As crianças não têm permissão para brincar com o aparelho. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, exceto se forem supervisionadas.

As crianças não têm permissão para brincar com os materiais de embalagem. Isto apresenta um risco de asfixia.

Inspeccione o aparelho quanto a danos antes de cada utilização. Se determinar que ocorreram danos durante o transporte, contacte imediatamente o serviço ao cliente (consulte “Serviço ao cliente”). Nunca utilize um aparelho quebrado ou danificado ou acessórios com defeito.

Se ocorrer um defeito, o aparelho deve ser reparado. O aparelho não contém quaisquer componentes que tenha de reparar você mesmo.

Nunca desaparafuse o aparelho e não efetue quaisquer modificações técnicas.

Mesmo quando o aparelho está desligado, existe a presença de tensão no interior do aparelho, desde que a ficha elétrica esteja ligada à tomada.

Desligue a ficha elétrica após cada utilização no caso de perigo ou se tiver ocorrido danos. Por este motivo, mantenha a tomada onde a ficha elétrica para o aparelho foi ligada num local onde seja facilmente acessível.

Não transporte nem mova o aparelho enquanto está a ser utilizado.

Se o cabo elétrico para este aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo departamento do serviço ao cliente do fabricante ou por uma pessoa similarmente qualificada para evitar perigos.

O aparelho não se destina a ser operado com um temporizador ou um sistema de con-



trolo separado (controlo remoto).

Opere o aparelho apenas se a tensão indicada na placa informativa for igual à tensão da sua tomada elétrica.

Coloque o aparelho numa superfície seca, nivelada e antiderrapante.

Não coloque o aparelho numa superfície quente ou próximo de fortes fontes de calor.

Não utilize o aparelho no exterior ou em divisões com elevada humidade no ar.

Não opere o aparelho em armários.

Nunca opere o aparelho sem uma placa de grelhar.

Os alimentos para grelhar podem queimar. Nunca utilize o aparelho próximo de ou sob materiais combustíveis (por exemplo, cortinados ou cortinas, armários de parede). A área por cima do aparelho deve estar sempre liberta e desobstruída.

Nunca opere o aparelho próximo de materiais combustíveis que possam ser facilmente incendiados, por exemplo, gasolina ou álcool.

Não coloque o aparelho em superfícies que possam incendiar facilmente (por exemplo, guardanapos de papel).

As superfícies do aparelho podem ficar muito quentes. Utilize sempre a pega ou, se necessário, pegas ou luvas resistentes ao calor.

A superfície exterior do aparelho pode ficar muito quente durante o funcionamento do aparelho. Use sempre a pega ou, se necessário, pegas de cozinha.

Remova a ficha elétrica da tomada quando não estiver a supervisionar o aparelho. Não deixe o aparelho sem supervisão durante o processo de grelhar.

Desligue o aparelho e remova a ficha elétrica da tomada antes de limpar ou de reparar o aparelho.

Nunca toque no cabo elétrico com as mãos molhadas. Não toque no aparelho com as mãos molhadas quando estiver em funcionamento ou quando o aparelho estiver numa superfície molhada.

Quando remove a ficha elétrica da tomada, puxe sempre diretamente na ficha elétrica. Não transporte o aparelho pelo cabo elétrico.

Certifique-se de que o cabo elétrico não fica dobrado ou preso e que o cabo elétrico e o aparelho não entram em contacto com fontes de calor (por exemplo, placas de fogão, chamas do queimador).

Não permita que o cabo elétrico fique inclinado ou descaído. Guarde o cabo no compartimento do cabo na parte inferior do aparelho após a utilização.

Remova ou troque as placas de grelhar apenas se o aparelho tiver arrefecido por completo.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos, não limpe debaixo de água corrente e não coloque na máquina de lavar louça.

Não verta água quente nem líquidos inflamáveis nas placas de grelhar quentes.







Transporte e limpe o aparelho apenas depois de ter arrefecido por completo.

Não utilize quaisquer utensílios de limpeza abrasivos para limpar o aparelho, como lâ de aço, e não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos.

Antes de guardar o aparelho: Remova a ficha elétrica e deixe o aparelho arrefecer por completo.

Guarde o aparelho num local fresco e seco que não possa ser acedido por crianças ou animais de estimação.

## Símbolos utilizados

	Leia cuidadosamente as instruções de funcionamento na íntegra e guarde para futura utilização.
	CUIDADO! Possível risco de acidente e ferimentos, assim como graves danos à propriedade.
	Risco de queimaduras devido às superfícies quentes.
	Não utilize o aparelho no exterior ou num ambiente húmido.
	Classe de proteção I
	O aparelho está em conformidade com as diretivas para a marcação CE.

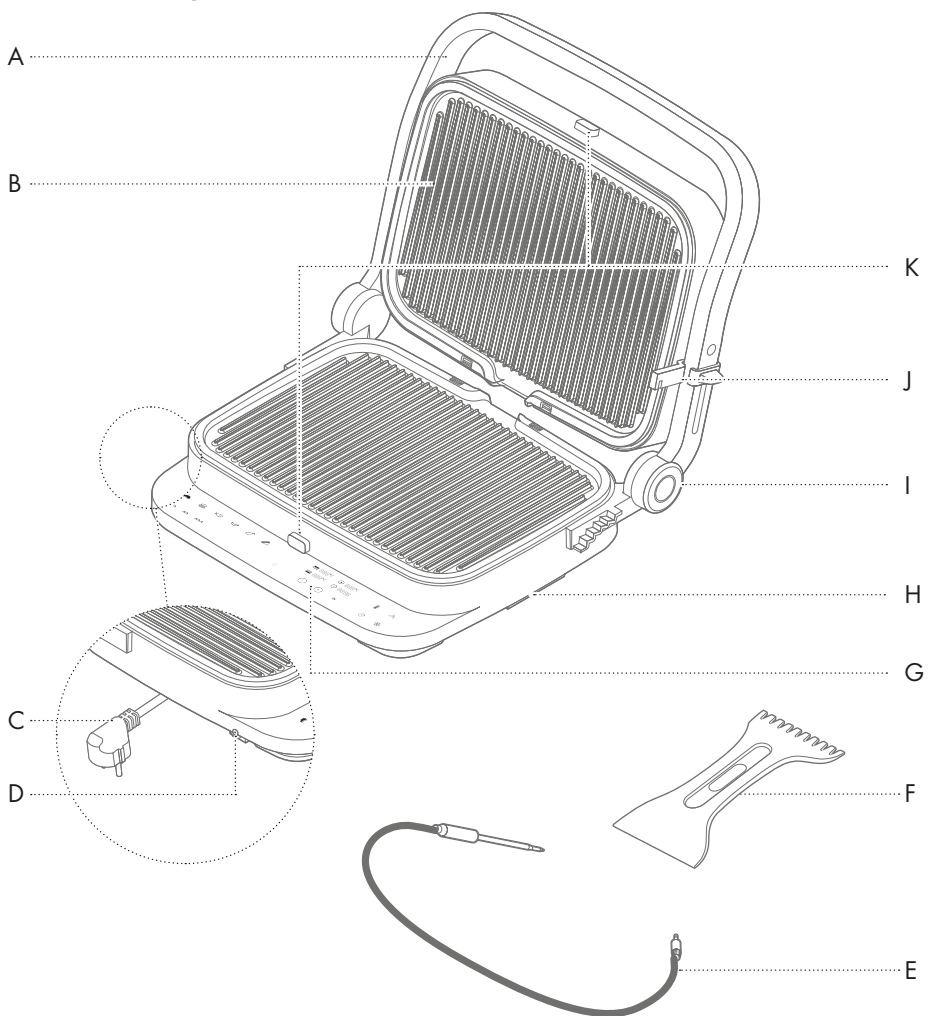
## Dados técnicos

Fonte de alimentação	220-240 V, 50-60 Hz
Potência de saída	2000 W
Potência de saída em espera	< 0,3 W
Peso	8,13 kg
Classe de proteção	I
Dimensões	398 x 321 x 150 mm

## Conteúdos

Informação de segurança importante	1
Descrição geral	4
Descrição geral/Funcionamento	5
Ecrã	5
Antes da primeira utilização	6
Modos de funcionamento	7
Colocação em funcionamento	9
Funcionamento	10
Limpeza e manutenção	15
Mensagens de erro	17
Serviço ao cliente	18
Acessórios	18
Eliminação	18

## Descrição geral



A Pega

B Placa do grelhador

C Cabo elétrico

D ligação do termómetro

E Termómetro do grelhador

F Raspador

G Ecrã

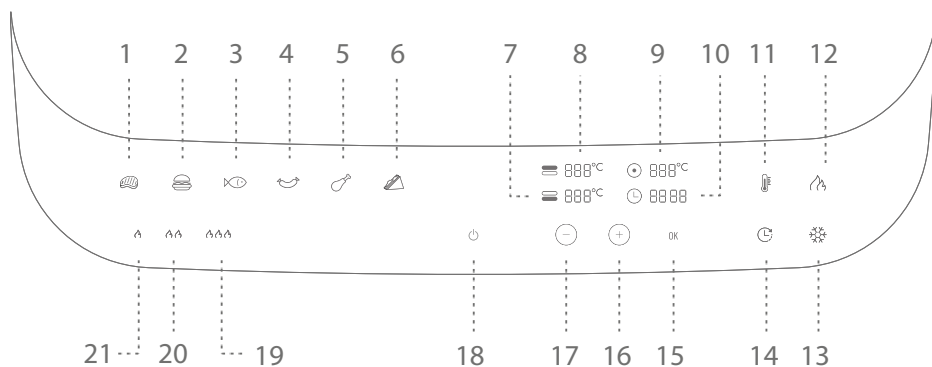
H Bandeja de gotejamento de gordura

I Dispositivo de desbloqueio do BBQ

J Espaçadores e mecanismo de bloqueio

K Botão de desbloqueio para as placas do grelhador

## Ecrã



1	Programa Bife	12	Funcionalidade Boost
2	Programa Hambúrguer	13	Funcionalidade de descongelamento
3	Programa Peixe	14	Duração do programa
4	Programa Salsicha	15	Teclade confirmação
5	Programa Ave	16	Tecla de definição "+"
6	Programa Panini	17	Tecla de definição "-"
7	Temperatura da placa do grelhador inferior	18	Botão Ligar/Desligar
8	Temperatura da placa do grelhador superior	19	Nível de cozedura Bem passado
9	Ecrã de temperatura interior (apenas com termómetro do grelhador)	20	Nível de cozedura Médio
10	Ecrã do temporizador	21	Nível de cozedura Mal passado
11	Alterar temperatura do grelhador		

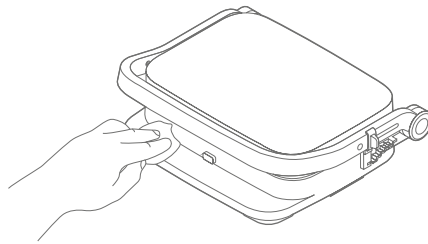
## Antes da primeira utilização

Remova todos os materiais da embalagem, elimine-os de forma ecológica ou guarde-os para armazenar futuramente o aparelho. Verifique o aparelho e os acessórios incluídos para garantir que não apresentam danos e que estão completos.

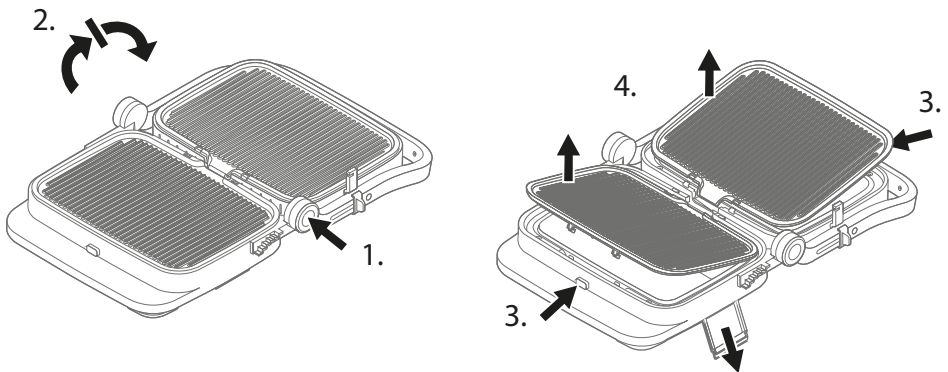
**Nota:** Caso observe alguma peça em falta ou danificada, não utilize o aparelho. Em vez disso, contacte o nosso departamento de serviço ao cliente (consulte o capítulo “Serviço ao Cliente”).

### Limpeza

Antes de utilizar o aparelho, limpe-o com um pano húmido.



Prima o dispositivo de desbloqueio do BBQ no lado direito e abra o aparelho por completo. Prima o aparelho de desbloqueio para as placas do grelhador, remova as placas do grelhador e a bandeja de gotejamento de gordura e limpe com detergente da louça em água corrente. Seque cuidadosamente as placas do grelhador e certifique-se de que todos os resíduos dos agentes de limpeza foram removidos.



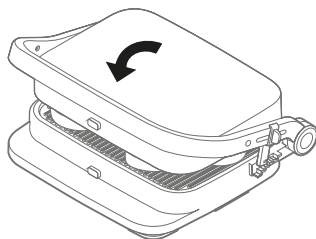
# Modos de funcionamento



**CUIDADO!** Certifique-se de que inseriu a bandeja de gotejamento de gordura. Verifique regularmente a bandeja para evitar a acumulação excessiva de gordura.

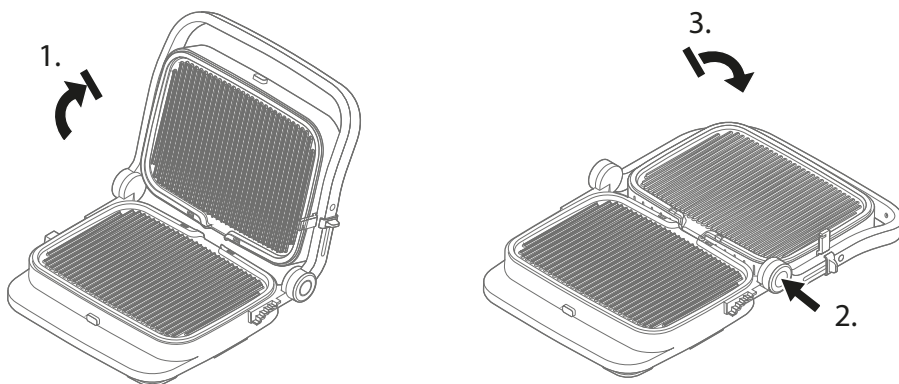
## 1 Grelhador de contacto (posição fechada)

A placa do grelhador superior ajusta-se automaticamente à espessura dos alimentos colocados na placa do grelhador inferior. A comida irá cozinhar uniformemente de ambos os lados.



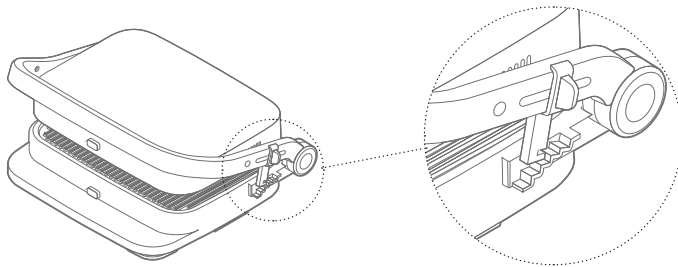
## 2 Grelhador aberto (modo BBQ)

Quando está totalmente aberto, ambas as placas do grelhador formam uma grande superfície para grelhar ao mesmo nível, onde pode cozinhar diferentes alimentos sem que os sucos se misturem. Prima o botão para desbloquear a dobradiça do lado direito e dobre a placa do grelhador superior para trás.



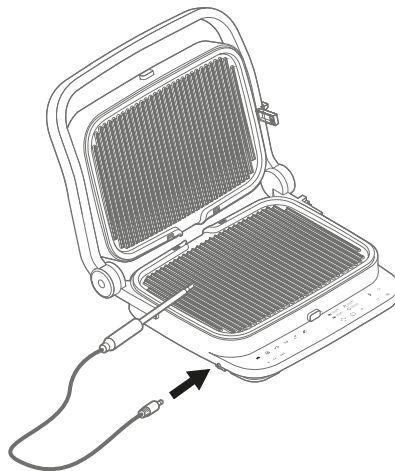
### 3 Grelha de forno

Utilize o espaçador para ajustar a distância pretendida entre as duas placas do grelhador. Coloque os alimentos na placa do grelhador inferior e baixe a placa do grelhador superior até ficar próxima dos alimentos. Esta posição é perfeita para alimentos muito grossos que devem cozinhar de forma lenta e uniforme, para preparar pratos com queijo derretido como, por exemplo, pizza ou hambúrgueres e para preparar comidas suaves, que não devem ser esmagadas. Esta utilização é também recomendada para vegetais com um grande teor de água, uma vez que a água pode evaporar sem impedimentos.



### 4 Utilizar o termómetro do grelhador

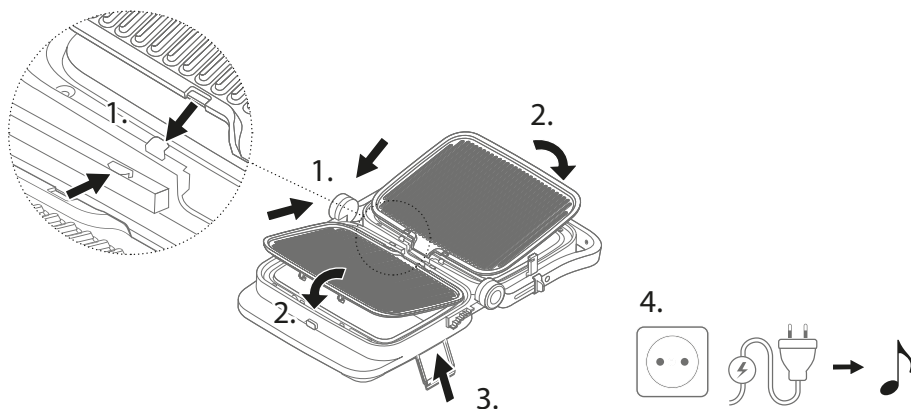
O termómetro do grelhador, que é fornecido com o aparelho, pode ser fixado para medir a temperatura interior. Para tal, insira o conector de tomada para o termómetro do lado esquerdo inferior do aparelho. O indicador de temperatura interior aparecerá no ecrã e os símbolos para as funcionalidades sanduíche e duração do programa desaparecerão. Para ver as opções de ajuste, consulte o capítulo **Funcionamento - Temperatura interior**.



# Colocação em funcionamento

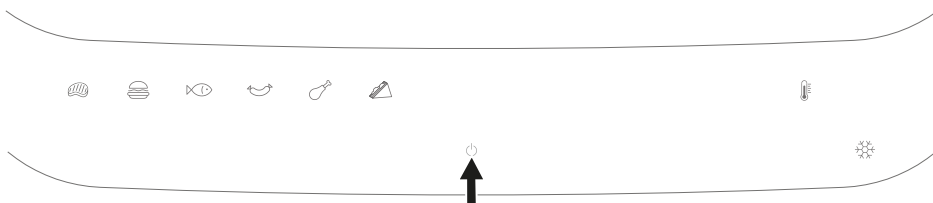
## 1 Ligação

Primeiro, insira as placas do grelhador pelas partes traseiras nos ganchos correspondentes no grelhador. Em seguida, empurre as partes exteriores para baixo, até encaixarem de forma audível. Empurre a bandeja de gotejamento de gordura para o grelhador. Só depois deve ligar o cabo de ligação a uma tomada adequada (consulte o capítulo “Dados técnicos”). Irá ouvir um apito longo e todas as funcionalidades surgirão no visor. O botão Ligar/Desligar permanece visível.




## 2 Ligar/Desligar

Mantenha o botão Ligar/Desligar premido durante 1 segundo. Irá ouvir um apito longo. O menu de seleção básica dos símbolos aparecerá no ecrã (consulte a ilustração). A temperatura interior só aparecerá se o termómetro do grelhador tiver sido ligado.

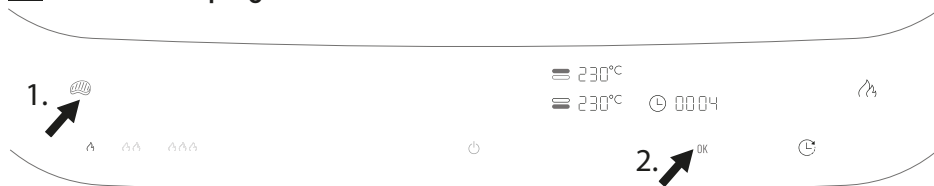




# Funcionamento

 **CUIDADO!** Risco de queimaduras devido a componentes quentes. Toque no grelhador apenas pela pega ou no ecrã durante o funcionamento. Permita que todas as outras partes arrefeçam por completo antes de tocar. Não eleve nem mova o grelhador quente.




## 1 Selecionar o programa de cozedura automático







Selecione um programa de cozedura automático e o nível de cozedura a partir do gráfico, premindo o símbolo correspondente três vezes, e confirme premindo OK. Irá ouvir um apito longo. O tempo predefinido pode ser ajustado premindo o símbolo do temporizador com os botões "+" e "-". Piscará até a temperatura ajustada ser alcançada (dois tons de apito). Prima o símbolo Boost conforme necessário, para tostar na potência máxima durante os últimos 30 segundos. No final do programa, irá ouvir um apito longo e o ecrã básico será apresentado.

### Bife




1x  →  → Mal passado





2x  →   → Médio

3x  →    → Bem passado




### Hambúrguer





1x  →  → Mal passado

2x  →   → Médio

3x  →    → Bem passado

### Peixe

1x  →   → Vidrado

2x  →    → Bem passado


### Salsicha

1x 





### Ave

1x 


### Sanduíche

1x  →  → Nível de torrefação 1

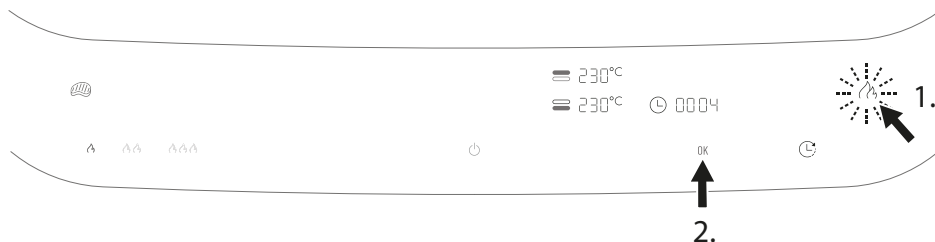
2x  →   → Nível de torrefação 2

3x  →    → Nível de torrefação 3


## 2 Função Boost

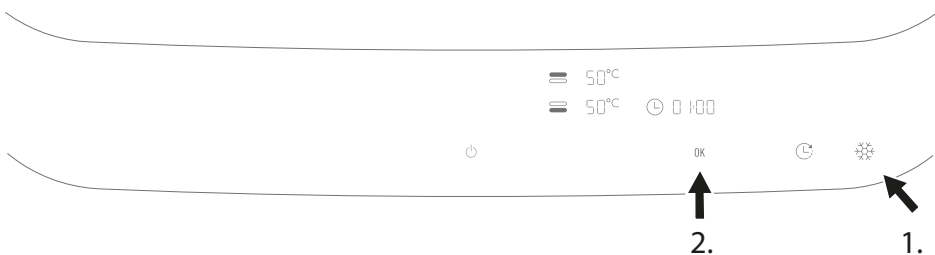
 Para programas automáticos, pode assar no calor máximo durante os últimos 30 segundos, premindo o símbolo Boost. O símbolo começará a piscar. Confirme a seleção do programa com OK, irá ouvir um apito longo.

**Nota:** O símbolo Boost continuará a piscar até a função Boost estar concluída, caso contrário, será desligado.




## 3 Descongelar

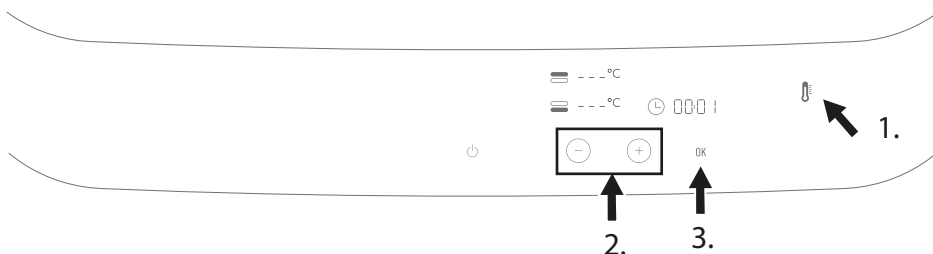
 Prima o símbolo Descongelar. A temperatura predefinida de 50 °C será apresentada juntamente com o tempo. Para alterar o tempo de descongelamento, consulte o capítulo com o título **Alterar duração do programa**. Confirme a seleção do programa com OK, irá ouvir um apito longo.



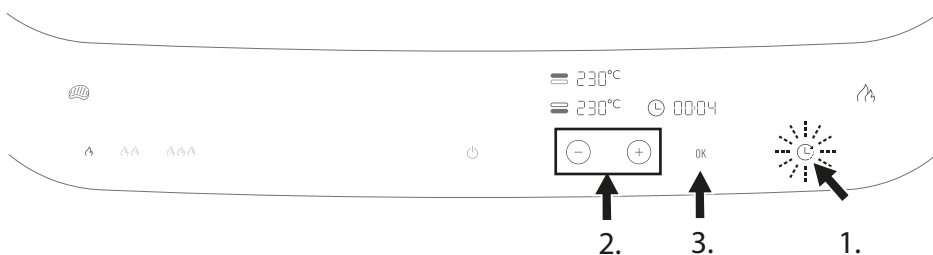
#### 4 Ajustar manualmente a temperatura de grelhar


 Prima o símbolo de temperatura do grelhador. Depois de premir uma vez, a temperatura para ambas as placas pode ser ajustada de imediato, ao passo que a temperatura para a placa superior pode ser ajustada depois de premir duas vezes e a temperatura para a placa inferior pode ser ajustada depois de premir três vezes. A temperatura respetiva pode ser alterada com as teclas de ajuste "+" e "-". Depois de confirmar com OK, pode definir um temporizador com as teclas de ajuste "+" e "-".

**Nota:** O temporizador irá apitar quatro vezes assim que o tempo tiver decorrido. O grelhador deve ser desligado manualmente se a temperatura do grelhador tiver sido ajustada manualmente.

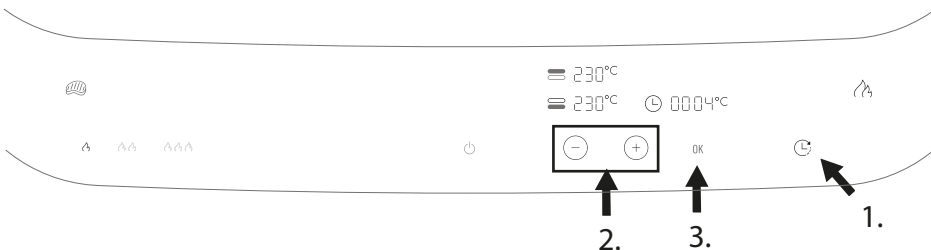


#### 5 Ajustar manualmente a duração do programa/temporizador



 O símbolo do temporizador pode ser utilizado para alterar o tempo de cozedura para os programas de cozedura automáticos ou para definir um temporizador para o ajuste manual da temperatura de grelhar. O símbolo piscará. Os símbolos de mais e menos aparecerão. Ajuste a duração pretendida com os símbolos mais e menos e confirme com OK. O temporizador iniciará. Para o programa de cozedura automático, o símbolo do temporizador continuará a piscar até a temperatura selecionada ser alcançada. Se a temperatura tiver sido alcançada, ouvirá um apito duplo, o ecrã acende continuamente e o ecrã do temporizador começará a contagem decrescente.

Prima o símbolo do temporizador para ajustar a duração do programa e/ou do temporizador. Os símbolos de mais e menos aparecerão. Ajuste a duração pretendida com os símbolos mais e menos e confirme com OK. Se não premir mais nenhum botão em de três segundos, o ecrã do temporizador reiniciará e os símbolos mais e menos desaparecerão.

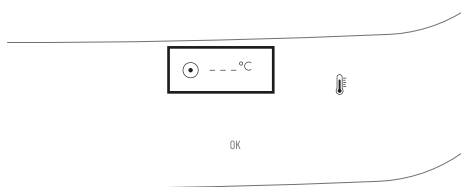
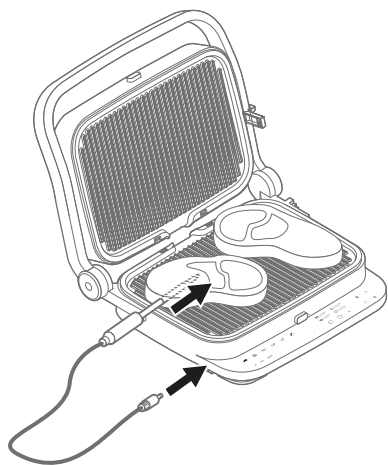


## 6 Temperatura interior - programa de cozedura automático

Ligue o termómetro do grelhador. O indicador de temperatura interior aparecerá no ecrã e os símbolos para as funcionalidades sanduíche e duração do programa desaparecerão.

Selecione o programa pretendido, aparecerá um valor predefinido no ecrã de temperatura interior. Confirme a seleção do programa com OK, irá ouvir um apito longo. O ecrã de temperatura interior continuará a piscar até a placa do grelhador alcançar a temperatura predefinida (dois apitos).

Insira o termómetro do grelhador nos alimentos nas laterais, até a ponta estar no centro dos alimentos e coloque-o na placa do grelhador. A temperatura atual e a temperatura interior ajustada aparecerão no ecrã de temperatura interior de forma intermitente. Quando a temperatura interior alcançar o valor definido, soarão quatro apitos para indicar que o programa está concluído.



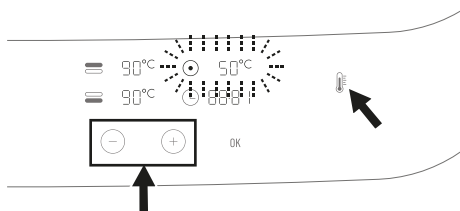
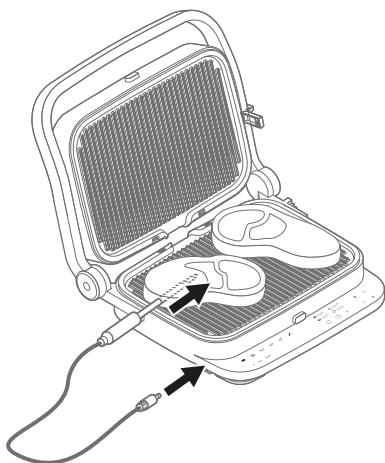
Risco de queimaduras. Utilize utensílios para grelhador de cabo comprido para mover os alimentos.

## 7 Temperatura interior - ajuste manual

Ligue o termómetro do grelhador. O indicador de temperatura interior aparecerá no ecrã e os símbolos para as funcionalidades sanduíche e duração do programa desaparecerão.

Prima o símbolo de temperatura do grelhador e ajuste a temperatura da placa pretendida com as teclas de ajuste "+" e "-", conforme descrito em 4. **Ajuste manualmente a temperatura de grelhar**. Confirme com OK. Agora, a temperatura do interior pode ser alterada. Em seguida, prima OK e, se pretender, programe um temporizador adicional até 90 minutos de duração para alimentos adicionais. Quando o temporizador tiver sido ajustado e o grelhador estiver a ser operado no modo manual, o grelhador terá de ser ajustado manualmente. O ecrã de temperatura interior continuará a piscar até a placa do grelhador alcançar a temperatura predefinida.

Insira o termómetro do grelhador nos alimentos e coloque na placa do grelhador. A temperatura ajustada e a temperatura atual no interior dos alimentos será apresentada no ecrã de temperatura interior de forma intermitente. Irá ouvir três apitos assim que a temperatura interior alcançar o valor predefinido. Irá ouvir quatro apitos assim que o período do temporizador tiver decorrido. O grelhador tem de ser desligado manualmente.



Risco de queimaduras. Utilize utensílios para grelhador de cabo comprido para mover os alimentos.

## 8 Cancelar uma entrada ou um programa em execução

Prima brevemente o botão Ligar/Desligar uma vez. Irá ouvir um apito curto; aparecerá o ecrã básico. Após de 5 minutos, o aparelho entrará automaticamente no modo de espera.

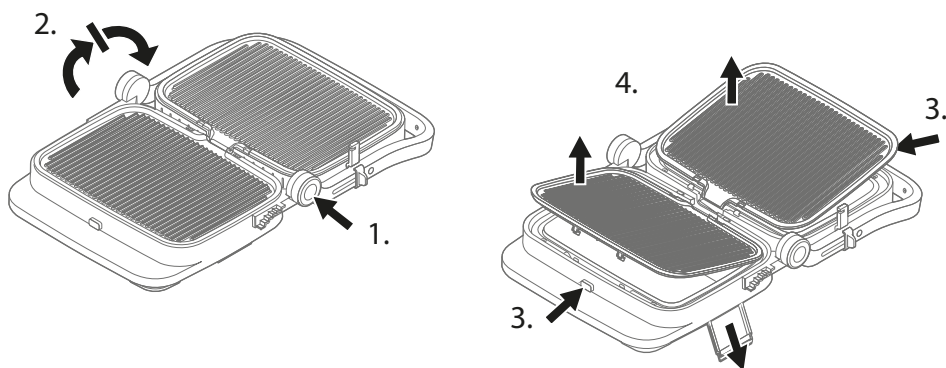
## Limpeza e manutenção



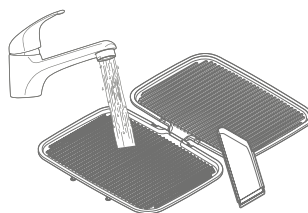
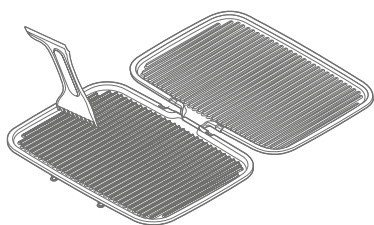
Risco de queimaduras devido a componentes quentes. Deixe o grelhador arrefecer por completo antes de efetuar tarefas de limpeza e de manutenção.

### 1 Remover e limpar as placas do grelhador

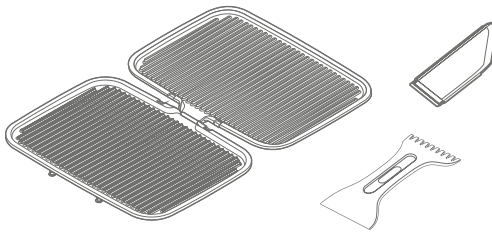
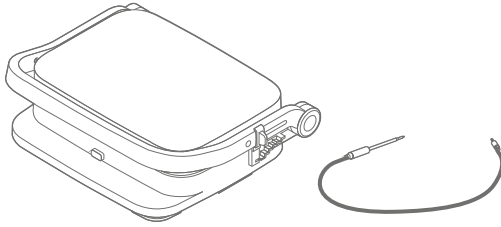
Prima a tecla de desbloqueio da dobradiça do lado direito e abra o aparelho por completo. Remova as placas do grelhador e a bandeja de gotejamento de gordura.



Em seguida, remova os restos mais volumosos do grelhador com o raspador fornecido com o aparelho. Limpe as placas do grelhador e a bandeja de gotejamento de gordura em água corrente com detergente da louça.



Depois de cada utilização, limpe o aparelho com um pano húmido. Não utilize agentes de limpeza abrasivos nem panos de microfibras, uma vez que estes provocam riscos finos na superfície da estrutura.



# Mensagens de erro

Será apresentada uma mensagem de erro acústica através de um tom de dez apitos.



Risco de queimaduras devido a componentes quentes. Deixe o grelhador arrefecer por completo antes de efetuar tarefas de resolução de problemas e resolução de erros.

Problema	Possível causa	Solução
<p>○ aparelho não funciona.</p>	<p>○ aparelho não está devidamente ligado à corrente elétrica.</p>	<p>Verifique se a ficha elétrica foi devidamente inserida na tomada.</p> <hr/> <p>Verifique o fusível.</p>
<p>○ programa não inicia depois de premir OK.</p>	<p>Não foi selecionado nenhum programa.</p> <hr/> <p>Não foi ajustado nenhum valor apropriado.</p>	<p>Selecione um programa.</p> <hr/> <p>Ajuste a temperatura da placa do grelhador para o mínimo de 90°.</p> <hr/> <p>Ajuste a duração do programa para programas de cozedura automáticos para mais de 1 minuto.</p>
<p>≡ Err°C</p> <p>≡ 180°C</p>	<p>A placa do grelhador superior não foi devidamente inserida.</p>	<p>Desligue o aparelho, insira corretamente a placa do grelhador superior e reinicie o aparelho.</p>
<p>≡ 180°C</p> <p>≡ Err°C</p>	<p>A placa do grelhador inferior não foi devidamente inserida.</p>	<p>Desligue o aparelho, insira corretamente a placa do grelhador inferior e reinicie o aparelho.</p>
<p>≡ Err°C</p> <p>≡ Err°C</p>	<p>Ambas as placas do grelhador foram inseridas incorretamente.</p>	<p>Desligue o aparelho, insira corretamente as placas do grelhador e reinicie o aparelho.</p>
<p>⦿ Err°C</p> <p>⌚ ---:--</p>	<p>○ termómetro do grelhador não foi devidamente instalado.</p>	<p>Desligue o aparelho, insira a ponta do termómetro do grelhador nos alimentos e reinicie o aparelho.</p>
<p>≡ E01°C</p> <p>≡ ---°C</p>	<p>○ aparelho está danificado.</p>	<p>Desligue o aparelho e contacte o serviço ao cliente.</p>
<p>≡ ---°C</p> <p>≡ E02°C</p>	<p>○ aparelho está danificado.</p>	<p>Desligue o aparelho e contacte o serviço ao cliente.</p>



## Serviço ao cliente

Caso tenha problemas com o seu grelhador de contacto, contacte o nosso departamento de serviço ao cliente.

Pode encontrar informações detalhadas sobre o serviço, reparações, garantias e registo do produto em [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Acessórios

Pode encontrar os acessórios adequados para o seu aparelho em [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Eliminação



O símbolo "caixote do lixo cruzado" significa que é necessária a eliminação separada para aparelhos elétricos e eletrônicos (REEE). Os aparelhos deste tipo podem conter substâncias perigosas que são prejudiciais ao ambiente. Não elimine este aparelho ou a embalagem em que foi entregue no lixo doméstico indiferenciado. A eliminação deve ocorrer num ponto de recolha designado para aparelhos usados elétricos e eletrônicos. Ao fazer isto, contribui para a proteção de recursos e do ambiente. Para obter informações adicionais, contacte o seu distribuidor, a ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) ou as suas autoridades locais.

Sob nenhuma circunstância devem as crianças ter permissão para brincar com sacos de plástico e materiais de embalagens, uma vez que apresentam o risco de ferimentos e/ou de asfixia. Mantenha os materiais deste tipo guardados ou elimine de uma forma amiga do ambiente.

## Önemli Güvenlik Bilgileri

Tüm güvenlik bilgilerini ve talimatlarını okuyun Güvenlik bilgilerine ve talimatlarına uyulmaması elektrik çarpmasına, yangına ve/veya ciddi yaralanmalara neden olabilir.

Tüm güvenlik bilgilerini ve talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.

Temaslı ızgara (bundan sonra "cihaz" olarak anılacaktır) yalnızca kapalı alanlarda yiyecek maddelerini ızgara yapmak için kullanılmalıdır.

Başka herhangi bir kullanım uygunsuz olarak kabul edilir ve ciddi yaralanmalara veya cihazın hasar görmesine neden olabilir.

Cihaz sadece aşağıdaki kullanım için tasarlanmıştır:

- evlerde
- mağazaların, ofislerin ve diğer ticari alanların personel mutfaklarında
- tarımsal mülklerin içinde ve üzerinde
- otel, motel ve diğer konut tesislerindeki konuklar tarafından

Cihaz evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır, ticari kullanım için değildir.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalı veya çalıştırılmamalıdır. Cihazı ve beraberindeki bağlantı kablosunu 8 yaşından küçük çocuklardan uzak tutun.

Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasiteleri azalmış veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, ancak bu kişiler cihazın kullanımı konusunda önceden bilgilendirilmiş ve ortaya çıkan risk ve tehlikeleri anladıklarını belirtmişlerse kullanılabilir.

Çocukların cihazla oynamasına izin verilmez. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.

Cihazın temizliği ve bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaşın altındaki çocuklar veya fiziksel, duysal veya zihinsel kapasiteleri düşük olan veya deneyim ve/veya bilgi

eksikliği olan kişiler tarafından yapılmamalıdır.

Çocukların ambalaj malzemeleriyle oynamasına izin verilmez. Bu, boğulma riski oluşturur.

Her kullanımdan önce cihazda hasar olup olmadığını kontrol edin. Sevkiyat sırasında hasar oluştuğunu tespit ederseniz, derhal müşteri hizmetleriyle iletişime geçin (bkz. "Müşteri Hizmetleri"). Kırık veya hasarlı bir cihazı veya kusurlu aksesuarları asla kullanmayın.

Bir arıza meydana gelirse, cihaz onarılmalıdır. Cihaz, kendi başınıza onarabileceğiniz herhangi bir bileşen içermez.

Cihazı asla sökmeyin ve herhangi bir teknik değişiklik yapmayın.

Cihaz kapalı olsa bile, elektrik fişi prize takılı olduğu sürece cihazın iç kısmında voltaj mevcuttur.

Tehlike durumunda veya hasar meydana gelmişse, her kullanımdan sonra elektrik fişini çıkarın. Bu nedenle, cihazın elektrik fişinin takılı olduğu prizi kolayca erişilebilecek bir yerde tutun.

Cihaz kullanılırken cihazı taşımayın veya hareket ettirmeyin.

Bu cihazın elektrik kablosu hasar görürse, tehlikeleri önlemek için üretici veya üreticinin müşteri hizmetleri departmanı veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Cihaz, zamanlayıcı veya ayrı bir telekontrol sistemi (uzaktan kumanda) ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

Cihazı sadece tip plakasında belirtilen voltaj ile prizinizin voltajı aynı ise çalıştırın.

Cihazı kuru, düz ve kaymayan bir yüzeye yerleştirin.

Cihazı sıcak bir yüzeyin üzerine veya güçlü ısı kaynaklarının yakınına yerleştirmeyin.

Cihazı açık havada veya yüksek hava nemi-

ne sahip odalarda kullanmayın.

Cihazı dolapların içinde çalıştırmayın.

Cihazı asla ızgara plakası olmadan çalıştırmayın.

Izgara yapılacak yiyecekler yanabilir. Cihazı asla yanıcı malzemelerin (örn. perdeler veya örtüler, duvar dolapları) yakınında veya altında kullanmayın. Cihazın üzerindeki alan her zaman açık ve engelsiz olmalıdır.

Cihazı asla benzin veya alkol gibi kolayca tutuşabilen yanıcı maddelerin yakınında çalıştırmayın.

Cihazı kolayca tutuşabilecek yüzeylerin (örn. kağıt peçeteler) üzerine yerleştirmeyin.

Cihazın yüzeyleri çok sıcak olabilir. Her zaman tutamağı veya gerekirse ısıya dayanıklı bezleri veya eldivenleri kullanın.

Cihaz çalışırken cihazın dış yüzeyi çok sıcak olabilir. Her zaman tutamağı veya gerekirse fırın eldiveni kullanın.

Cihazı izlemediğiniz zamanlarda elektrik fişini prizden çıkarın. Izgara sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.

Cihazı temizlemeden veya bakımını yapmadan önce cihazı kapatın ve elektrik fişini prizden çekin.

Güç kablosuna asla ıslak elle dokunmayın. Cihaz çalışırken veya cihaz ıslak bir yüzey üzerindeyken ıslak ellerle cihaza dokunmayın.

Elektrik fişini prizden çıkarırken, her zaman doğrudan elektrik fişinden çekin. Cihazı elektrik kablosundan tutarak taşımayın.

Elektrik kablosunun bükülmediğinden veya sıkışmadığından ve elektrik kablosunun ve cihazın ısı kaynaklarıyla (örn. ocaklar, brülör alevleri) temas etmediğinden emin olun.

Güç kablosunun sarkmasına veya sarkmasına izin vermeyin. Kullandıktan sonra kablo cihazın alt tarafındaki kablo bölmesinde saklayın.

Izgara plakalarını sadece cihaz tamamen soğuduktan sonra çıkarın veya değiştirin.

Cihazı asla suya veya diğer sıvılara daldırmayın, akan su altında temizlemeyin ve bulaşık makinesine koymayın.

Sıcak ızgara plakalarının üzerine soğuk su veya yanıcı sıvılar dökmeyin.







Cihazı sadece tamamen soğuduktan sonra taşıyın ve temizleyin.

Cihazı temizlemek için çelik yünü gibi sert temizlik aletleri kullanmayın ve agresif veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

Cihazı depolamadan önce: Elektrik fişini çekin ve cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

Cihazı çocukların veya evcil hayvanların erişemeyeceği serin ve kuru bir yerde saklayın.

## Kullanılan Semboller

	Kullanım kılavuzunun tamamını dikkatlice okuyun ve ileride kullanmak üzere saklayın.
	DİKKAT! Olası kaza ve yaralanma tehlikesi ve ciddi maddi hasar.
	Sıcak yüzeyler nedeniyle yanma tehlikesi
	Cihazı açık havada veya nemli bir ortamda kullanmayın.
	Koruma Sınıfı I
	Cihaz, CE işareti ile ilgili yönergelere uygundur.

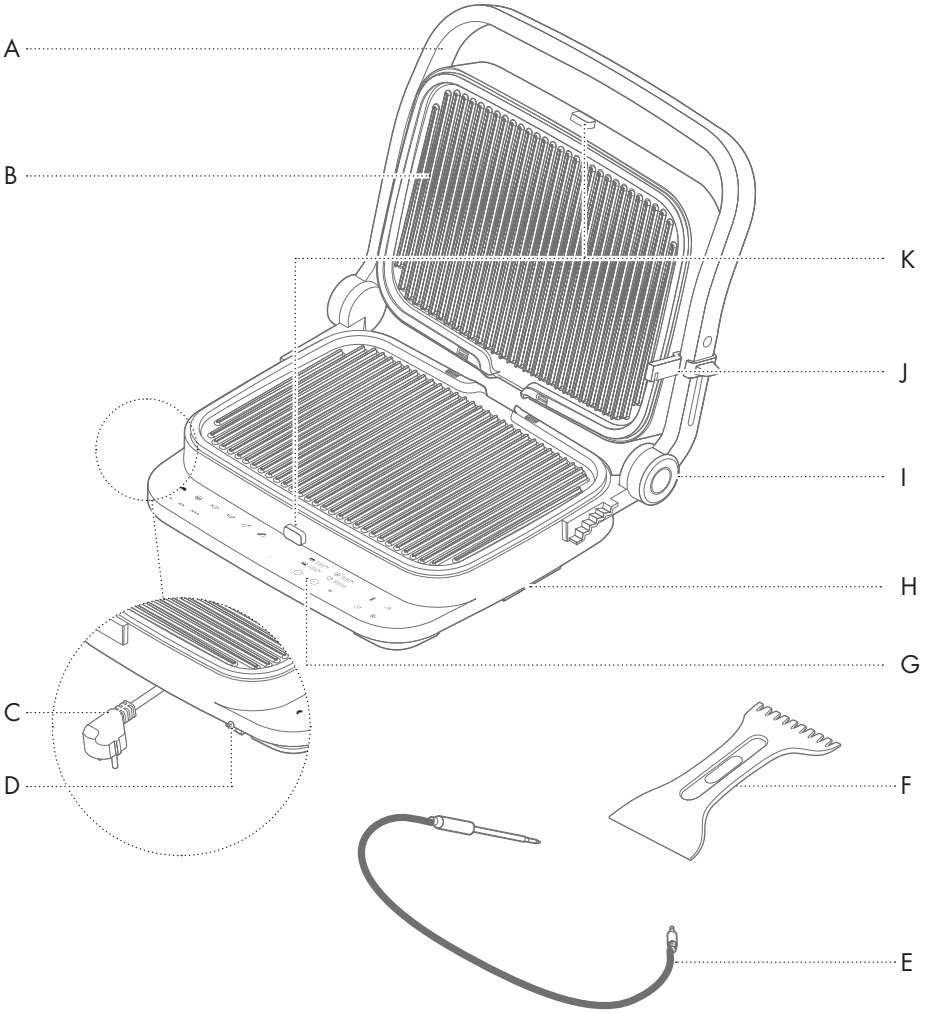
## Teknik Veriler

Güç kaynağı	220-240 V, 50-60 Hz
:	
Güç çıkışı	2000 W
Beklemede güç çıkışı	< 0.3 W
Ağırlık	8,13 kg
Koruma sınıfı	I
Ölçüler	398 x 321 x 150 mm

## İçindekiler

Önemli Güvenlik Bilgileri	1
Genel Bakış	4
Genel Bakış / Kullanım	5
Ekran	5
İlk kullanımdan önce	6
Çalışma modları	7
Devreye alma	9
Çalıştırma	10
Temizlik ve Bakım	15
Hata mesajları	17
Müşteri Hizmetleri	18
Aksesuarlar	18
Bertaraf	18

## Genel Bakış



A Tutamak

B Izgara Ppakası

C Güç kablosu

D Termometre bağlantısı

E Izgara termometresi

F Kazıyıcı

G Ekran

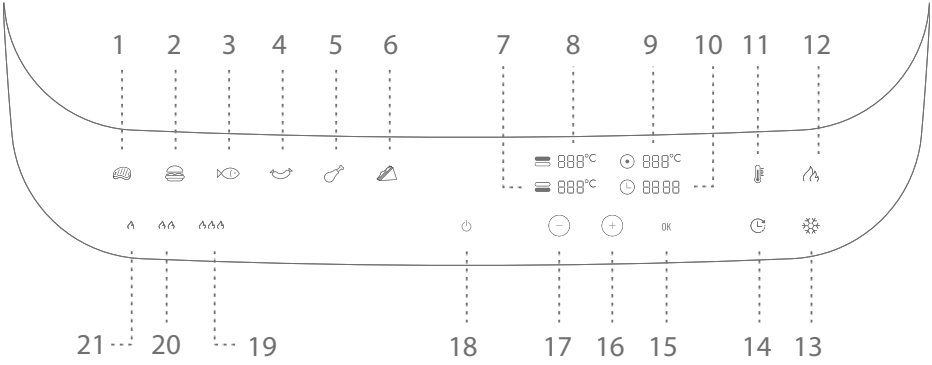
H Yağ damlama tepsi

I Barbekü serbest bırakma aparatı

J Ara parçalar ve kilitleme mekanizması

K Izgara plakaları için kilit açma düğmesi

# Ekran



1	Biftek programı	12	Güçlendirme özelliği
2	Hamburger programı	13	Çözdürme özelliği
3	Balık programı	14	Program süresi
4	Sosis programı	15	Onay tuşu
5	Kümes Hayvanları programı	16	"+" tuşunu ayarlayın
6	Panini programı	17	"-" tuşunu ayarlayın
7	Sıcaklık alt ızgara plakası	18	Açma/kapama düğmesi
8	Sıcaklık üst ızgara plakası	19	Pişirme seviyesi Tamamlandı
9	Çekirdek sıcaklığı ekranı (sadece ızgara termometresi ile)	20	Pişirme seviyesi Orta
10	Zamanlayıcı ekranı	21	Pişirme seviyesi Orta pişmiş
11	Izgara sıcaklığını değiştirme		

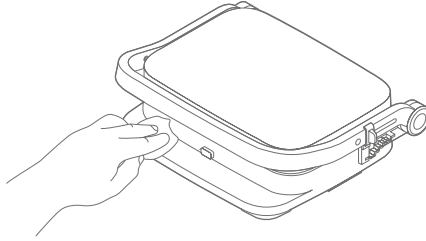
## İlk kullanımdan önce

Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın, çevre dostu bir şekilde atın veya ileride cihazın depolanması için saklayın. Hasar görmemiş ve eksiksiz olduklarından emin olmak için cihazı ve beraberindeki aksesuarları inceleyin.

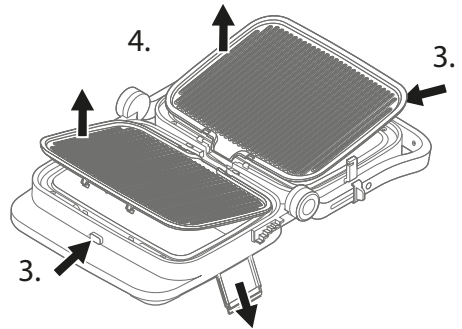
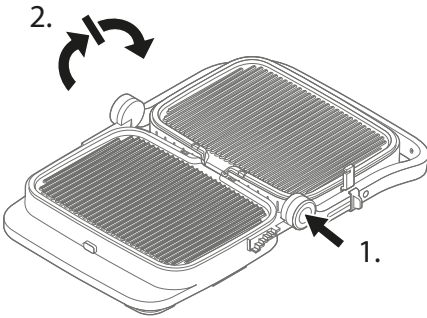
**Not:** Herhangi bir eksik veya hasarlı parça tespit ederseniz, cihazı çalıştırmayın. Aksine, müşteri hizmetleri departmanımızla iletişime geçin ("Müşteri Hizmetleri" başlıklı bölüme bakın).

### Temizleme

Kullanmadan önce cihazı nemli bir bezle silin.



Sağ taraftaki barbekü serbest bırakma aparatına basın ve cihazı tamamen açın. Izgara plakaları için kilit açma düğmesine basın, ızgara plakalarını ve yağ damlama tepsisini çıkarın ve akan su altında bulaşık deterjanı ile temizleyin. Izgara plakalarını dikkatlice kurulayın ve temizlik maddelerinin tüm kalıntılarının giderildiğinden emin olun.



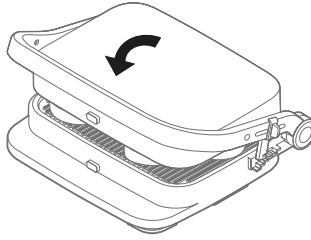
## Çalışma modları



**DİKKAT!** Yağ damlama tepsinin yerleştirildiğinden emin olun. Aşırı yağ birikmesini önlemek için tepsiyi düzenli aralıklarla kontrol edin.

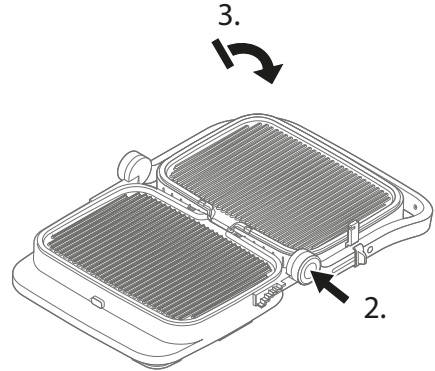
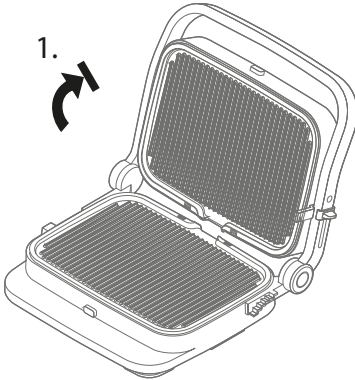
### 1 Temaslı ızgara (kapalı konum)

Üst ızgara plakası, alt ızgara plakasına yerleştirilen yiyeceğin kalınlığına göre otomatik olarak ayarlanır. Yiyeceklerin her iki tarafı da eşit şekilde pişecektir.



### 2 Açık ızgara (Barbekü modu)

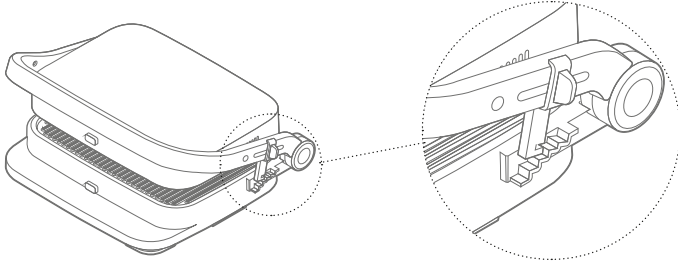
Tamamen açıldığında, her iki ızgara plakası da aynı seviyede geniş bir ızgara yüzeyi oluşturur ve bu sayede farklı yiyecekler ızgara suları birbirine karışmadan pişirilebilir. Sağ taraftaki menteşenin kilit açma tuşuna basın ve üst ızgara plakasını geriye doğru katlayın.





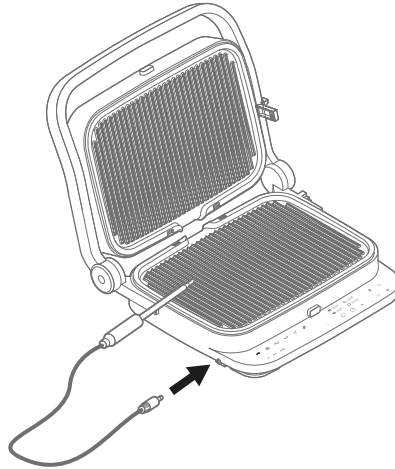
### 3 Fırın ızgarası

İki ızgara plakası arasında istenen mesafeyi ayarlamak için ara parçayı kullanın. Yiyeceği alt ızgara plakasına yerleştirin ve üst ızgara plakasını yiyeceğe yakın olana kadar indirin. Bu konum, yavaş ve eşit şekilde pişirilmesi gereken çok kalın yiyecekler, pizza veya pide gibi eritilmiş peynirli yemekler hazırlamak ve ezilmemesi gereken yumuşak yiyecekler hazırlamak için mükemmeldir. Suyun engellenmeden buharlaşmasına izin verildiğinden, yüksek su içeriğine sahip sebzeler için de kullanılması önerilir.



### 4 Izgara Termometresinin Kullanımı

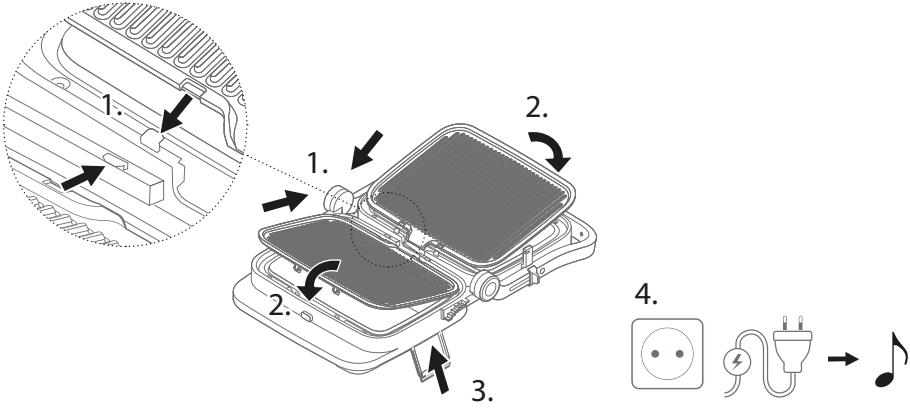
Çekirdek sıcaklığını ölçmek için cihazla birlikte gelen ızgara termometresi takılabilir. Bunu yapmak için, termometrenin jak konektörünü cihazın sol alt tarafına takın. Çekirdek sıcaklığı göstergesi ekranda görünecek, sandviç ve program süresi özelliklerinin sembolleri kaybolacaktır. Ayarlama seçenekleri için **Çalıştırma - Çekirdek sıcaklığı** başlıklı bölüme bakın.




# Devreye alma

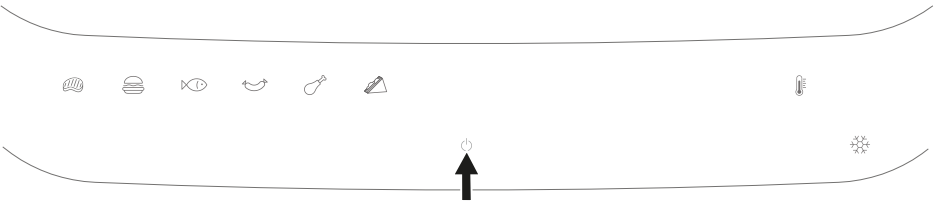
## 1 Bağlantı

İlk olarak, ızgara plakalarını arka taraflarından ızgaradaki ilgili kancalara yerleştirin. Ardından dış tarafları duyulacak şekilde oturana kadar aşağı doğru itin. Yağ damlama tepsisini ızgaranın içine itin. Ancak bundan sonra bağlantı kablosunu uygun bir prize bağlamanız gerekir ("Teknik Veriler" başlıklı bölüme bakın). Uzun bir zil sesi duyacaksınız ve tüm özellikler ekranda görünecektir. Açma / Kapama düğmesi görünür kalacaktır.



## 2 Açma / kapama

 Açma / Kapama düğmesine basın ve 1 saniye boyunca basılı tutun. Uzun bir bip sesi duyacaksınız. Sembollerin temel seçim menüsü ekranda görünecektir (resme bakın) Çekirdek sıcaklığı sadece ızgara termometresi bağlıysa görünecektir.

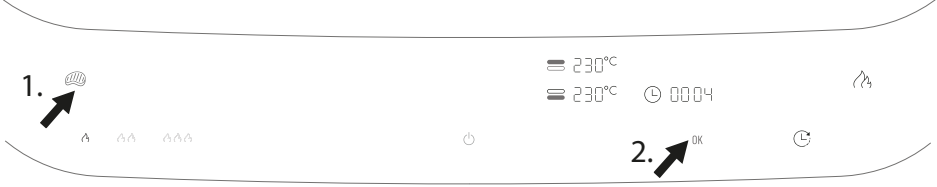


# Çalıştırma



**DİKKAT!** Sıcak parçalar nedeniyle yanma tehlikesi. Çalışma sırasında ızgaraya sadece tutma yerinden veya ekrandan dokunun. Dokunmadan önce diğer parçaların tamamen soğumasını bekleyin. Sıcak ızgarayı kaldırmayın veya başka şekilde hareket ettirmeyin.



## 1 Otomatik pişirme programını seçin





İlgili simgeye üç kez basarak çizelgeden bir otomatik pişirme programı ve pişirme seviyesi seçin ve ardından OK düğmesine basarak onaylayın. Uzun bir bip sesi duyacaksınız. Süre ön ayarı, zamanlayıcı sembolüne "+" ve "-" düğmeleri ile basılarak yapılabilir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar yanıp sönecektir (iki bip sesi). Son 30 saniye boyunca tam güçte kızartma yapmak için gerektiğinde Boost sembolüne basın. Programın sonunda uzun bir bip sesi duyacaksınız ve temel ekran görünecektir.

### Biftek



1x  →  → Orta pişmiş



2x  →  → Orta

3x  →  → Pişmiş

### Hamburger

1x  →  → Orta pişmiş

2x  →  → Orta

3x  →  → Pişmiş

### Balık

1x  →  → Glaze edilmiş

2x  →  → İyi pişmiş

### Sosis


1x 



### Beyaz et

1x 


### Sandviç

1x  →  → Izgara seviye 1

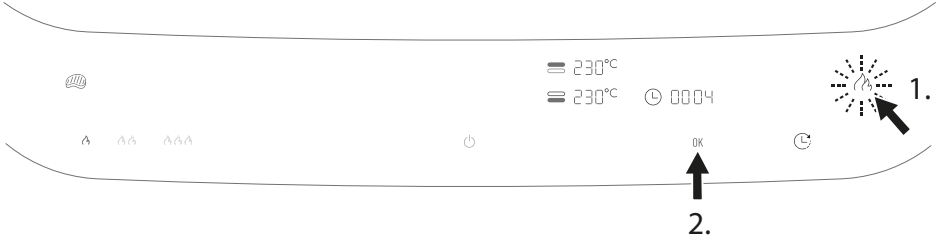
2x  →  → Izgara seviye 2

3x  →  → Izgara seviye 3


## 2 Güçlendirme işlevi

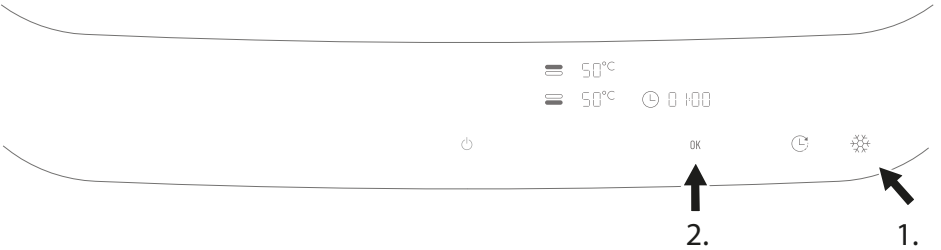
 Otomatik programlar için, Boost sembolüne basarak son 30 saniye boyunca tam ısıda kızırtma yapabilirsiniz. Sembol yanıp sönmeye başlayacaktır. Program seçimini OK ile onaylayın, uzun bir bip sesi duyacaksınız.

**Not:** Güçlendirme sembolü güçlendirme tamamlanana kadar yanıp sönmeye devam eder, aksi takdirde kapanır.



## 3 Çözülme

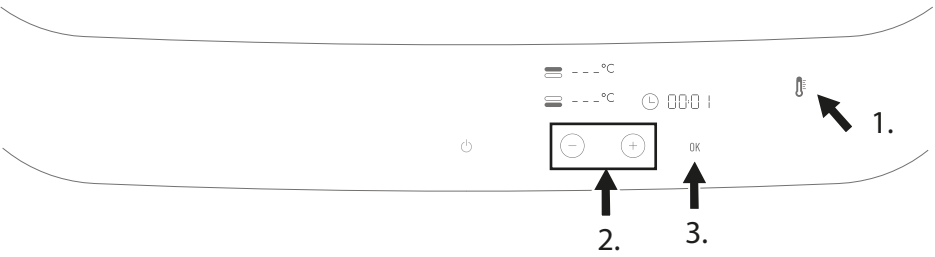
 Çözdürme sembolüne basın. Önceden ayarlanmış olan 50 °C sıcaklık, saat ile birlikte görüntülenir. Çözdürme süresini değiştirmek için **Program süresini değiştirme** başlıklı bölüme bakınız. Program seçimini OK ile onaylayın, uzun bir bip sesi duyacaksınız.



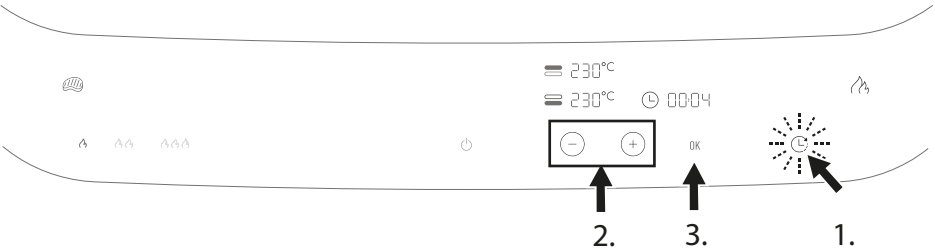
#### 4 Izgara sıcaklığını manuel olarak ayarlama

Izgara sıcaklığı sembolüne basın. Bir kez basıldıktan sonra her iki plakanın sıcaklığı hemen ayarlanabilir, üst plakanın sıcaklığı iki kez basıldıktan sonra ve alt plakanın sıcaklığı üç kez basıldıktan sonra ayarlanabilir. İlgili sıcaklık "+" ve "-" ayar tuşları kullanılarak değiştirilebilir. OK ile bir kez onayladıktan sonra, "+" ve "-" ayar tuşları kullanılarak bir zamanlayıcı ayarlanabilir.


**Not:** Süre dolduğunda zamanlayıcı dört kez bip sesi çıkaracaktır. Izgara sıcaklığı manuel olarak ayarlanmıyorsa izgara manuel olarak kapatılmalıdır.

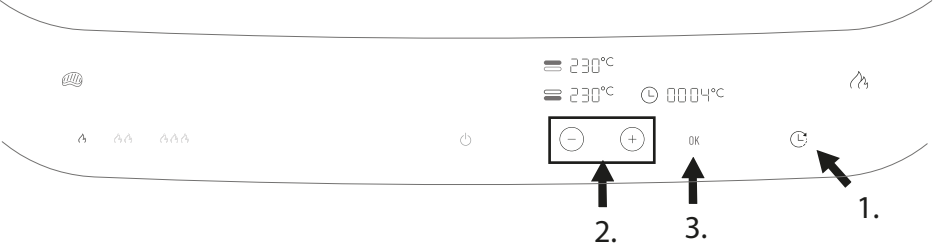


#### 5 Program süresini / zamanlayıcıyı manuel olarak ayarlama



Zamanlayıcı sembolü, otomatik pişirme programları için pişirme süresini değiştirmek veya izgara sıcaklığının manuel olarak ayarlanması için bir zamanlayıcı ayarlamak için kullanılabilir. Sembol yanıp sönecektir. Artı ve eksi sembolleri belirleyecektir. Artı ve eksi sembollerini kullanarak istediğiniz süreyi ayarlayın ve OK ile onaylayın. Zamanlayıcı başlayacaktır. Otomatik pişirme programında, seçilen sıcaklığa ulaşılan kadar zamanlayıcı sembolü yanıp sönmeye devam eder. Sıcaklığa ulaşıldığında çift bip sesi duyulur, gösterge sürekli yanar ve zamanlayıcı göstergesi geri saymaya başlar.

 Program süresini ve/veya zamanlayıcıyı ayarlamak için zamanlayıcı sembolüne basın. Artı ve eksi sembolleri belirlecektir. Artı ve eksi sembollerini kullanarak istediğiniz süreyi ayarlayın ve OK ile onaylayın. Üç saniye boyunca başka bir tuşa basılmazsa, zamanlayıcı ekranı sıfırlanır ve artı ve eksi sembolleri kaybolur.

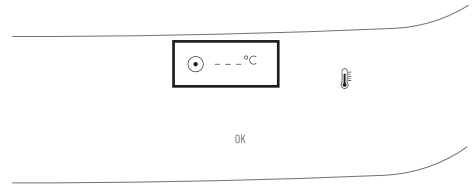
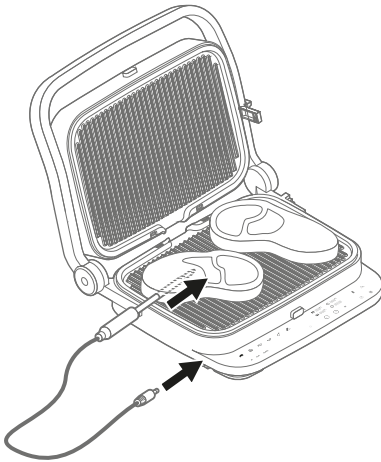


## 6 Çekirdek sıcaklığı - otomatik pişirme programı

Izgara termometresini bağlayın. Çekirdek sıcaklığı göstergesi ekranda görünecek, sandviç ve program süresi özelliklerinin sembolleri kaybolacaktır.

İstediğiniz programı seçin, çekirdek sıcaklık göstergesinde önceden ayarlanmış bir değer görünecektir. Program seçimini OK ile onaylayın, uzun bir bip sesi duyacaksınız. Izgara plakası önceden ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar çekirdek sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye devam edecektir (çift bip sesi).

Izgara termometresini, ucu yiyeceğin ortasına gelene kadar yanlamasına yiyeceğin içine sokun ve ızgara plakasının üzerine yerleştirin. Geçerli sıcaklık ve ayarlanan çekirdek sıcaklığı aralıklı olarak çekirdek sıcaklığı ekranında görünecektir. Çekirdek sıcaklığı ayarlanan değere ulaştığında, programın tamamlandığını bildirmek için dört bip sesi duyulacaktır.



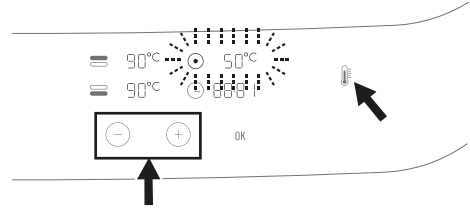
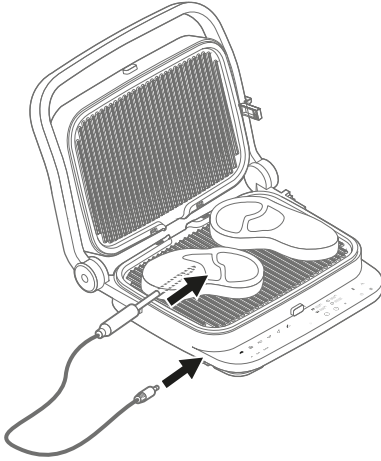
Yanık riski. Yiyecekleri taşımak için uzun saplı barbekü aletleri kullanın.

## 7 Çekirdek sıcaklığı - manuel ayarlama

Izgara termometresini bağlayın. Çekirdek sıcaklığı göstergesi ekranda görünecek, sandviç ve program süresi özelliklerinin sembolleri kaybolacaktır.

Izgara sıcaklığı sembolüne basın ve **4. Izgara sıcaklığını manuel olarak ayarlama** bölümünde açıklandığı gibi "+" ve "-" ayar tuşlarını kullanarak istenen tabak sıcaklığını ayarlayın. OK ile onaylayın. Şimdi çekirdek sıcaklığı değiştirilebilir. Daha sonra OK tuşuna basın ve istenirse ilave yiyecekler için 90 dakikaya kadar ek bir zamanlayıcı programlayın. Zamanlayıcı ayarlandığında ve ızgara manuel modda çalıştırıldığında, ızgara elle ayarlanmalıdır. Izgara plakaları önceden ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar çekirdek sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye devam edecektir.

Izgara termometresini yiyeceğin içine sokun ve ızgara plakasının üzerine yerleştirin. Ayarlanan sıcaklık ve yiyeceğin içindeki mevcut sıcaklık, çekirdek sıcaklık göstergesinde aralıklı olarak görüntülenecektir. İç sıcaklık önceden ayarlanan değere ulaştığında üç bip sesi duyacaksınız. Zamanlayıcı süresi sona erdiğinde dört bip sesi duyacaksınız. Izgara manuel olarak kapatılmalıdır.



Yanık riski. Yiyecekleri taşımak için uzun saplı barbekü aletleri kullanın.

## 8 Bir girişi veya çalışan bir programı iptal etme

Açma / Kapama düğmesine bir kez kısaca basın. Kısa bir bip sesi duyacaksınız; temel ekran görünecektir. 5 dakika sonra cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçecektir.

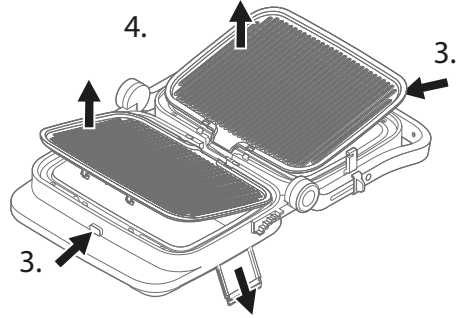
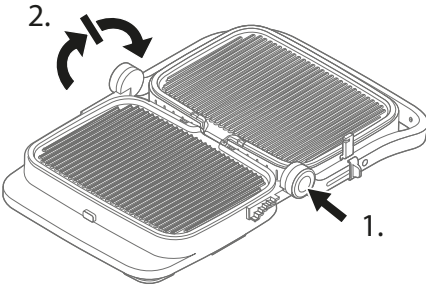
## Temizlik ve Bakım



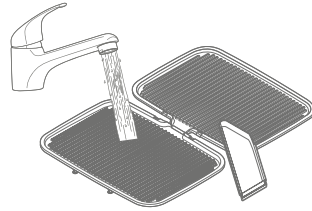
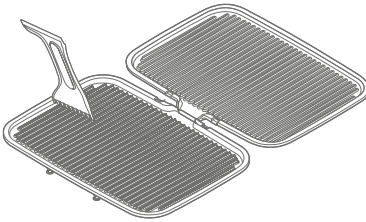
Sıcak parçalar nedeniyle yanma tehlikesi. Temizlik ve bakım işlemlerini gerçekleştirmeden önce ızgaranın tamamen soğumasını bekleyin.

### 1 Izgara plakalarını çıkarın ve temizleyin

Sağ taraftaki menteşenin kilit açma tuşuna basın ve cihazı tamamen açın. Izgara plakalarını ve yağ damlama tepsisini çıkarın.

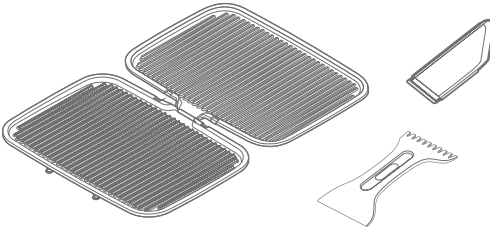
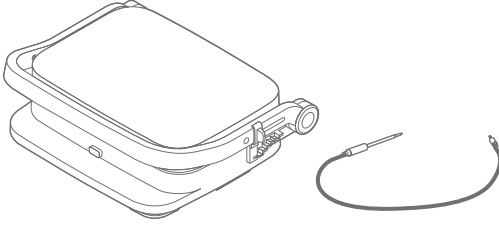


Ardından teslimat sırasında verilen kazıyıcıyı kullanarak en kalın ızgara kalıntılarını çıkarın. Izgara plakalarını ve yağ damlama tepsisini bulaşık deterjanı ile akan su altında temizleyin.





Her kullanımdan sonra cihazı nemli bir bezle silin. Aşındırıcı temizlik maddeleri veya mikrofiber bezler kullanmayın, çünkü bunlar gövdenin yüzeyinde ince çiziklere neden olabilir.



## Hata mesajları

Bir hata mesajı on bip sesi ile akustik olarak gösterilecektir.



Sıcak parçalar nedeniyle yanma tehlikesi. Sorun giderme ve hata çözümü işlemlerini gerçekleştirmeden önce ızgaranın tamamen soğumasını bekleyin.

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Cihaz güç kaynağına doğru şekilde bağlanmamış.	Elektrik fişinin prize düzgün takılıp takılmadığını kontrol edin. Sigortayı kontrol edin.
	Hiçbir program seçilmedi.	Bir program seçin.
Program OK düğmesine bastıktan sonra başlamıyor.	Uygun değerler ayarlanmamış.	Izgara plakası sıcaklığını en az 90° olarak ayarlayın. Otomatik pişirme programları için program süresini 1 dakikanın üzerine ayarlayın.
≡ E r r °C ≡ 180 °C	Üst ızgara plakası düzgün yerleştirilmemiş.	Cihazı kapatın, üst ızgara plakasını düzgün bir şekilde yerleştirin ve cihazı yeniden çalıştırın.
≡ 180 °C ≡ E r r °C	Alt ızgara plakası düzgün yerleştirilmemiş.	Cihazı kapatın, alt ızgara plakasını düzgün bir şekilde yerleştirin ve cihazı yeniden çalıştırın.
≡ E r r °C ≡ E r r °C	Her iki ızgara plakası da yanlış yerleştirilmiş.	Cihazı kapatın, ızgara plakalarını doğru şekilde yerleştirin ve cihazı yeniden çalıştırın.
⊙ E r r °C Ⓛ ---	Izgara termometresi düzgün takılmamış.	Cihazı kapatın, ızgara termometresinin ucunu yiyeceğin içine yerleştirin ve cihazı yeniden çalıştırın.
≡ E0 1 °C ≡ --- °C	Cihaz bozulmuş.	Cihazı kapatın ve müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
≡ --- °C ≡ E02 °C	Cihaz bozulmuş.	Cihazı kapatın ve müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.

## Müşteri Hizmetleri

Temaslı ızgaranızla ilgili sorun yaşıyorsanız, müşteri hizmetleri departmanımızla iletişime geçin. Servis, onarım, garanti ve ürün kaydı ile ilgili ayrıntılı bilgileri [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service) adresinde bulabilirsiniz.

## Aksesuarlar

Cihazınız için uygun aksesuarları [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com) adresinde bulabilirsiniz.

## Bertaraf



"Çarpı işaretli çöp kutusu" sembolü, elektrikli ve elektronik cihazların (WEEE) ayrı olarak imha edilmesi gerektiği anlamına gelir. Bu tip cihazlar çevreye zararlı tehlikeli maddeler içerebilir. Bu cihazı veya teslim edildiği ambalajı ayrıştırılmamış ev çöpüne atmayın. Bertaraf işlemi, elektrikli ve elektronik eski cihazlar için belirlenmiş bir toplama noktasında gerçekleştirilmelidir. Bu şekilde kaynakların ve çevrenin korunmasına katkıda bulunursunuz. Daha fazla bilgi için lütfen satıcınıza, ZWILLING'e ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) veya yerel yetkililere başvurun.

Hiçbir durumda çocukların plastik torbalar ve ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin verilmemelidir, çünkü bu yaralanma ve/veya boğulma riski taşır. Bu tür malzemeleri güvenli bir şekilde saklayın veya çevre dostu bir şekilde imha edin.

## Vigtige sikkerhedsoplysninger

Læs alle sikkerhedsoplysninger og instruktioner. Hvis du ikke overholder sikkerhedsoplysningerne og instruktionerne, kan det medføre elektrisk stød, brand og/eller alvorlige kvæstelser.

**Gem alle sikkerhedsoplysninger og instruktioner til fremtidig brug.**

Kontaktgrillen (herefter benævnt "apparatet") må kun anvendes til at grille madvarer i lukkede rum.

Enhver anden anvendelse betragtes som ukorrekt og kan medføre alvorlige kvæstelser eller beskadigelse af apparatet.

Apparatet er kun beregnet til brug:

- i husholdninger
- i personalekøkkener i butikker, kontorer og andre erhvervsområder
- i og på landbrugsejendomme
- af gæster på hoteller, moteller og andre opholdssteder

Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger, ikke til erhvervsbrug.

Apparatet må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og det tilhørende tilslutningskabel utilgængeligt for børn under 8 år.

Apparatet må anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer, der mangler erfaring og/eller viden, såfremt disse personer på forhånd er blevet instrueret i brugen af apparatet og har vist forståelse for de risici og farer, der er forbundet hermed.

Børn må ikke lege med apparatet. Børn bør være under opsyn for at undgå, at de leger med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn under 8 år eller af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som ikke har den fornødne erfaring og/eller viden, medmindre de er under opsyn.

Børn må ikke lege med emballage. Det indeholder en risiko for kvælning.

Efterse apparatet for skader inden hver brug. Hvis du opdager, at der er sket skader under forsendelsen, skal du omgående kontakte kundeservice (se "Kundeservice"). Du må aldrig bruge et ødelagt eller beskadiget apparat eller defekt tilbehør.

Hvis apparatet eller tilbehøret er defekt, skal det repareres. Apparatet rummer ingen komponenter, som du selv kan reparere.

Du må aldrig adskille apparatet, og du må ikke udføre tekniske modifikationer.

Der er spænding i apparatets indre, selv når det er slukket, hvis stikket er sat i stikkontakten.

Tag stikket ud efter hver brug, eller hvis apparatet er blevet beskadiget, for at undgå farer. Derfor skal du sørge for, at stikkontakten, som apparatet er tilsluttet, er let tilgængelig.

Undlad at transportere eller flytte apparatet, mens det er i brug.

Hvis ledningen til apparatet er beskadiget, skal den erstattes af producenten eller producentens kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer med henblik på at undgå farer.

Det er ikke meningen, at apparatet skal betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem (fjernbetjening).

Anvend kun apparatet, hvis spændingen, der er anført på typeskiltet, er identisk med spændingen i din stikkontakt.

Placer apparatet på en tør, plan og skridsikker overflade.

Placer ikke apparatet på en varm overflade eller i nærheden af kraftige varmekilder.

Anvend ikke apparatet udendørs eller i rum med høj luftfugtighed.

Anvend ikke apparatet i skabe.

Anvend aldrig apparatet uden en grillplade.

Mad til grillning kan brænde på. Anvend aldrig apparatet tæt på eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner eller forhæng, vægskabe). Der skal altid være et frit og uhindret område over apparatet.

Anvend aldrig apparatet nær brændbare materialer, der er letantændelige, f.eks. benzin eller alkohol.

Placer ikke apparatet på overflader, der er letantændelige (f.eks. papirservietter).

Apparatets overflader bliver meget varme. Anvend altid håndtaget eller om nødvendigt grydelapper eller handsker.

Den udvendige overflade af apparatet kan blive meget varm, når det er i drift. Anvend altid håndtaget eller om nødvendigt grydelapper.

Når du ikke er ved apparatet, skal du tage stikket ud af stikkontakten. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens du griller.

Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, inden du rengør eller udfører service på apparatet.

Du må aldrig røre ved ledningen med våde hænder. Undgå at røre ved apparatet med våde hænder, mens det er i drift, eller når apparatet står på en våd overflade.

Når du tager stikket ud af stikkontakten, skal du altid tage ved stikket. Apparatet må ikke bæres i ledningen.

Sørg for, at ledningen ikke bliver bukket eller klemt, og at ledningen og apparatet ikke kommer i kontakt med varmekilder (f.eks. kogeplader, flammer fra brændere).

Lad ikke ledningen hænge eller falde ned. Læg ledningen i kabelrummet på apparatets underside efter brug.

Fjern eller udskift kun grillpladerne, når apparatet er helt afkølet.

Apparatet må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker, det må ikke rengøres under rindende vand, og det må ikke komme i opvaskemaskinen.

Der må ikke hældes koldt vand eller brændbare væsker på de varme grillplader.







Apparatet må først transporteres og rengøres, når det er afkølet.

Anvend ikke hårde rengøringsredskaber til at rengøre apparatet, f.eks. ståluld, og anvend ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler.

Inden du opbevarer apparatet: Tag stikket ud, og sørg for, at apparatet er helt afkølet.

Opbevar apparatet på et tørt og køligt sted, som børn og kæledyr ikke har adgang til.

## Anvendte symboler

	Læs omhyggeligt hele brugsanvisningen, og opbevar den til fremtidig brug.
	FORSIGTIG! Der er risiko for ulykker og kvæstelser samt alvorlige tingsskader.
	Risiko for forbrændinger forårsaget af varme overflader
	Anvend ikke apparatet udendørs eller i fugtige omgivelser.
	Beskyttelsesklasse I
	Apparatet er i overensstemmelse med retningslinjerne for CE-mærkning.

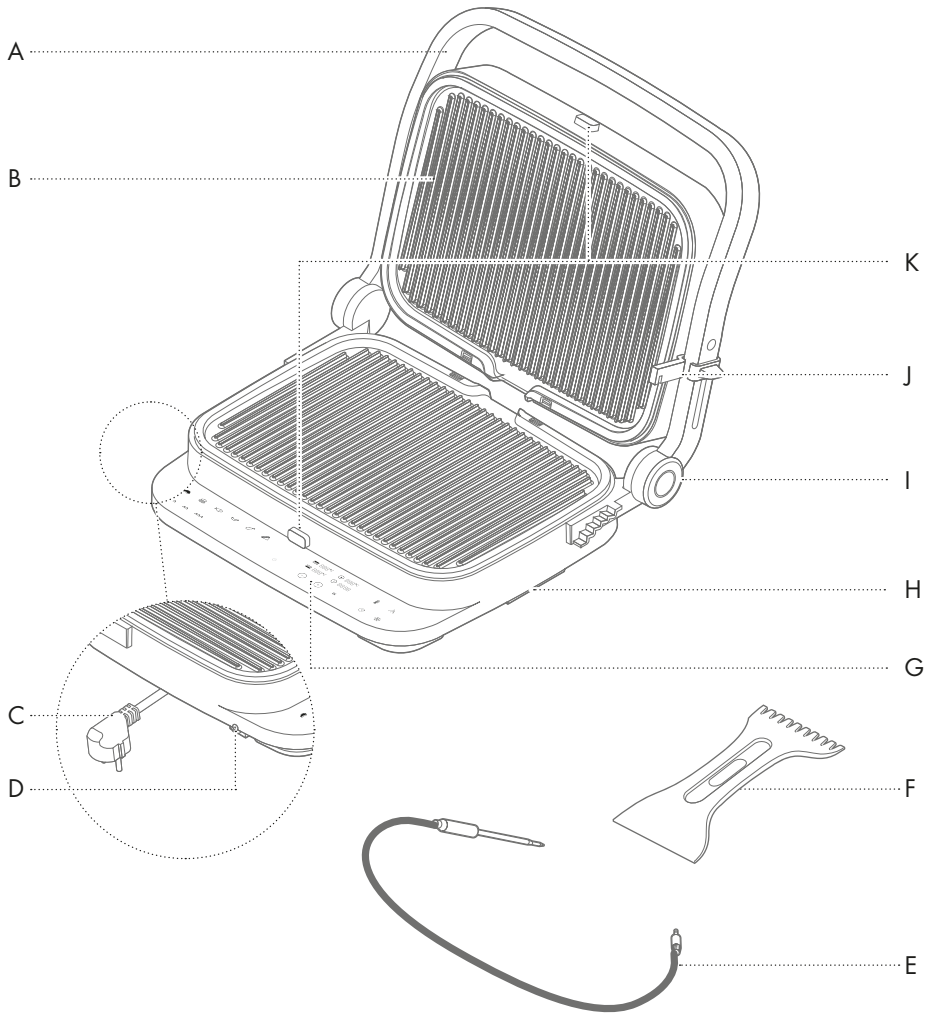
## Tekniske data

Strømforsyning	220-240 V, 50-60 Hz
Effekt	2000 W
Standbyforbrug	< 0,3 W
Vægt	8,13 kg
Beskyttelsesklasse	I
Mål	398 x 321 x 150 mm

## Contents

Vigtige sikkerhedsoplysninger	1
Oversigt	4
Oversigt/brug	5
Display	5
Før ibrugtagning	6
Driftstilstande	7
Ibrugtagning	9
Betjening	10
Rengøring og vedligeholdelse	15
Fejlmeddelelser	17
Kundeservice	18
Tilbehør	18
Bortskaffelse	18

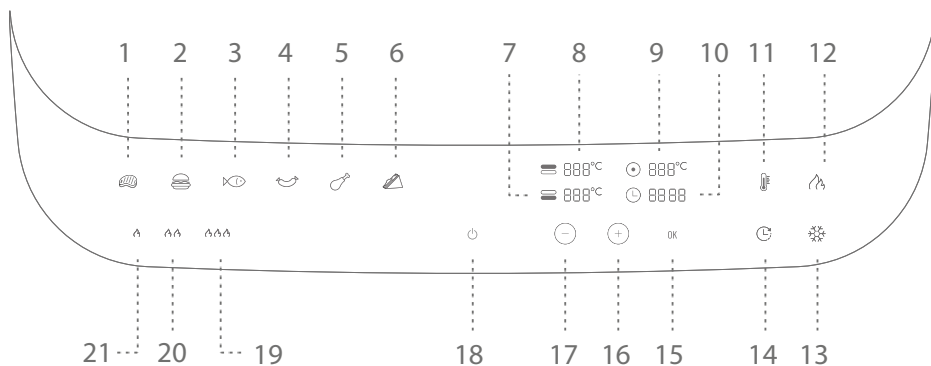
# Oversigt



- A Håndtag
- B Grillplade
- C Ledning
- D Stik til termometer
- E Stegetermometer
- F Skraber

- G Display
- H Drypbakke
- I Udløser til grillfunktion
- J Afstandsstykker og låsemekanisme
- K Udløserknop til grillplader

# Display



1	Program til steaks	12	Boostfunktion
2	Program til burgerbøffer	13	Optøningsfunktion
3	Program til fisk	14	Programvarighed
4	Program til pølser	15	Knappen OK
5	Program til fjerkræ	16	Knappen "+"
6	Program til panini	17	Knappen "-"
7	Temperatur for nederste grillplade	18	Tænd/sluk-knap
8	Temperatur for øverste grillplade	19	Tilberedningsniveau Done (gennemstegt)
9	Display til kernetemperatur (kun med stegetermometer)	20	Tilberedningsniveau Medium (rosa)
10	Display til timer	21	Tilberedningsniveau Medium rare (tæt på rød)
11	Skift grilltemperatur		



## Før ibrugtagning

Fjern alt emballagemateriale, og bortskaf dem på en miljømæssig forsvarlig måde, eller gem dem til fremtidig opbevaring af apparatet. Efterse apparatet og de medfølgende dele for at sikre dig, at de er komplette og uden skader.

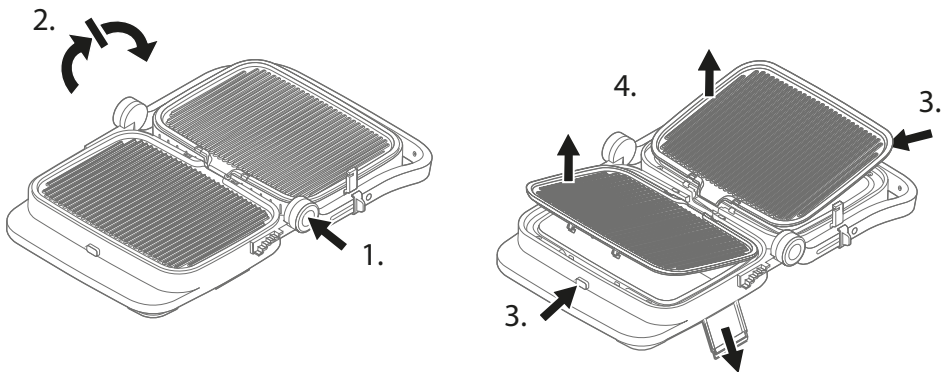
**Bemærk:** Hvis du opdager, at der mangler dele, eller at nogle dele er beskadigede, må du ikke bruge apparatet. Kontakt i stedet vores kundeserviceafdeling (se afsnittet Kundeservice).

### Rengøring

Tør apparatet af med en fugtig klud før brug.



Tryk på udløseren til grillfunktion på højre side af apparatet, og åbn apparatet helt. Tryk på udløserknappen til grillpladerne, og afmonter grillpladerne og drypbakken, og vask dem med opvaskemiddel under rindende vand. Tør grillpladerne grundigt, og sørg for, at alle rester af rengøringsmiddel er fjernet fra dem.



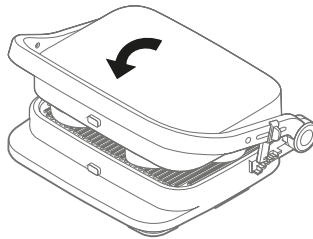
# Driftstilstande



**FORSIGTIG!** Kontroller, at drypbakken er isat. Efterse regelmæssigt drypbakken, så den ikke bliver overfyldt med fedt.

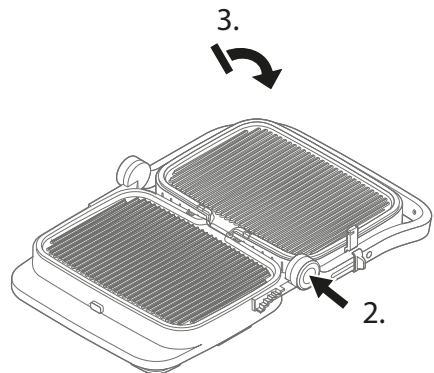
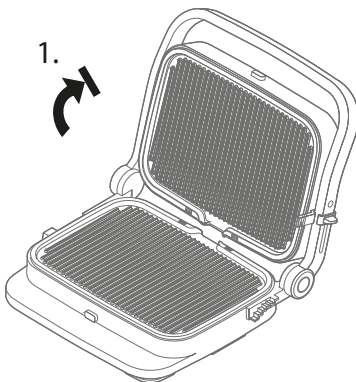
## 1 Kontaktgrill (lukket position)

Den øverste grillpladen tilpasses automatisk tykkelsen på maden, som anbringes på den nederste grillplade. Maden tilberedes ensartet på begge sider.



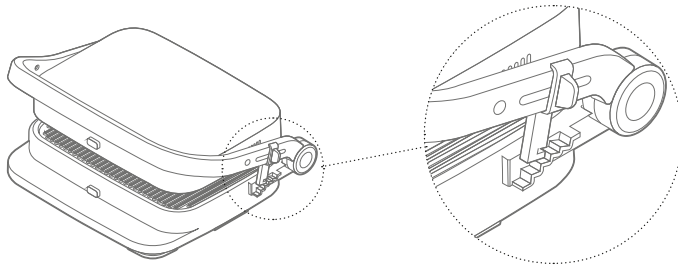
## 2 Åben grill (grillposition)

Når apparatet er helt åbent, ligger de to grillplader som ét stort tilberedningsområde i samme højde, så du kan grille mad på apparatet, uden af safterne fra kødet blandes sammen. Tryk på udløserknappen til grillpladerne, og fold apparatet ud.



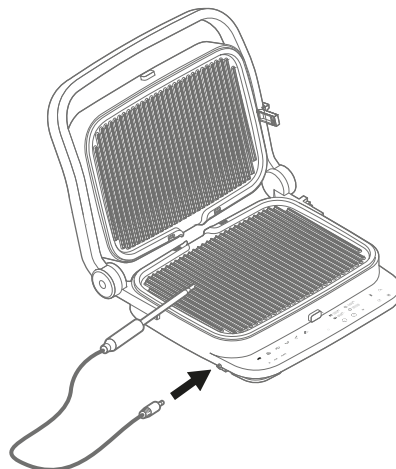
### 3 Ovngrill

Brug afstandsstykket til at indstille den ønskede afstand mellem de to grillplader. Anbring maden på den nederste grillplade, og sænk den øverste grillplade, til den er tæt på maden. Denne position er perfekt til tykke fødevarer, som skal tilberedes langsommere og jævnt samt til fødevarer med ost som f.eks. pizza eller bøffer til cheeseburgere. Positionen er også velegnet til mad, som ikke må klemmes. Positionen anbefales også til tilberedning af grøntsager med højt vandindhold, da vandet kan fordampe uhindret under tilberedningen.



### 4 Brug af stegetermometeret

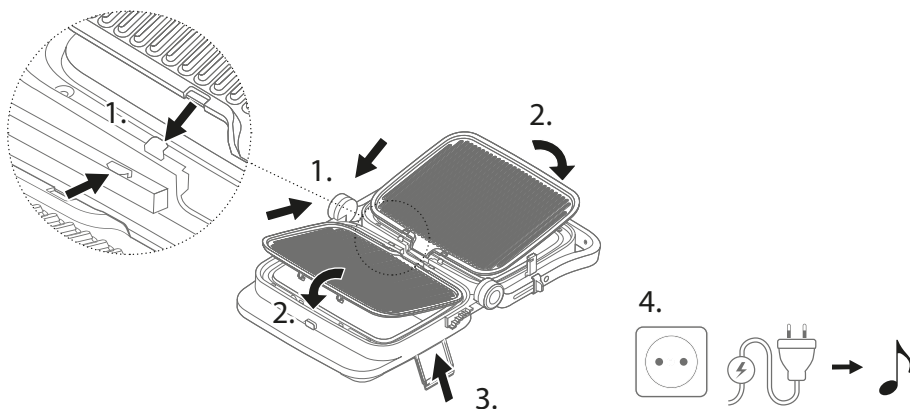
Det medfølgende stegetermometer kan tilsluttes for at måle kernetemperaturen. Sæt stegetermometerets stik i stikket nederst på venstre side af apparatet. Indikatoren for kernetemperatur vises på displayet, og knapperne til sandwich og programvarighed vises ikke. Læs mere om indstillinger af stegetermometeret i afsnittet **Brug - kernetemperatur**.



# Ibrugtagning

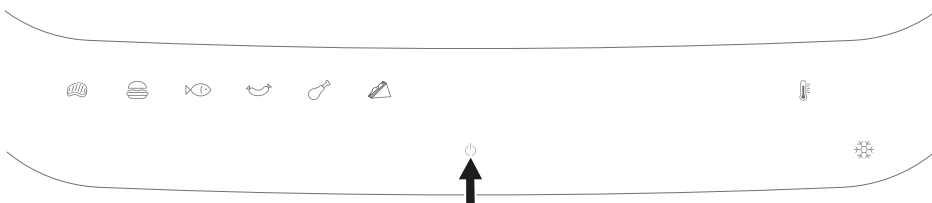
## 1 Tilslutning

Sæt først bagkanten af grillpladerne i de tilhørende kroge på apparatet. Skub derefter grillpladernes ydersider nedad, til det går i indgreb med et hørbart klik. Skub drypbakken ind i apparatet. Først herefter må du tilslutte apparatet ved at sætte dets stik i en egnet stikkontakt (se afsnittet Tekniske data). Der lyder et langt bip, og alle funktioner vises på displayet. Tænd/sluk-knappen forbliver synlig.



## 2 Tænde og slukke

Hold tænd/sluk-knappen inde i 1 sekund. Der lyder et langt bip. Knapperne for de forskellige tilberedningsprogrammer vises på displayet som illustreret. Kerntemperaturen vises kun, hvis stegetermometeret er blevet tilsluttet.

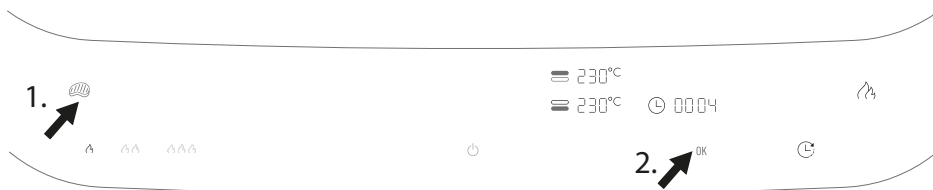


# Betjening



**FORSIGTIG!** Risiko for forbrændinger forårsaget af varme dele. Rør kun ved apparatets håndtag og display under brug. Lad alle dele køle af, før du rører ved dem. Løft eller flyt ikke apparatet, når det er varmt.

## 1 Vælg automatisk tilberedningsprogram



Vælg et automatisk tilberedningsprogram og det ønskede tilberedningsniveau fra oversigten ved at trykke på den relevante knap tre gange, og tryk derefter på knappen OK for at bekræfte. Der lyder et langt bip. Den forudindstillede tid kan tilpasses ved at trykke på timerknappen og knapperne "+" og "-". Tiden blinker, til den indstillede temperatur er opnået. Der lyder to bip. Tryk på boostknappen for at stege på maksimalt niveau i de sidste 30 sekunder. Når programmet afsluttes, lyder der et langt bip, og det grundlæggende display vises.

### Steak

1 x → → Medium rare

2 x → → Medium

3 x → → Done (gennemstegt)

### Burger

1 x → → Medium rare

2 x → → Medium

3 x → → Done (gennemstegt)

### Fisk

1 x → → Glaseret

2 x → → Well done (gennemstegt)

### Pølser

1 x

### Fjerkræ

1 x


### Sandwich

1 x → → Stegetrin 1

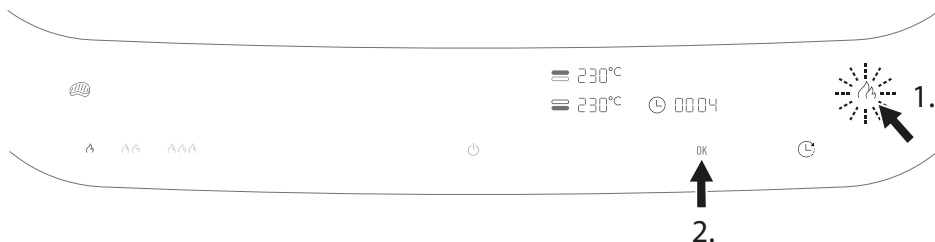
2 x → → Stegetrin 2

3 x → → Stegetrin 3


## 2 Boost-funktion

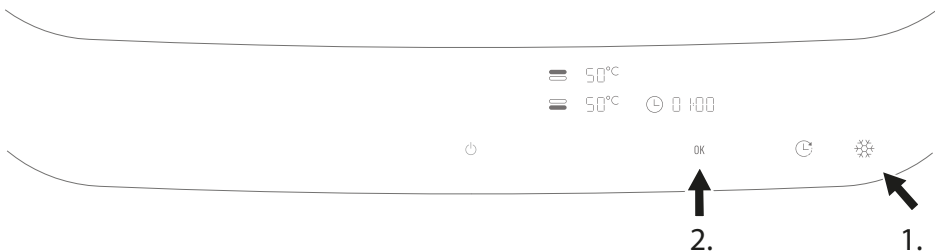
 Ved automatiske programmer kan du stege for fuld effekt de sidste 30 sekunder, hvis du trykker på boostknappen. Knappen begynder at blinke. Tryk på knappen OK for at bekræfte programvalget. Der lyder et langt bip.

**Bemærk:** Boostknappen fortsætter med at blinke, til boost-funktionen er afsluttet. Hvis boost-funktionen er afsluttet, vises knappen ikke på displayet.




## 3 Optøning

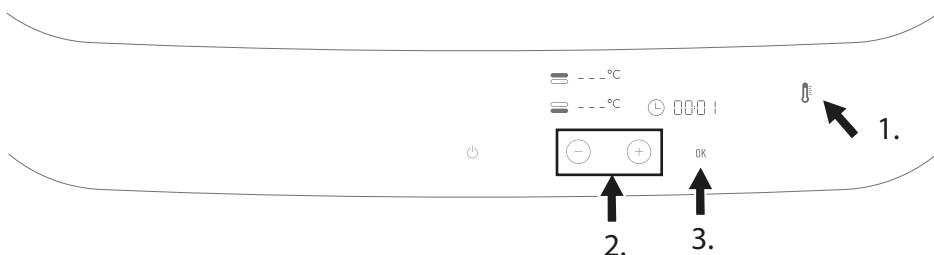
 Tryk på optøningsknappen. Den forudindstillede temperatur på 50 °C vises sammen med tiden. I afsnittet **Ændring af programvarighed** kan du se, hvordan du ændrer optøningstiden. Tryk på knappen OK for at bekræfte programvalget. Der lyder et langt bip.



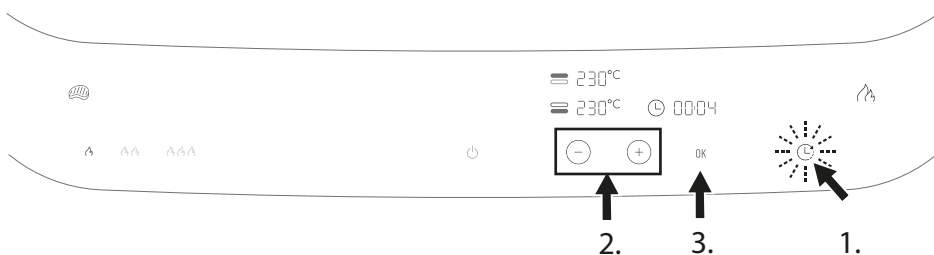
#### 4 Indstil grilltemperaturen manuelt.


 Tryk på knappen for grilltemperatur. Tryk 1 gang for at indstille temperaturen for begge grillplader. Tryk 2 gange for at indstille temperaturen for den øverste grillplade. Tryk 3 gange for at indstille temperaturen for den nederste grillplade. Du kan indstille temperaturen på knapperne "+" og "-". Tryk på knappen OK for at bekræfte. Indstil timeren ved hjælp af knapperne "+" og "-".


**Bemærk:** Apparatet bipper fire gange, når tiden er gået. Apparatet skal slukkes manuelt, hvis grilltemperaturen blev indstillet manuelt.

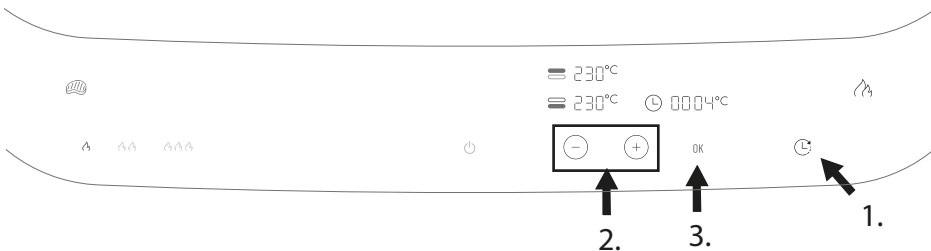


#### 5 Indstil programvarigheden/timeren manuelt



 Med timerknappen kan du ændre tilberedningstiden for automatiske tilberedningsprogrammer eller indstille en timer til manuel indstilling af grilltemperaturen. Knappen blinker. Knapperne "+" og "-" vises. Indstil den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne "+" og "-", og tryk på knappen "OK" for at bekræfte. Timeren går i gang. Ved automatiske tilberedningsprogrammer fortsætter timerknappen med at blinke, til den indstillede temperatur er opnået. Når temperaturen opnås, lyder der to bip, displayet holder op med at blinke, og timeren begynder at tælle ned.

 Tryk på timerknappen for at indstille programvarigheden og/eller timeren. Knapperne "+" og "-" vises. Indstil den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne "+" og "-", og tryk på knappen "OK" for at bekræfte. Hvis du ikke trykker på noget i 3 sekunder, nulstilles displayet, og Knapperne "+" og "-" forsvinder.

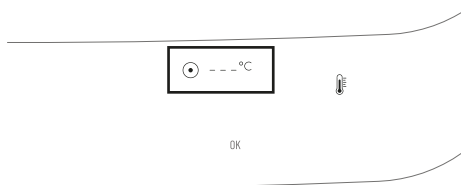
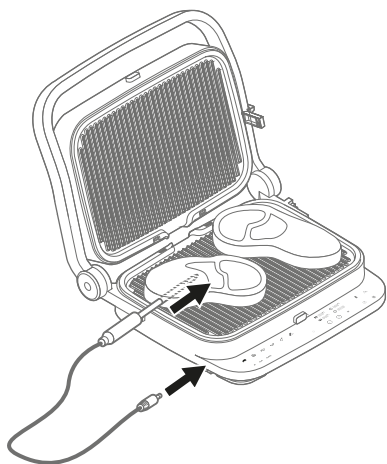


## 6 Kerntemperatur - automatisk tilberedningsprogram

Tilslut stegetermometeret. Indikatoren for kerntemperatur vises på displayet, og knapperne til sandwich og programvarighed vises ikke.

Vælg det ønskede program. Den forudindstillede kerntemperatur vises. Tryk på knappen OK for at bekræfte programvalget. Der lyder et langt bip. Kerntemperaturen bliver ved med at blinke, til grillpladerne opnår den indstillede temperatur, hvorefter der lyder to bip.

Sæt stegetermometeret ind i maden fra siden, til spidsen er midt i maden, og læg maden på grillpladen. Den aktuelle kerntemperatur og den indstillede kerntemperatur vises skiftevis på displayet til kerntemperatur. Når den indstillede kerntemperatur opnås, lyder der fire bip for at angive, at programmet er gennemført.




Risiko for forbrænding. Brug grillredskaber med lang stift, når du skal flytte maden.

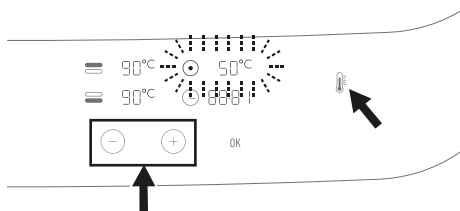
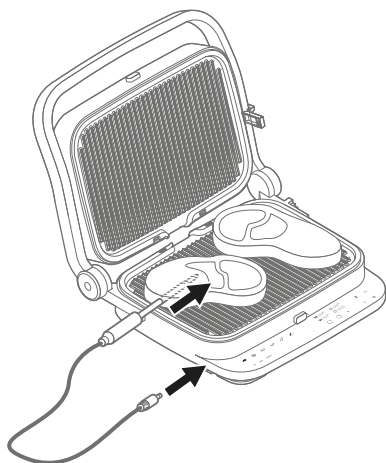


## 7 Kernetemperatur - manuel indstilling

Tilslut stegetermometeret. Indikatoren for kernetemperatur vises på displayet, og knapperne til sandwich og programvarighed vises ikke.


 Tryk på knappen til grilltemperatur, og indstil den ønskede grillpladetemperatur ved hjælp af knapperne "+" og "-" som beskrevet i afsnit 4. **Indstil grilltemperaturen manuelt**. Tryk på knappen OK for at bekræfte. Nu kan kernetemperaturen ændres. Tryk derefter på knappen OK. Du kan eventuelt indstille en ekstra timer på op til 90 minutters varighed til yderligere mad. Hvis timeren er blevet ændret, og apparatet er blevet brugt med manuel indstilling, skal det fortsat betjenes manuelt. Kernetemperaturen bliver ved med at blinke, til grillpladerne opnår den indstillede temperatur.

Stik stegetermometeret ind i maden, og anbring maden på grillpladen. Den justerede og den aktuelle kernetemperatur i maden vises skiftevis på displayet til kernetemperatur. Når den indstillede kernetemperatur opnås, lyder der tre bip. Når den indstillede timertid udløber, lyder der fire bip. Sluk for apparatet manuelt.



Risiko for forbrænding. Brug grillredskaber med langt skaft, når du skal flytte maden.

## 8 Annuller en indtastning eller et igangværende program

 Tryk kortvarigt på tænd/sluk-knappen. Der lyder et kort bip. Standarddisplayet vises. Apparatet går automatisk på standby efter 5 minutter.

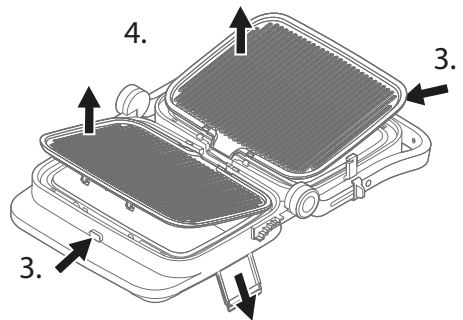
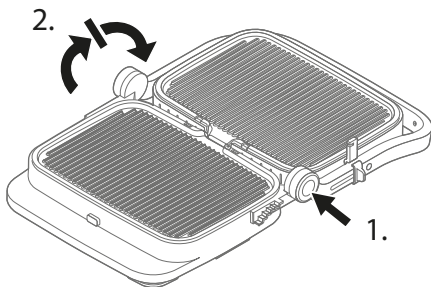
## Rengøring og vedligeholdelse



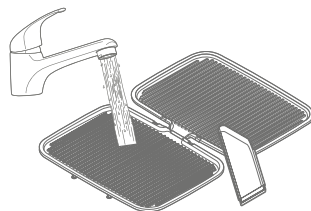
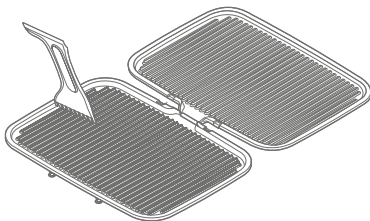
Risiko for forbrændinger forårsaget af varme dele. Lad apparatet køle helt af, før du rengør eller vedligeholder det.

### 1 Tag grillpladerne af, og rengør dem.

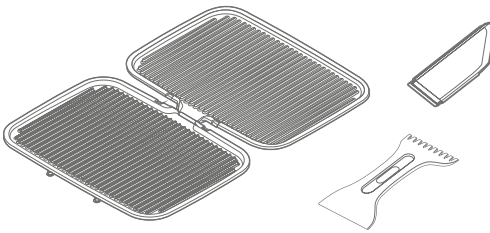
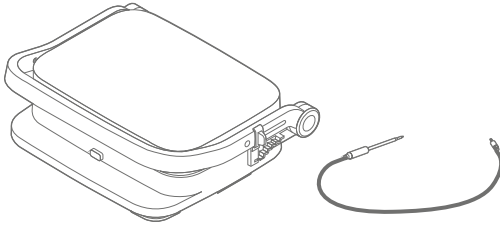
Tryk på udløseren til grillfunktion på højre side af apparatet, og åbn apparatet helt. Tag grillpladerne af, og tag drypbakken ud af apparatet.



Fjern større madrester fra grillpladerne med den medfølgende skraber. Rengør grillpladerne og drypbakken med opvaskemiddel under rindende vand.



Tør apparatet af med en fugtig klud efter hver brug. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller mikrofiberklude, da de kan forårsage fine ridser i apparatets kabinet.



# Fejlmeddelelser

Hvis der vises en fejlmeddelelse, lyder der også 10 bip.



Risiko for forbrændinger forårsaget af varme dele. Lad apparatet køle helt af, før du foretager fejlafhjælpning på det.

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet strømforsyningen korrekt.	Kontroller, om stikket er sat korrekt i stikkontakten. Kontroller sikringen.
Programmet starter ikke, når du trykker på knappen OK.	Der er ikke valgt et program.	Vælg et program.
	Der er ikke indstillet en værdi.	Indstil grillpladerne til en temperatur på mindst 90 °C. Indstil programvarigheden for automatiske tilberedningsprogrammer til over 1 minut.
180°C 180°C	Den øverste grillplade er ikke isat korrekt.	Sluk for apparatet, isæt den øverste grillplade korrekt, og tænd for apparatet igen.
180°C 180°C	Den nederste grillplade er ikke isat korrekt.	Sluk for apparatet, isæt den nederste grillplade korrekt, og tænd for apparatet igen.
180°C 180°C	Ingen af grillpladerne er isat korrekt.	Sluk for apparatet, isæt grillpladerne korrekt, og tænd for apparatet igen.
180°C 180°C	Stegetermometeret er ikke tilsluttet korrekt.	Sluk for apparatet, stik stegetermometerets spids ind i maden, og tænd for apparatet igen.
180°C 180°C	Apparatet er gået i stykker.	Slut for apparatet, og kontakt kundeservice.
180°C 180°C	Apparatet er gået i stykker.	Slut for apparatet, og kontakt kundeservice.

## Kundeservice

Hvis du oplever problemer med din kontaktgrill, skal du kontakte vores kundecenter.


Du kan finde yderligere oplysninger om service, reparation, garanti og produktregistrering på [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Tilbehør

Du kan finde egnet tilbehør til dit apparat på [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Bortskaffelse



Symbolet med en "overstreget skraldespand" betyder, at elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes separat (WEEE). Denne type apparater kan indeholde skadelige stoffer, som kan være farlige for miljøet. Bortskaf ikke apparatet eller dets  emballage sammen med husholdningsaffaldet. Det udtjente apparat skal indleveres til genvinding af elektriske og elektroniske apparater på din genbrugsstation. Når du gør det, er du med til at beskytte ressourcerne og miljøet. Du kan få yderligere oplysninger hos din forhandler, hos ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) eller hos din kommune.

Børn må under ingen omstændigheder lege med plastposer eller emballagemateriale, da det kan medføre risiko for personskade og/eller kvælning. Denne slags materialer skal være utilgængelige for børn og skal bortskaffes miljømæssigt forsvarligt.

## Viktig säkerhetsinformation

All säkerhetsinformation och anvisningar ska läsas. Underlåtenhet att följa säkerhetsinformationen och anvisningarna kan resultera i elektriska stötar, brand och/eller allvarliga skador.

All säkerhetsinformation och anvisningar ska kvarhållas för framtida referens.

Kontaktgrillen (nedan "apparat") ska endast användas för att grilla mat i slutna utrymmen.

All annan användning anses otillbörligt och kan leda till allvarliga skador eller skador på apparaten.

Apparaten är avsedd att användas:

- i hushåll
- i personalkök i butiker, kontor och andra kommersiella ytor
- i och på jordbruksfastigheter
- av gäster på hotell, motell och andra bostäder

Apparaten är avsedd att användas i hushållet, men inte för kommersiellt bruk.

Denna apparat ska inte användas eller hanteras av barn. Apparaten och medföljande anslutningskabel ska hållas borta från barn under 8 år.

Apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt och personer som har en nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och/eller kunskap endast om sådana personer har tidigare blivit instruerade i användning av apparaten och har visat förståelse för de eventuella riskerna och farorna.

Barn ska inte leka med apparaten. Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Rengöring och underhåll av enheten ska inte utföras av barn under 8 år eller av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och/eller kunskap om de inte övervakas.

Barn ska inte leka med förpackningsmaterial. Detta utgör risk för kvävning.

Före första användning ska apparaten kontrolleras för skador. Anser du att skador på produkten uppstått under transporten, ska du kontakta kundservice omedelbart (se "Kundservice"). En trasig eller skadad apparat eller defekta tillbehör ska aldrig användas.

Om en defekt visar sig, ska apparaten repareras. Apparaten innehåller inga komponenter som du själv kan reparera.

Plocka aldrig isär apparaten och utför inga tekniska modifieringar.

När apparaten är avstängd finns det fortfarande spänning i apparatens inre så länge som nätkontakten är ansluten till uttaget.

Dra ur kontakten från vägguttaget efter varje användning i händelse av att en fara eller om skada har uppstått. Av denna anledning förvara uttaget som apparatens strömkontakt har anslutits till på en plats där den är lättillgänglig.

Apparaten ska inte transporteras eller flyttas under tiden som den används.

Om apparatens nätsladd är skadad ska den bytas ut av tillverkaren eller av tillverkarens kundservice eller av en liknande behörig person för att undvika faror.

Apparaten är inte avsedd att användas med timer eller separat fjärrkontrollsystem (fjärrkontroll).

Apparaten ska endast användas om spänningen som anges på typskylten är samma som spänningen för ditt eluttag.

Placera apparaten på en torr, slät, halkfri yta.

Apparaten ska inte placeras på en het yta eller i närheten av starka värmekällor.

Apparaten ska inte användas utomhus eller i rum med hög luftfuktighet.

Apparaten ska inte användas i skåp.

Använd aldrig enheten utan grillplatta.

Mat för grillning kan bli bränt. Apparaten ska aldrig användas i närheten av eller under brännbara material (t.ex. gardiner eller draperier, väggskåp). Området ovanför apparaten måste alltid vara fritt och obehindrat.

Apparaten ska aldrig användas i närheten av brännbara material som lätt kan antändas t.ex. bensin eller alkohol.

Apparaten ska inte placeras på ytor som lätt kan antändas (t.ex. pappersservetter).

Apparatens ytor kan bli mycket varma. Använd alltid handtaget eller om så krävs värmebeständiga trasor eller handskar.

Apparatens utsida kan bli mycket varm när apparaten är i drift. Använd alltid handtaget eller om så krävs ugnsvantar.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när du inte övervakar apparaten. Lämna inte apparaten utan uppsikt under grillning.

Slå av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan apparaten ska rengöras eller servas.

Rör aldrig vid nätsladden med blöta händer. Rör inte apparaten med blöta händer när den används eller när apparaten står på en våt yta.

När du drar ut stickkontakten ur vägguttaget, dra alltid ut den med stickkontakten. Apparaten ska inte bäras med nätsladden.

Se till att nätsladden inte blir böjd eller klämd och att nätsladden och apparaten inte kommer i kontakt med värmekällor (t.ex. kokplattor, lågor från brännare).

Låt inte nätsladden hänga eller slaka. Förvara sladden i kabelfacket på apparatens undersida efter användning.

Grillplattorna ska tas bort eller bytas ut när apparaten har svalnat helt.

Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller andra vätskor. Rengör den inte under rinnande vatten och sätt den inte i diskmaskinen.

Kallt vatten eller brandfarliga vätskor ska inte hållas på de varma grillplattorna.







Transportera och rengör apparaten först efter att den har svalnat helt.

Hårda rengöringsredskap ska inte användas för att rengöra apparaten, som stålull, och använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel.

Innan apparaten ska förvaras : Dra ut stickkontakten och låt apparaten svalna helt.

Förvara apparaten på en sval, torr plats som inte barn eller husdjur kommer åt.

## Symboler som används

	Läs noga igenom bruksanvisningen i sin helhet och spara den för framtida bruk.
	FÖRSIKTIGHET! Möjlig risk för olycka och personskador samt skador på egendom.
	Risk för brännskador på grund av heta ytor
	Apparaten ska inte användas utomhus eller i en fuktig miljö.
	Skyddsklass I
	Apparaten uppfyller riktlinjerna för CE-märkning.

## Tekniska data

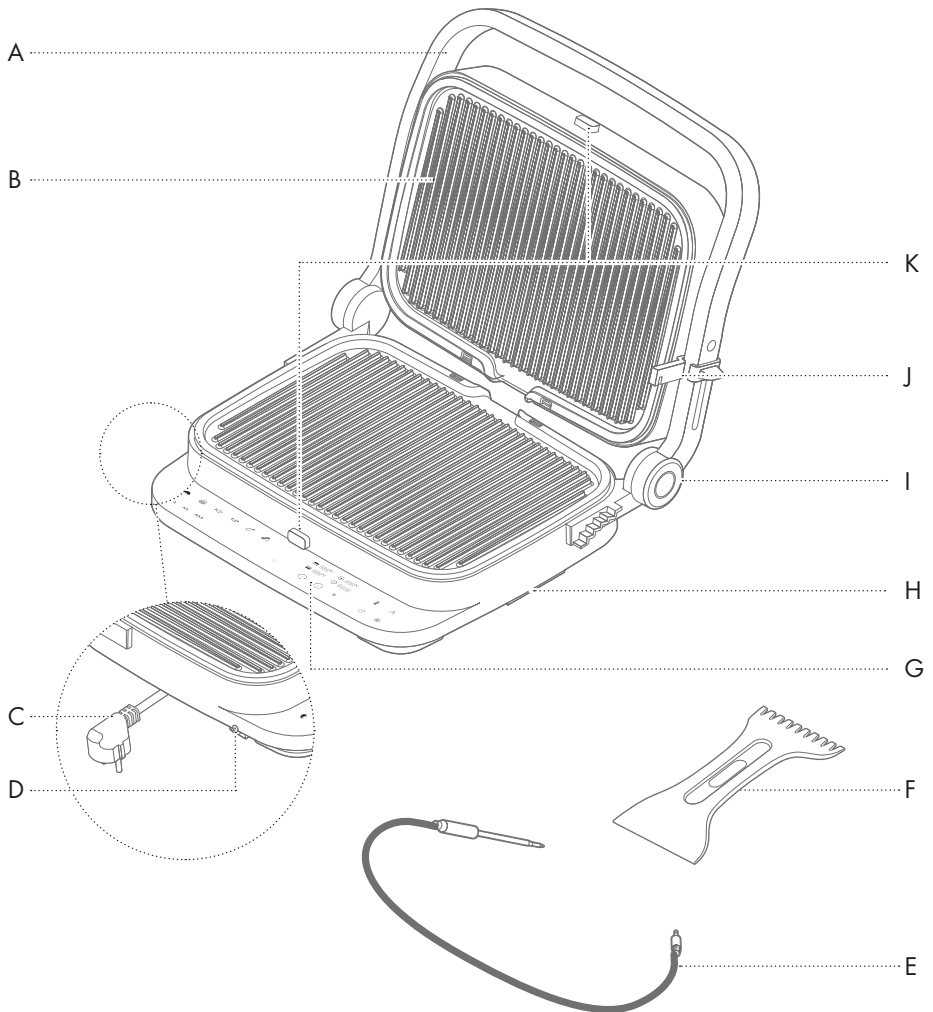
Strömförsörjning	220-240 V, 50-60 Hz
Effektuttag	2000 W
Effektuttag i standby	< 0,3 W
Vikt	8,13 kg
Skyddsklass	I
Mått	398 x 321 x 150 mm

## Innehåll

Viktig säkerhetsinformation	1
Översikt	4
Översikt / Drift	5
Visningsfönster	5
Före första användningen	6
Driftlägen	7
Driftsättning	9
Användning	10
Rengöring och underhåll	15
Felmeddelanden	17
Kundservice	18
Tillbehör	18
Kassering	18



## Översikt




---

A Handtag

---

B Grillplatta

---

C Ström kabel

---

D Anslutning av termometer

---

E Grilltermometer

---

F Skrapa

---

G Visningsfönster

---

H Droppbricka för fett

---

I BBQ upplåsning enhet

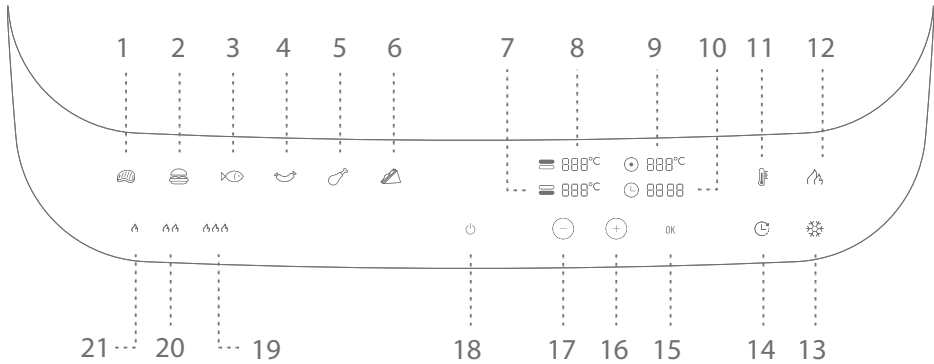
---

J Distanser och låsmekanism

---

K Upplåsning knapp för grillplattorna

# Visningsfönster



1	Stekprogram	12	Boost-funktion
2	Program för hamburgare	13	Funktion för upptining
3	Fiskprogram	14	Programtid
4	Program för korv	15	Bekräftelseknapp
5	Program för fågel	16	Ställ in knappen „+“
6	Program för Panini	17	Ställ in knappen „-“
7	Nedre temperatur för grillplatta	18	På/av-knapp
8	Övre temperatur för grillplatta	19	Tillagningsgrad Klar
9	Visning av kärntemperatur (endast med grilltermometer)	20	Tillagningsgrad medium
10	Timer display	21	Tillagningsgrad medium rare
11	Ändra grilltemperatur		

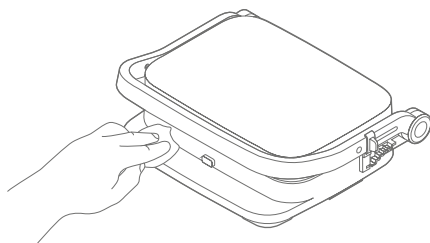
## Före första användningen

Ta bort allt förpackningsmaterial, kassera dem på ett miljövänligt sätt eller förvara dem för framtida förvaring av apparaten. Inspektera apparaten och dess medföljande tillbehör för att säkerställa att de är oskadade och kompletta.

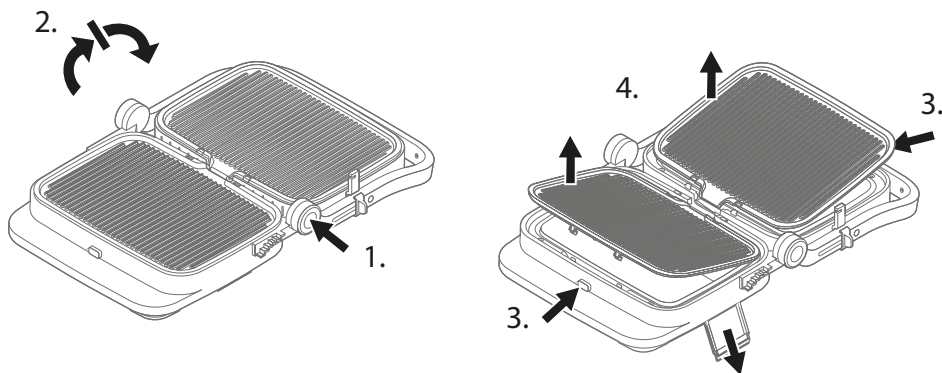
**Obs!** Upptäcker du några saknade eller skadade delar, ska apparaten inte användas. Kontakta istället vår kundtjänst (se kapitlet med titeln "Kundservice").

### Rengöring

Före användning, torka av apparaten med en fuktig trasa.



Tryck på låsenheten för BBQ på höger sida och öppna apparaten helt. Tryck på upplåsningens anordning för grillplattorna. Plocka bort grillplattorna och droppbrickan för fett och rengör med diskmedel under rinnande vatten. Torka av grillplattorna noggrant och se till att alla rester från rengöringsmedlen har tagits bort.

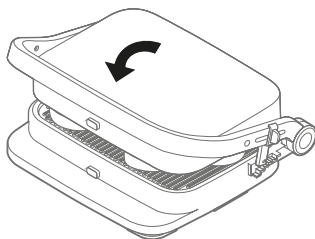


## Driftlägen

 **FÖRSIKTIGHET!** Se till att droppbrickan för fett har satts in. Kontrollera brickan med jämna mellanrum för att förhindra en överdriven ansamling av fett.

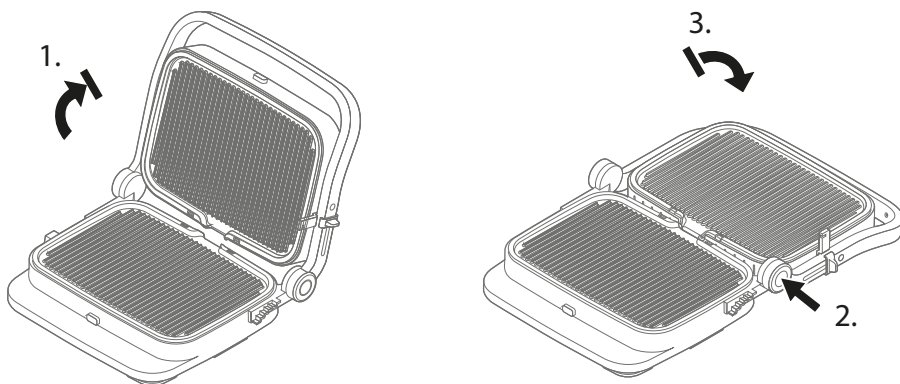
### 1 Kontaktgrillen (stängt läge)

Den övre grillplattan anpassar sig automatiskt till tjockleken på maten som placeras på den nedre grillplattan. Maten tillagas jämnt på båda sidor.



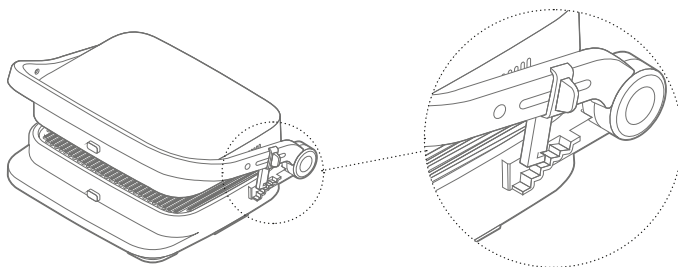
### 2 Öppen grill (BBQ-läge)

När den är helt öppen, bildar båda grillplattorna en stor grillyta på samma nivå, på vilken olika maträtter kan tillagas utan att grillspadet blandas ihop. Tryck på låsknappen för gångjärnet på höger sida och fäll den övre grillplattan bakåt.



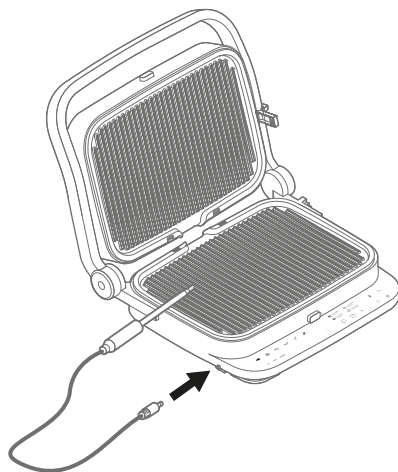
### 3 Ugnsgrill

Använd distansen för att justera önskat avstånd mellan de två grillplattorna. Placera maten på den nedre grillplattan och sänk ned den övre grillplattan tills den är nära maten. Detta läge är perfekt för mycket tjock mat som måste tillagas långsamt och jämnt, samt för att tillaga smälta osträtter som t.ex. pizza eller biffar och för att tillaga mjuka livsmedel som inte ska pressas. Dess användning rekommenderas även för grönsaker med hög vattenhalt, eftersom vattnet tillåts avdunsta obehindrat.



### 4 Använda grilltermometern

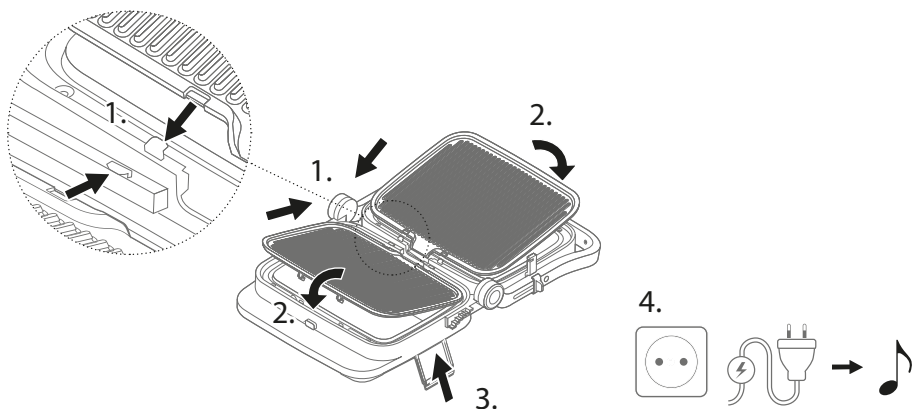
Grilltermometern som medföljer apparaten kan fästas för att mäta kärntemperaturen. För att åstadkomma detta, sätt in termometerns kontakt i apparatens vänstra nedre sida. Kärntemperaturens indikator visas i visningsfönstret och symbolerna för funktionerna sandwich och programtid släcks. För alternativa justeringar, se kapitlet med titeln **Drift - kärntemperatur**.



# Driftsättning

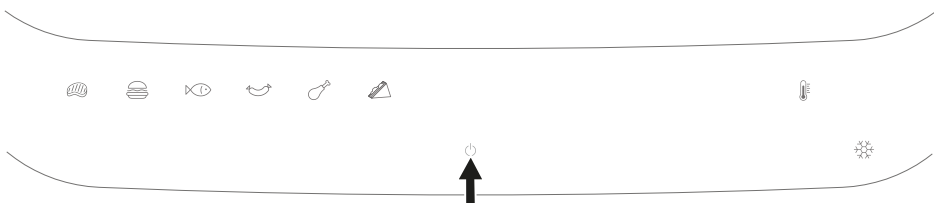
## 1 Anslutning

Sätt först in grillplattorna på baksidan på motsvarande krokar på grillen. Tryck sedan de yttre sidorna nedåt tills de ett knäppljud hörs. Skjut in droppbrickan för fett i grillen. Först efteråt ska anslutningskabeln till ett lämpligt uttag anslutas (se kapitlet med titeln "Tekniska data"). Du hör en lång ljudsignal och alla funktioner visas på displayen. På/av-knappen förblir synlig.



## 2 Slå på/av

Tryck på På/Av-knappen och håll den intryckt i 1 sekund. Du hör ett långt pip. Symboler i menyn med basutbud visas i displayen (se bild). Kärntemperaturen visas endast om grilltermometern är ansluten.

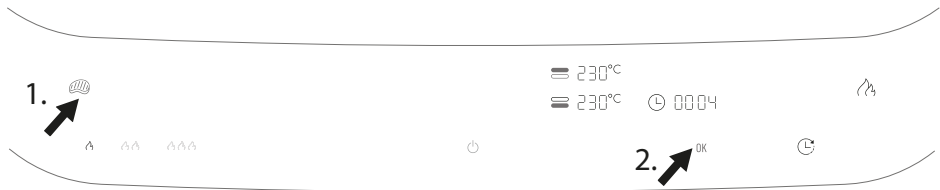


# Användning



**FÖRSIKTIGHET!** Risk för brännskador på grund av heta komponenter. Hantera endast grillen med handtaget eller på displayen under drift. Låt andra delar svalna helt innan du rör vid dem. Höj inte eller flytta den heta grillen på annat sätt.

## 1 Välj automatiskt matlagningsprogram



Välj ett automatiskt matlagningsprogram och tillagningsgrad från tabellen genom att trycka på motsvarande symbol tre gånger och bekräfta sedan genom att trycka på OK. Du hör ett långt pip. Den förinställda tiden kan justeras genom att trycka på timersymbolen med "+" och "-" knapparna. Den blinkar tills den justerade temperaturen har uppnåtts (två pipsignaler). Tryck på Boost-symbolen efter behov för att steka på full effekt under de senaste 30 sekunderna. I slutet av programmet hör du ett långt pip och den grundläggande displayen visas.

### Stek

1x		→		→	Medium sällsynt
2x		→			Medium
3x		→			Klar

### Hamburgare

1x		→		→	Medium sällsynt
2x		→			Medium
3x		→			Klar

### Fisk

1x		→			Glaserad
2x		→			Genomstekt

### Korv

1x

### Fågel

1x


### Sandwich

1x → → Steknivå 1

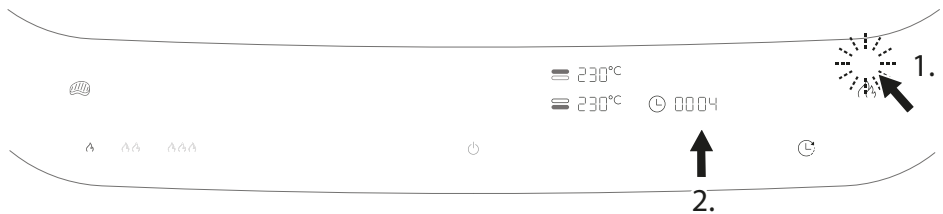
2x → → Steknivå 2

3x → → Steknivå 3


## 2 Boost-funktion

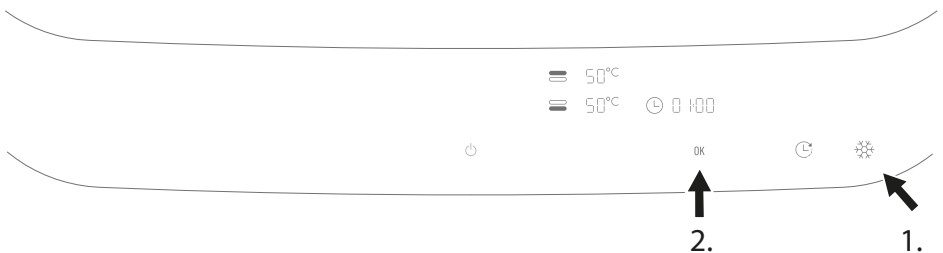
 För automatiska program kan du steka på full värme under de sista 30 sekunderna genom att trycka på Boost-symbolen. Symbolen börjar blinka. Bekräfta programvalet med OK, och ett långt pip hörs.

**Obs!** Boost-symbolen fortsätter att blinka tills förstärkningen är klar, annars är den avstängd.



## 3 Upptining

 Tryck på upptiningssymbolen. Den förinställda temperaturen på 50 °C visas, tillsammans med tiden. För att ändra tiden för upptining, se kapitlet med titeln **Ändra programtid**. Bekräfta programvalet med OK, och ett långt pip hörs.

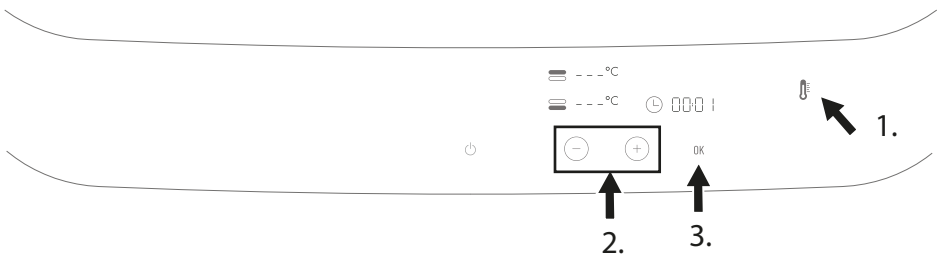




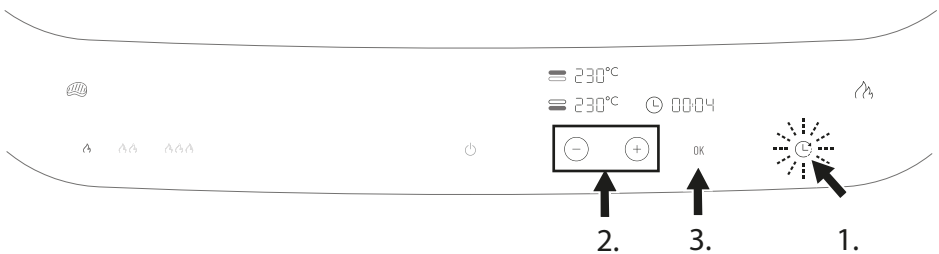
#### 4 Justera grilltemperaturen manuellt

Tryck på symbolen för grilltemperatur. Efter att ha tryckt en gång, kan temperaturen för båda plattorna justeras omedelbart, medan temperaturen för den övre plattan kan justeras efter två tryckningar och temperaturen för den nedre plattan kan justeras efter tre tryckningar. Respektive temperatur kan ändras med hjälp av "+" och "-" justeringsknappar. Efter att ha bekräftat en gång med OK, kan en timer ställas in med hjälp av "+" och "-" justeringsknappar.

**Obs!** Timern piper fyra gånger när tiden har gått ut. Grillen ska stängas av manuellt om grilltemperaturen justerats manuellt.

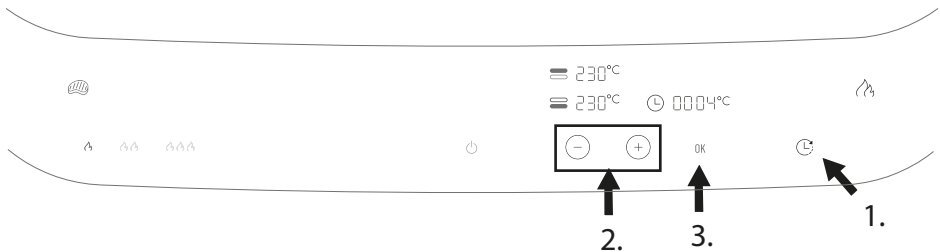


#### 5 Justera programmets tid/timer manuellt



Timersymbolen kan användas för att ändra matlagningstiden för automatiska matlagingsprogram eller för att ställa in en timer för manuell justering av grilltemperaturen. Symbolen börjar blinka. Symbolerna plus och minus visas. Ställ in önskad tid med symbolerna plus och minus och bekräfta med OK. Timern startar. För automatiska matlagingsprogram fortsätter timersymbolen att blinka tills den valda temperaturen uppnås. Om temperaturen har uppnåtts hörs ett dubbelt pip, visningsfönstret lyser kontinuerligt och timern börjar räkna ned.

Tryck på timersymbolen för att justera programtiden och/eller timern. Symbolerna plus och minus visas. Ställ in önskad tid med symbolerna plus och minus och bekräfta med OK. Om inget annat trycks på under tre hela sekunder, återställs fönstervisningstidern och symbolerna plus och minus släcks.

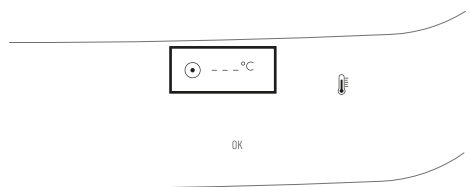
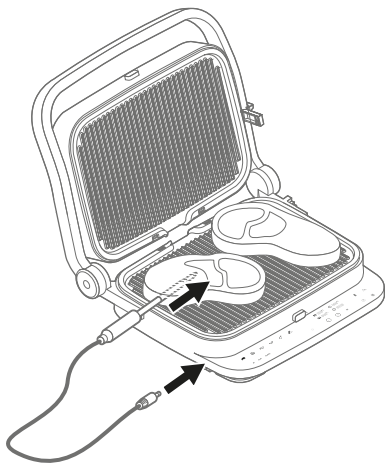


## 6 Kärntemperatur - automatiskt matlagningsprogram

Anslut grilltermometern. Kärntemperaturens indikator visas i visningsfönstret och symbolerna för funktionerna sandwich och programtid släcks.

Välj önskat program, ett förinställt värde visas i fönstervisningen för kärntemperatur. Bekräfta programvalet med OK, och ett långt pip hörs. Visningsfönstret för kärntemperaturen fortsätter att blinka tills grillplattan när den förinställda temperaturen (dubbelt pip).


Sätt in grilltermometern i maten sidledes tills spetsen är i mitten av maten och lägg den på grillplattan. Den aktuella temperaturen och den justerade kärntemperaturen visas intermittert i visningsfönstret för kärntemperatur. När kärntemperaturen har nått det inställda värdet hörs fyra pip för att signalera att programmet är klart.



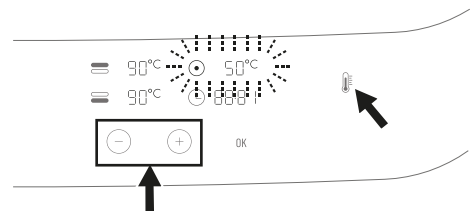
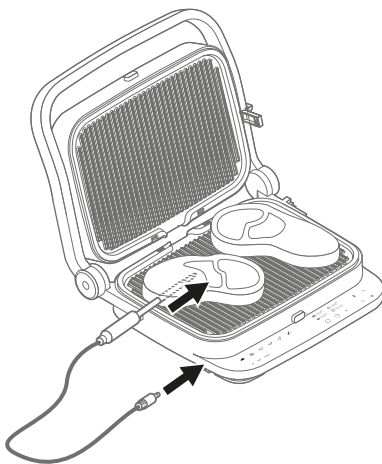
Risk för brännskador. Använd grillredskap med långa skaft för att flytta maten.

## 7 Kärntemperatur - manuell justering

Anslut grilltermometern. Kärntemperaturens indikator visas i visningsfönstret och symbolerna för funktionerna sandwich och programtid släcks.


 Tryck på symbolen för grilltemperatur och justera önskad temperatur för tallriken med hjälp av "+" och "-" justeringsknappar som beskrivs i **4. Justera grilltemperaturen manuellt**. Bekräfta med OK. Nu kan kärntemperaturen ändras. Tryck sedan på OK och om så önskas, programmera en extra timer på upp till 90 minuter för ytterligare matlagning. När timern har justerats och grillen körs i manuellt läge, ska grillen justeras för hand. Visningsfönstret för kärntemperaturen fortsätter att blinka tills grillplattorna når den förinställda temperaturen.

Sätt in grilltermometern i maten och lägg den på grillplattan. Den justerade temperaturen och den aktuella temperaturen i maten visas intermittent i visningsfönstret med kärntemperatur. Du hör tre pip när kärntemperaturen når det förinställda värdet. Du hör fyra pip när perioden för timer har löpt ut. Grillen ska stängas av manuellt.



Risk för brännskador. Använd grillredskap med långa skaft för att flytta maten.

## 8 Avbryt en post eller ett pågående program

 Tryck kort på On/Off-knappen en gång. Du hör ett kort pip; det grundvisningsfönstret visas. Efter 5 minuter går apparaten automatiskt in i standby-läge.

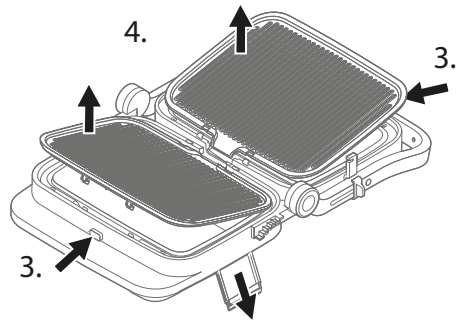
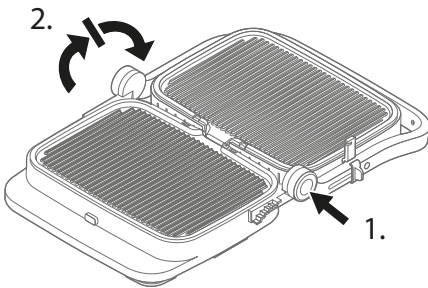
## Rengöring och underhåll



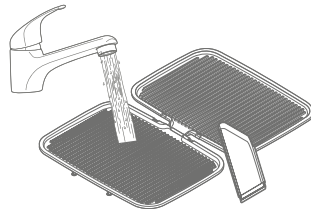
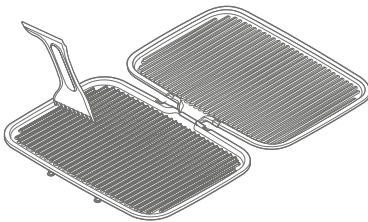
Risk för brännskador på grund av heta komponenter. Låt grillen svalna helt innan du utför rengörings- och underhållsuppgifter.

### 1 Plocka bort och rengör grillplattorna

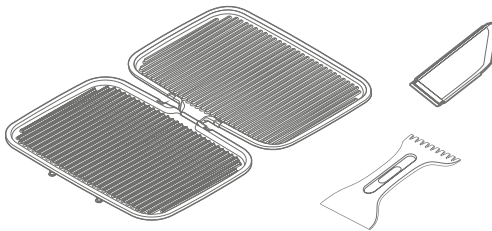
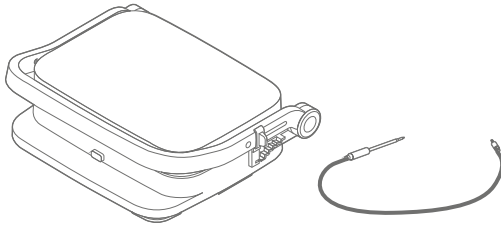
Tryck på låsknappen för gångjärnet på höger sida och öppna apparaten helt. Ta bort grillplattorna och droppbricka för fett.



Ta sedan bort de tjockaste grillresterna med den skrapa som medföljde vid leverans. Rengör grillplattorna och droppbricka för fett under rinnande vatten med diskmedel.



Torka av apparaten med en fuktig trasa efter varje användning. Slipande rengöringsmedel eller mikrofiberdukar ska inte användas, eftersom dessa kan orsaka fina repor på höljets yta.



# Felmeddelanden

Ett felmeddelande visas akustiskt med hjälp av en tio-pipton.



Risk för brännskador på grund av heta komponenter. Låt grillen svalna helt innan du gör felsökning och fellösningsuppgifter.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte korrekt ansluten till strömförsörjningen.	Kontrollera att stickkontakten har satts i ordentligt i uttaget. Kontrollera säkringens.
Programmet startar inte efter att ha tryckt på OK.	Inget program har valts.	Välj ett program.
	Inga lämpliga värden har justerats.	Justera grillplattans temperatur till ett minimum av 90°. Justera programtiden för automatiska matlagningsprogram till över 1 minut.
180°C 180°C	Den övre grillplattan har inte satts in ordentligt.	Slå av apparaten, sätt i den övre grillplattan ordentligt och starta om den.
180°C 180°C	Den nedre grillplattan har inte satts in ordentligt.	Slå av apparaten, sätt i den nedre grillplattan ordentligt och starta om den.
180°C 180°C	Båda grillplattorna har satts in felaktigt.	Slå av apparaten, sätt i grillplattorna ordentligt och starta om den.
180°C 180°C	Grilltermometern har inte installerats korrekt.	Slå av apparaten, sätt in spetsen på grilltermometern i maten och starta om apparaten.
180°C 180°C	Apparaten är defekt.	Stäng av apparaten och kontakta kundservice.
180°C 180°C	Apparaten är defekt.	Stäng av apparaten och kontakta kundservice.

## Kundservice

Får du problem med kontaktgrillen, ska du kontakta vår kundservice.

Du hittar detaljerad information om service, reparationer, garantier och registrering av produkten på [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Tillbehör

Du hittar lämpliga tillbehör till din apparat på [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Kassering



Symbolen med "överstruken soptunna" innebär att separat avfallshantering krävs för elektriska och elektroniska apparater (WEEE). Apparater av denna typ kan innehålla farliga ämnen som är skadliga för miljön. Kassera inte apparaten eller förpackningen som den levererades i osorterade hushållssopor. Kassering ska ske på en anvisad insamlingsplats för elektriska och elektroniska förbrukade apparater. Genom att göra det bidrar du till att skydda resurser och miljö. Kontakta din återförsäljare för ytterligare information, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) eller dina lokala myndigheter.

Under inga omständigheter ska barn tillåtas leka med plastpåsar och förpackningsmaterial eftersom dessa medför risk för skada och/eller kvävning. Förvara material av denna typ på ett säkert sätt eller kassera dem på ett miljövänligt sätt.

## Viktig sikkerhetsinformasjon

Les all sikkerhetsinformasjonen og alle instruksjonene. Manglende overholdelse av sikkerhetsinformasjonen og instruksjonene kan føre til elektrisk støt, brann og/eller alvorlige skader.

Ta vare på sikkerhetsinformasjonen og instruksjonene for fremtidig referanse.

Kontaktgrillen (heretter "apparatet") skal kun brukes til å grille mat i lukkede rom.

All annen bruk anses som upassende og kan føre til alvorlige personskader eller skader på apparatet.

Apparatet er utelukkende tiltenkt brukt:

- i husholdninger
- i medarbeiderkjøkken i butikker, kontorer og andre kommersielle områder
- i og på jordbrukseieendommer
- av gjester i hoteller, moteller og andre boligfasiliteter

Apparatet er tiltenkt bruk i husholdninger, ikke for kommersiell bruk.

Dette apparatet må ikke brukes eller betjenes av barn. Hold apparatet og medfølgende ledning unna barn under 8 år.

Apparatet kan brukes av barn over 8 år og personer som er påvirket av redusert fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, eller som mangler erfaring og/eller kunnskaper kun hvis slike personer tidligere har fått instruksjoner om bruk av apparatet og har indikert sin forståelse av medfølgende risikoer og farer.

Barn skal ikke leke med apparatet. Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold av enheten må ikke utføres av barn under 8 år eller av personer med redusert fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller som mangler erfaring og/eller kunnskap med mindre de har tilsyn.

Barn skal ikke leke med emballasjematerialet. Dette utgjør en kvelningsfare.

Inspiser apparatet for skader før hver bruk. Dersom du oppdager at det har oppstått skader under forsendelsen, må du kontakte kundeservice umiddelbart (se "Kundeservice"). Bruk aldri et ødelagt eller skadet apparat eller defekt tilbehør.

Hvis det oppstår en defekt, må apparatet repareres. Apparatet inneholder ingen komponenter du kan reparere selv.

Skru aldri opp apparatet og utfør ingen tekniske modifikasjoner.

Selv når apparatet er slått av, er det spenning inne i apparatet så lenge strømledningen er koblet til et støpsele.

Trekk ut stikkkontakten etter hver bruk i tilfelle fare eller hvis det har oppstått skader. Av denne årsaken må du holde støpselet der strømledningen til apparatet er koblet til på et sted der det er lett tilgjengelig.

Ikke transporter eller flytt apparatet mens det blir brukt.

Hvis apparatets strømledning er skadet, må den skiftes av produsenten eller av produsentens kundeserviceavdeling eller tilsvarende kvalifisert person for å forhindre skader.

Apparatet er ikke tiltenkt brukt med en timer eller lignende telestyringssystem (fjernkontroll).

Bruk bare apparatet hvis spenningen angitt på typeskiltet er den samme som spenningen i støpselet.

Plasser apparatet på en tørr, jevn og glidesikker overflate.

Plasser ikke apparatet på en varm overflate eller i nærheten av sterke varmekilder.

Bruk ikke apparatet utendørs eller i rom med høy luftfuktighet.

Bruk ikke apparatet i skap.

Betjen aldri enheten uten grillplate.

Maten som skal grilles kan brenne. Bruk aldri apparatet i nærheten av eller under brenn-



bare materialer (f.eks. gardiner, veggskap). Området over apparatet må være tomt og uhindret.

Bruk aldri apparatet i nærheten av brennbare materialer som lett kan antennes, f.eks. bensin eller alkohol.

Plasser ikke apparatet på overflater som lett kan antennes (f.eks. papirservietter).

Overflatene på apparatet kan bli veldig varme. Bruk alltid håndtaket eller, hvis nødvendig, varmebestandige kluter eller hansker.

Den utvendige overflaten på apparatet kan bli veldig varm mens apparatet er i bruk. Bruk alltid håndtaket eller, hvis nødvendig, grytekluter.

Trekk ut stikkontakten fra støpselet når du ikke følger med på apparatet. Ikke la apparatet være uten tilsyn under grilling.

Slå av apparatet og trekk ut stikkontakten fra støpselet før du rengjør eller utfører service på apparatet.

Ta aldri på strømledningen med våte hender. Ikke ta på apparatet med våte hender mens det er i bruk eller når apparatet står på en våt overflate.

Når du trekker ut stikkontakten fra støpselet må du alltid trekke direkte i kontakten. Ikke bær apparatet etter strømledningen.

Forsikre deg om at strømledningen ikke blir bøyd eller klemt og at strømledningen og apparatet ikke kommer i kontakt med varmekilder (f.eks. kokeplater, brennerflammer).

Ikke la strømledningen henge eller synke. Lagre ledningen i kabelrommet på undersiden av apparatet etter bruk.

Bare fjern eller skift grillplatene hvis apparatet har kjølt seg helt ned.

Senk aldri apparatet i vann eller andre væsker, ikke rengjør det under rennende vann og ikke sett det i oppvaskmaskinen.

Ikke hell kaldt vann eller brennbare væsker på varme grillplater.







Transporter og rengjør bare apparatet etter at det har kjølt seg helt ned.

Ikke bruk noen harde redskaper til å rengjøre apparatet, som stålull, og ikke bruk aggressive eller skurende rengjøringsmidler.

Før oppbevaring av apparatet: Trekk ut strømledningen og la det kjøle seg helt ned.

Oppbevar apparatet på et kjølig, tørt sted som ikke barn og dyr har tilgang til.

## Brukte symboler

	Les bruksanvisningen nøye i sin helhet og ta vare på dem for fremtidig bruk.
	FORSIKTIG! Mulig risiko for uhell og personskade, samt alvorlig skade på utstyret.
	Fare for brannskår på grunn av varme overflater
	Bruk ikke apparatet utendørs eller i et fuktig miljø.
	Beskyttelsesklasse I
	Apparatet overholder retningslinjene for CE-merking.

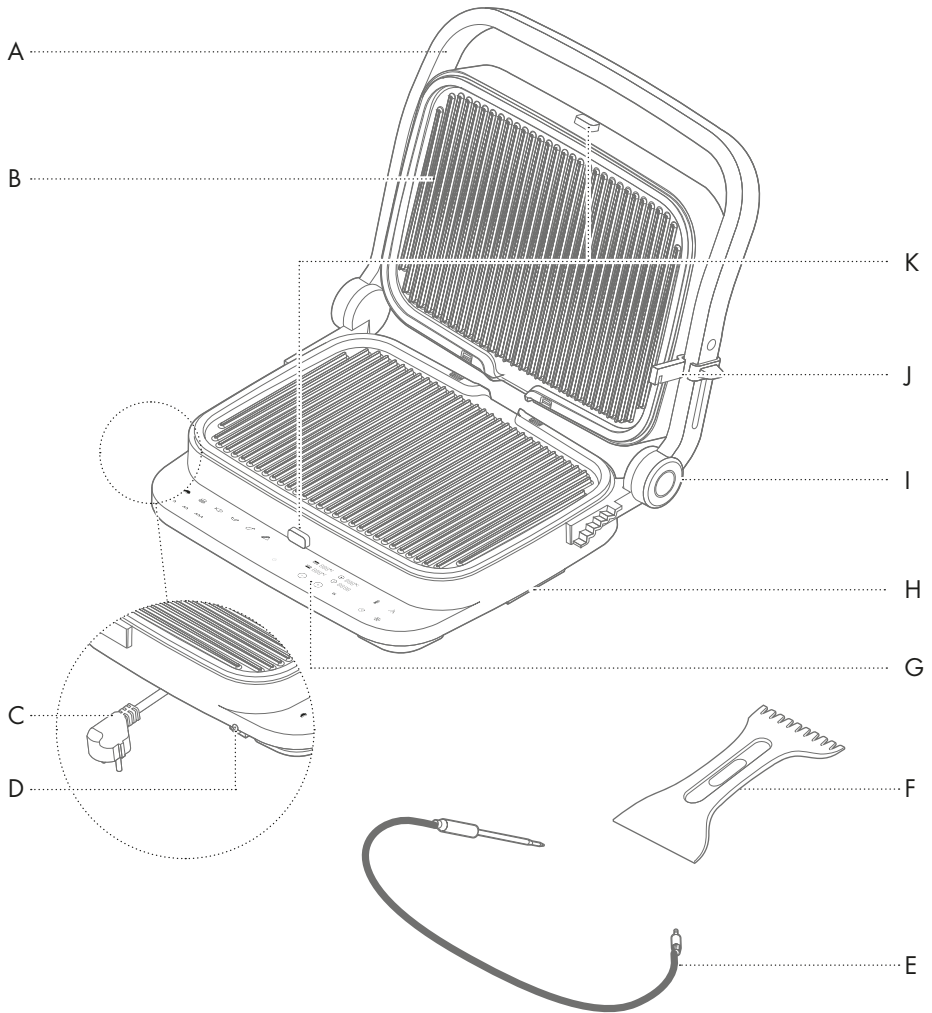
## Tekniske data

Strømforsyning	220–240 V, 50–60 Hz
Strømutgang	2000 W
Standby strømutgang	< 0,3 W
Vekt	8,13 kg
Beskyttelsesklasse	I
Dimensjoner	398 x 321 x 150 mm

## Innhold

Viktig sikkerhetsinformasjon	1
Oversikt	4
Oversikt / bruk	5
Skjerm	5
Før første bruk	6
Driftsmoduser	7
Igangkjøring	9
Drift	10
Rengjøring og vedlikehold	15
Feilmeldinger	17
Kundeservice	18
Tilbehør	18
Kassering	18

## Oversikt



A Håndtak

B Grillplate

C Strømledning

D Termometertilkobling

E Grilltermometer

F Skraper

G Skjerm

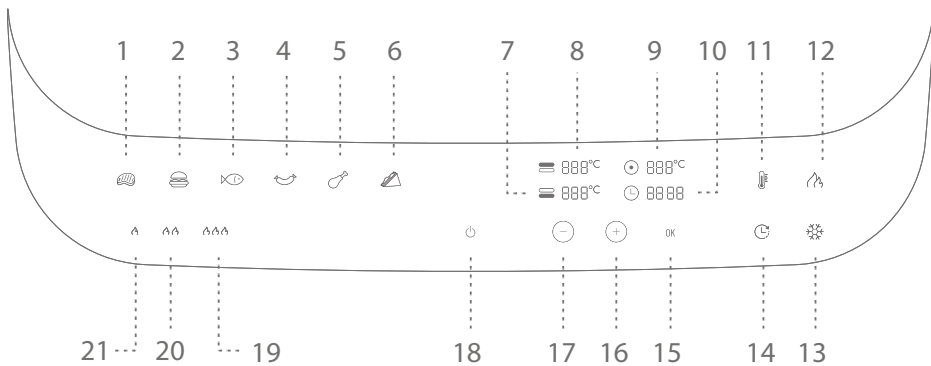
H Dryppskål

I BBQ opplåsingenshet

J Avstandsstykker og låsemekanisme

K Opplåsingknapp for grillplatene

# Skjerm



1	Biffprogram	12	Boost-funksjon
2	Burgerprogram	13	Tinefunksjon
3	Fiskeprogram	14	Programvarighet
4	Pølseprogram	15	Bekreftelsestast
5	Fjærfeprogram	16	Innstillingstast "+"
6	Paniniprogram	17	Innstillingstast "-"
7	Temperatur nedre grillplate	18	På/av-knapp
8	Temperatur øvre grillplate	19	Tilberedningsnivå Ferdig
9	Visning av kjernetemperatur (bare med grilltermometer)	20	Tilberedningsnivå Medium
10	Timerdisplay	21	Tilberedningsnivå Medium til lite stekt
11	Endre grilltemperatur		

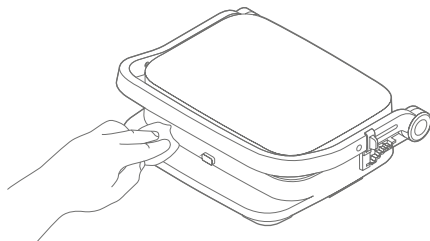
## Før første bruk

Fjern alle emballasjematerialene. Kasser dem på en miljøvennlig måte eller ta vare på dem til fremtidig oppbevaring av apparatet. Inspiser apparatet og medfølgende tilbehør for å forsikre deg om at de ikke er skadet og er komplett.

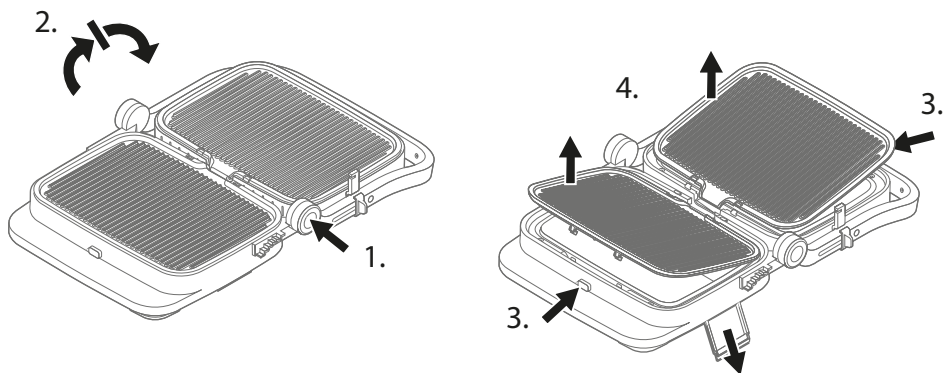
**Merk:** Dersom du oppdager manglende eller skadde deler, må du ikke bruke apparatet. I stedet må du kontakte kundeserviceavdelingen vår (se kapitlet "Kundeservice").

### Rengjøring


Før bruk må du tørke over apparatet med en fuktig klut.



Trykk på BBQ opplåsingsenheten på høyre side og åpne apparatet helt. Trykk på opplåsingsapparatet for grillplatene, fjern grillplatene og dryppskålen, og rengjør med oppvaskmiddel under rennende vann. Tørk grillplatene grundig og forsikre deg om at alle rester av rengjøringsmidler er fjernet.

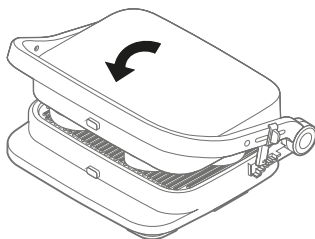


## Driftsmoduser

 **FORSIKTIG!** Sørg for at dryppskålen er satt inn. Kontroller skålen ved regelmessige intervaller for å forhindre en omfattende oppsamling av fett.

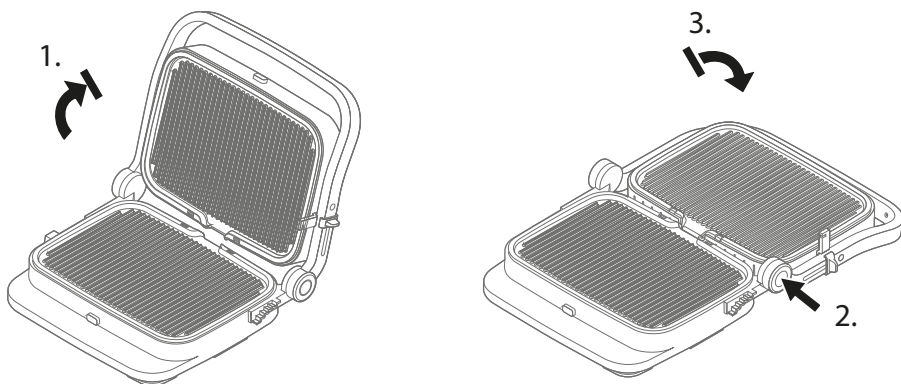
### 1 Kontaktgrill (lukket posisjon)

Den øvre grillplaten justeres automatisk etter tykkelsen på maten som plasseres på den nedre grillplaten. Maten stekes jevnt på begge sider.



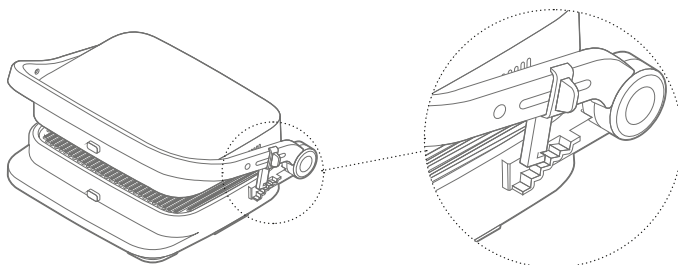
### 2 Åpen grill (BBQ-modus)

Når grillen er helt åpnet, danner begge grillplatene en stor grilloverflate på samme nivå, der forskjellige mat kan tilberedes uten at grillsaftene blandes sammen. Trykk på opplåsingsnøkkelen for hengselen på høyre side og brett den øvre grillplaten bakover.



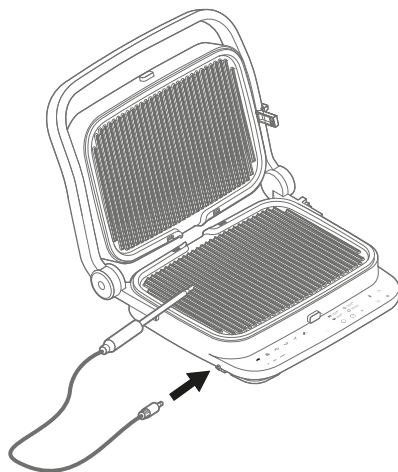
### 3 Ovnsgrill

Bruk avstandsstykket til å justere ønsket avstand mellom de to grillplatene. Plasser maten på den nedre grillplaten og senk den øvre grillplaten til den er i nærheten av maten. Denne posisjonen er perfekt for veldig tykk mat som må tilberedes sakte og jevnt, for tilberedning av osteretter, som pizzaer eller kjøttstykker og for å tilberede myk mat som ikke skal klemmes. Bruken er også anbefalt for grønnsaker med høyt vanninnhold, ettersom vannet uhindret kan fordampe.



### 4 Bruke grilltermometeret

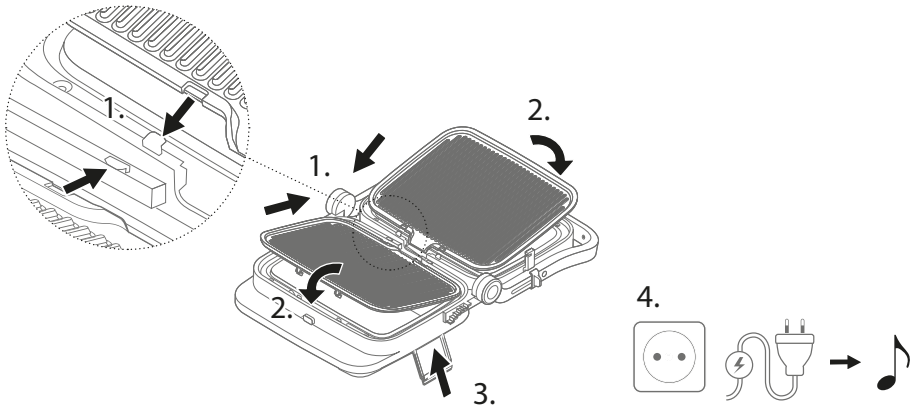
Grilltermometeret som leveres med apparatet kan festes for å måle kjernetemperaturen. For å gjøre dette settes termometeret kontakt inn i venstre, nedre side av apparatet. Indikatoren for kjernetemperatur vil vises på displayet. Symbolene for sandwichen og programvarighetsfunksjonene vil forsvinne. For justeringsalternativer, se kapitlet **Bruk - kjernetemperatur**.



# Igangkjøring

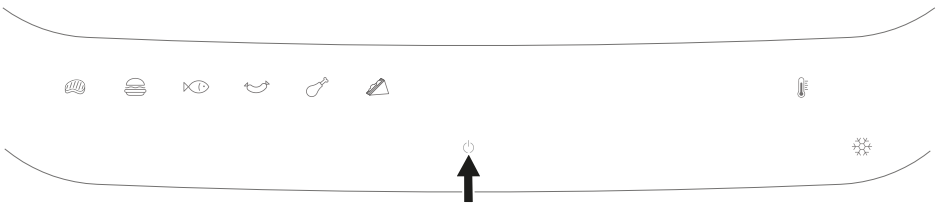
## 1 Tilkobling

Sett først inn grillplatene med baksidene inn i korresponderende kroker på grillen. Skyv deretter de ytre sidene nedover til de hørbart kneppes på plass. Skyv dryppskålen inn i grillen. Først etterpå bør du koble tilkoblingskabelen til et passende støpsel (se kapitlet "Tekniske data"). Du vil høre en lang klokkelyd, og alle funksjonene vil vises på displayet. På/av-knappen forblir synlig.



## 2 Slå på/av

Trykk på på/av-knappen og hold den inne i 1 sekund. Du vil høre et langt pip. Det grunnleggende utvalget av meny-symboler vil vises på displayet (se illustrasjonen). Kjerntemperaturen vil bare vises hvis grilltermometeret er tilkoblet.



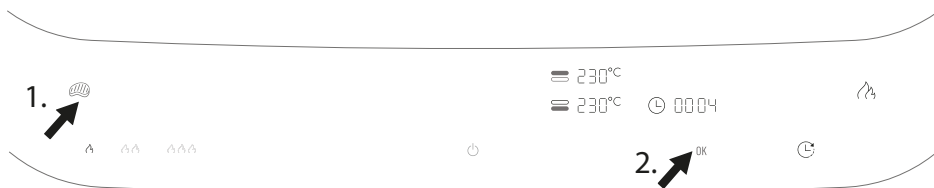


# Drift



**FORSIKTIG!** Fare for brannsår på grunn av varme komponenter. Berør bare grillen etter håndtaket eller på displayet under bruk. La andre deler kjøle seg helt ned før du tar på dem. Ikke hev eller på annet vis flytt på en varm grill.

## 1 Velg automatisk kokeprogram



Velg et automatisk kokeprogram og tilberedningsnivået fra tabellen ved å trykke på korresponderende symbol tre ganger og deretter bekrefte ved å trykke på OK. Du vil høre et langt pip. Den forhåndsinnstilte tiden kan justeres ved å trykke på timersymbolet med "+"- og "-"-knappene. Den vil blinke til den justerte temperaturen er nådd (to pipetoner). Trykk på boost-symbolet ved behov for å steke ved full effekt de siste 30 sekundene. På slutten av programmet vil du høre et langt pip og det grunnleggende displayet vil vises.

### Biff

1x → → Medium til lite stekt

2x → → Medium

3x → → Ferdig

### Burger

1x → → Medium til lite stekt

2x → → Medium

3x → → Ferdig

### Fisk

1x → → Glasert

2x → → Godt stekt

### Pølser

1x

### Fjærfe

1x


### Sandwich

1x → → Stekenivå 1

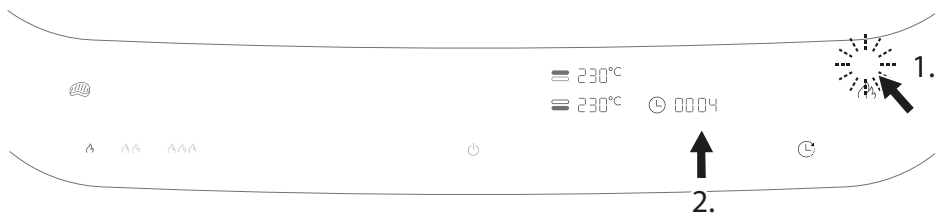
2x → → Stekenivå 2

3x → → Stekenivå 3

## 2 Boost-funksjon

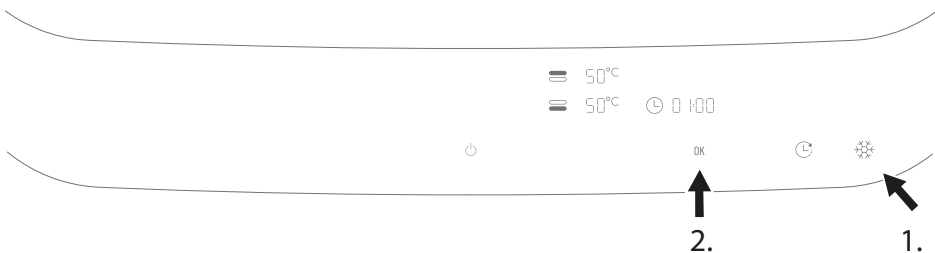
 For automatiske programmer kan du steke ved full varme de siste 30 sekundene ved å trykke på boost-symbolet. Symbolet begynner å blinke. Bekreft programvalget med OK. Du vil høre et langt pip.

**Merk:** Boost-symbolet vil fortsette å blinke til boost er fullført. Ellers er den slått av.




## 3 Tining

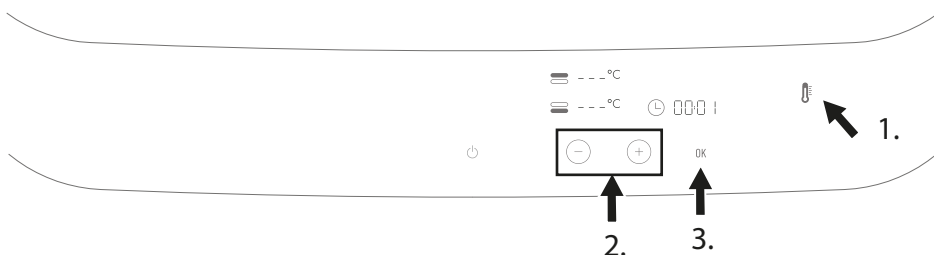
 Trykk på tinesymbolet. Den forhåndsinnstilte temperaturen på 50 °C vil vises, sammen med tiden. For å endre tinetiden, se kapitlet **Endre programvarighet**. Bekreft programvalget med OK. Du vil høre et langt pip.



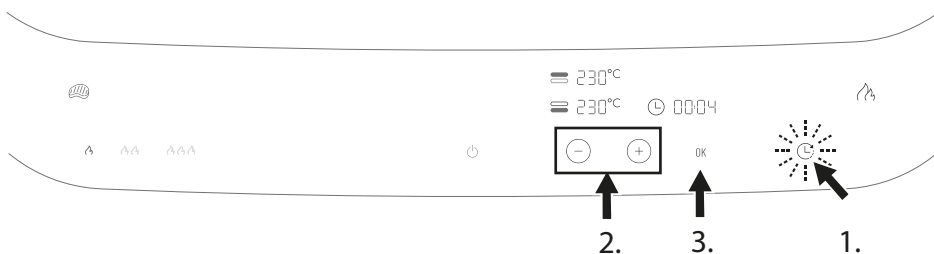
#### 4 Manuelt justere grilltemperaturen


 Trykk på grilltemperatursymbolet. Etter at du har trykket en gang, kan temperaturen for begge platene justeres umiddelbart, mens temperaturen for den øvre platen kan justeres etter at du har trykket to ganger og temperaturen for den nedre platen kan justeres etter at du har trykket tre ganger. Den respektive temperaturen kan endres med bruk av justeringstastene "+" og "-". Etter at du har bekreftet en gang med OK, kan en timer angis med bruk av justeringstastene "+" og "-".


**Merk:** Timeren piper fire ganger når tiden har utløpt. Grillen må slås av manuelt hvis grilltemperaturen ble justert manuelt.

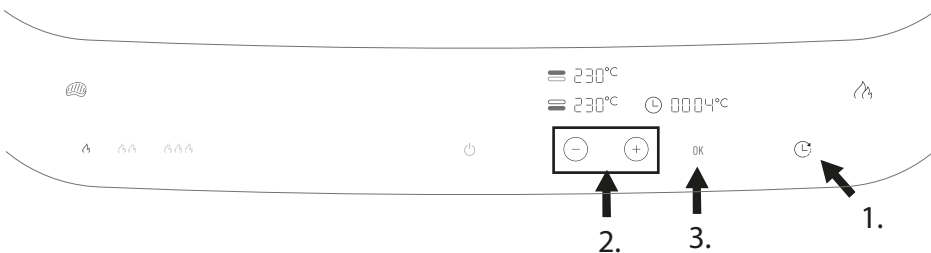


#### 5 Manuelt justere programvarighet/timer



 Timersymbolet kan brukes til å endre tilberedningstiden for automatiske kokeprogrammer eller for å stille en timer for manuell justering av grilltemperaturen. Symbolet vil blinke. Pluss- og minus-symbolene vil vises. Juster ønsket varighet med bruk av pluss- og minus-symbolene og bekreft med OK. Timeren starter. For det automatiske kokeprogrammet vil timersymbolet fortsette å blinke til den valgte temperaturen er nådd. Hvis temperaturen er nådd, vil du høre et dobbelt pip, displayet vil lyse kontinuerlig og timerdisplayet vil starte en nedtelling.

 Trykk på timersymbolen for å justere programvarigheten og/eller timeren. Pluss- og minus-symbolene vil vises. Juster ønsket varighet med bruk av pluss- og minus-symbolene og bekreft med OK. Hvis du ikke trykker på noe på tre hele sekunder, vil timerdisplayet nullstilles og pluss- og minus-symbolene forsvinner.

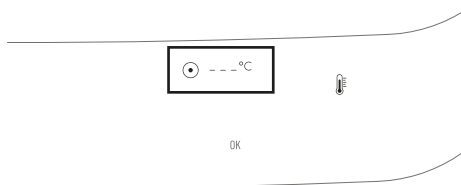
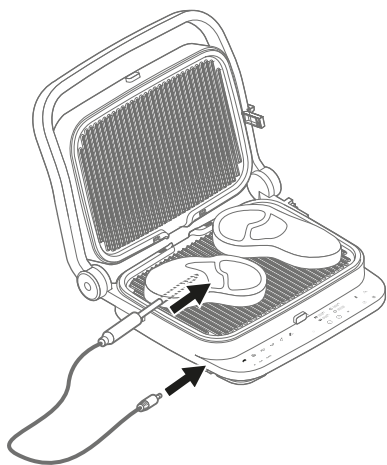


## 6 Kjernetemperatur - automatisk kokeprogram

Koble til grilltermometeret. Indikatoren for kjernetemperatur vil vises på displayet. Symbolene for sandwichen og programvarighetsfunksjonene vil forsvinne.

Velg ønsket program. En forhåndsinnstilt verdi vil vises i kjernetemperaturdisplayet. Bekreft programvalget med OK. Du vil høre et langt pip. Kjernetemperaturdisplayet vil fortsette å blinke til grillplatene når den forhåndsinnstilte temperaturen (dobbeltpip).

Sett inn grilltermometeret sideveis inn i maten til tuppen er midt i maten og plasser den på grillplaten. Den gjeldende temperaturen og den justerte kjernetemperaturen vil vises innimellom i kjernetemperaturdisplayet. Når kjernetemperaturen har nådd den innstilte verdien, vil fire pip høres for å signalisere at programmet er ferdig.

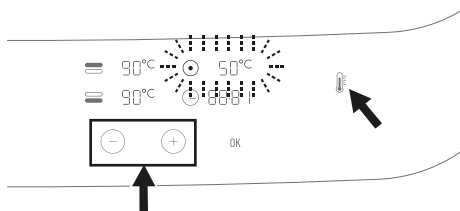
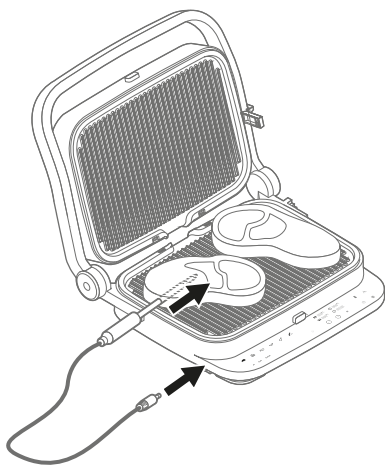


Risiko for brannskår. Bruk grillredskaper med langt skaft til å flytte på maten.

## 7 Kjernetemperatur - manuell justering

Koble til grilltermometeret. Indikatoren for kjernetemperatur vil vises på displayet. Symbolene for sandwichen og programvarighetsfunksjonene vil forsvinne.

Trykk på grilltemperatursymbolet og juster den ønskede platetemperatur med bruk av justeringsknappene "+" og "-" som beskrevet i **4. Manuelt justere grilltemperaturen**. Bekreft med OK. Nå kan kjernetemperaturen endres. Trykk så på OK og, hvis ønsket, programmer en ytterligere timer opptil 90 minutter i lengde for ytterligere mat. Når timeren har blitt justert og grillen blir brukt i manuell modus, må grillen justeres for hånd. Kjernetemperaturdisplayet vil fortsette å blinke til grillplatene når den forhåndsinnstilte temperaturen. Sett inn grilltermometeret i maten og plasser den på grillplaten. Den justerte temperaturen og den gjeldende temperaturen inne i maten vil vises vekselvist i kjernetemperaturdisplayet. Du vil høre tre pip når kjernetemperaturen når den forhåndsinnstilte verdien. Du vil høre fire pip når timerperioden har gått. Grillen må slås av manuelt.



Risiko for brannskår. Bruk grillredskaper med langt skaft til å flytte på maten.

## 8 Avbryt en inntasting eller kjøring av et program

Trykk kort på på/av-knappen en gang. Du vil høre et kort pip, og det grunnleggende displayet vises. Etter fem minutter vil apparatet automatisk gå i standbymodus.

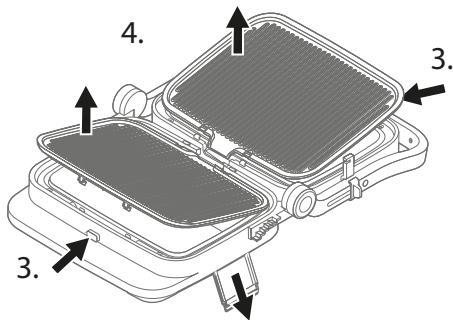
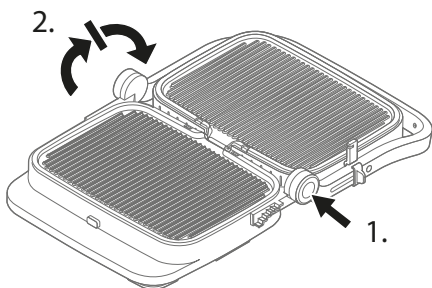
## Rengjøring og vedlikehold



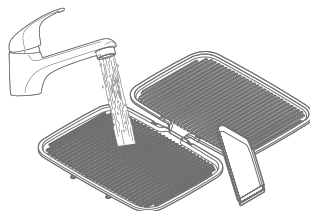
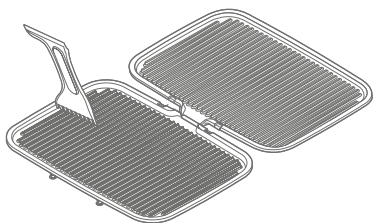
Fare for brannskår på grunn av varme komponenter. La grillen kjøle seg helt ned før du utfører rengjørings- og vedlikeholdsoppgaver.

### 1 Fjerne og rengjøre grillplatene

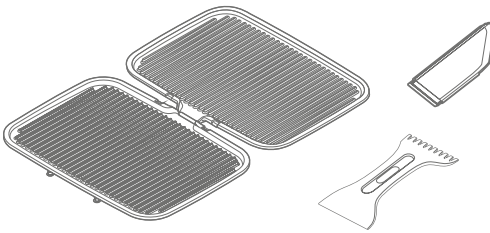
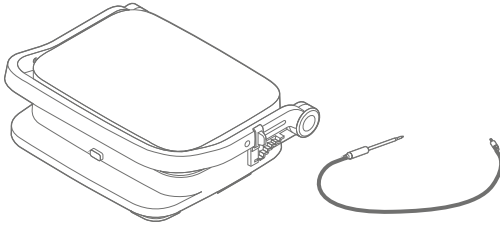
Trykk på opplåsingstasten for hengselen på høyre side og åpne apparatet helt. Fjern grillplatene og dryppskålen.



Fjern deretter de største grillrestene med bruk av skraperen som fulgte med. Rengjør grillplatene og dryppskålen under rennende vann med oppvaskmiddel.



Etter hver bruk må du tørke over apparatet med en fuktig klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller mikrofiberklut, ettersom disse kan forårsake fine riper i overflaten.



# Feilmeldinger

En feilmelding vises akustisk med en ti pips tone.



Fare for brannskår på grunn av varme komponenter. La grillen kjøle seg helt ned før du utfører feilsøking og feilløsningsoppgaver.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke ordentlig koblet til strømforsyningen.	Kontroller om strømkontakten er ordentlig satt inn i støpselet. Kontroller sikringen.
Programmet starter ikke etter at jeg har trykket på OK.	Ingen program er valgt.	Velg et program.
	Ingen passende verdier har blitt justert.	Juster grillplatens temperatur til minimum 90 °C. Juster programvarigheten for automatiske kokeprogrammer til over 1 minutt.
≡ 180°C ≡ 180°C	Den øvre grillplaten er ikke ordentlig satt inn.	Slå av apparatet, sett inn den øvre grillplaten ordentlig og start apparatet på nytt.
≡ 180°C ≡ 180°C	Den nedre grillplaten er ikke ordentlig satt inn.	Slå av apparatet, sett inn den nedre grillplaten ordentlig og start apparatet på nytt.
≡ 180°C ≡ 180°C	Begge grillplatene er feil satt inn.	Slå av apparatet, sett inn grillplatene ordentlig og start apparatet på nytt.
⊙ 180°C Ⓛ ---	Grilltermometeret er ikke ordentlig satt inn.	Slå av apparatet, sett inn tuppen av grilltermometeret inn i maten og start apparatet på nytt.
≡ 180°C ≡ ---	Apparatet er ødelagt.	Slå av apparatet og kontakt kundeservice.
≡ --- ≡ 180°C	Apparatet er ødelagt.	Slå av apparatet og kontakt kundeservice.



## Kundeservice

Kontakt kundeserviceavdelingen vår hvis du har problemer med kontaktgrillen.

Du finner detaljert informasjon om service, reparasjoner, garantier og produktregistrering på [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Tilbehør

Du finner passende tilbehør til apparatet på [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Kassering



Symbolet med "utkrysset søppelkasse" betyr at separat kassering er nødvendig for elektriske og elektroniske apparater (WEEE). Apparater av denne typen kan inneholde farlige stoffer som er skadelige for miljøet. Ikke kasser dette apparatet eller emballasjen den ble levert i sammen med usortert husholdningsavfall. Kassering må skje på et utnevnt oppsamlingssted for elektriske og elektroniske, gamle apparater. Ved å gjøre det, bidrar du til å beskytte ressursene og miljøet. Hvis du ønsker ytterligere informasjon, kontakt forhandleren din, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) eller lokale myndigheter.

Ikke under noen omstendigheter bør barn få leke med plastposer og emballasjematerialer ettersom dette utgjør en risiko for skade og/eller kvelning. Hold materialer av denne typen trygt gjemt eller kasser dem på en miljøvennlig måte.

## Instrucțiuni importante de siguranță

Citiți toate informațiile și instrucțiunile de siguranță. Nerespectarea informațiilor și a instrucțiunilor de siguranță poate duce la electrocutare, incendiu și/sau vătămări grave.

Păstrați toate informațiile și instrucțiunile pentru consultare ulterioară.

Grătarul de contact (denumit în continuare „aparat”) trebuie folosit exclusiv pentru a găti alimente în spații închise.

Orice altă utilizare este considerată necorespunzătoare și poate duce la vătămări grave sau la defectarea aparatului.

Aparatul este destinat exclusiv utilizării:

- în gospodării
- în bucătăriile pentru personalul magazinelor, birourilor sau al altor zone comerciale
- în cadrul proprietăților agricole
- de către clienții hotelurilor motelurilor sau ai altor forme de cazare

Aparatul este destinat utilizării în gospodărie, nu pentru uz comercial.

Acest aparat nu trebuie folosit de către copii. Păstrați aparatul și cablul său de conectare departe de copii sub 8 ani.

Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de la 8 ani și mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau care nu au experiență și/sau cunoștințe, doar dacă aceste persoane sunt instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului și și-au manifestat înțelegerea riscurilor și a pericolelor rezultate.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii sub 8 ani sau de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau care nu au experiență și/sau cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate.

Copiii nu au voie să se joace cu materialul de ambalare. Există pericolul de sufocare.

Verificați aparatul de defecte înainte de fiecare utilizare. În cazul în care constatați că au apărut defecte în timpul transportului, contactați imediat serviciul pentru clienți (a se consulta „Serviciul pentru Clienți”). Nu folosiți niciodată un aparat care nu funcționează sau care este defectat sau are accesorii defecte.

Dacă apare o defecțiune, aparatul trebuie reparat. Aparatul nu conține piese pe care le puteți repara pe cont propriu.

Nu deșurubați niciodată aparatul și nu efectuați modificări tehnice.

Chiar și atunci când aparatul este oprit, există tensiune în interiorul acestuia atât timp cât ștecherul este conectat la priză.

Scoateți ștecherul de alimentare după fiecare utilizare în caz de pericol sau dacă au apărut defecțiuni. De aceea, trebuie să vă asigurați că priza în care a fost introdus ștecherul aparatului este într-un loc ușor accesibil.

Nu transportați și nu mutați aparatul în timp ce este folosit.

Dacă cablul de alimentare a aparatului este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător, de către departamentul de service al producătorului sau de către o persoană calificată similar pentru a preveni pericolele.

Aparatul nu este destinat utilizării cu un temporizator sau cu un sistem separat cu telecomandă.

Utilizați aparatul numai dacă tensiunea specificată pe plăcuța de tip corespunde cu tensiunea prizei dumneavoastră.

Așezați aparatul pe o suprafață uscată, plană și antiderapantă.

Nu așezați aparatul pe o suprafață fierbinte sau în apropierea unor surse puternice de căldură.

Nu utilizați aparatul în exterior sau în încăperi cu umiditate ridicată.

Nu utilizați aparatul în dulapuri.

Nu utilizați niciodată dispozitivul fără o plită pentru grătar.

Alimentele pe grătar se pot arde. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea sau sub materiale combustibile (de exemplu, perdele sau draperii, dulapuri de perete). Zona de deasupra aparatului trebuie să fie întotdeauna liberă și neobstrucționată.

Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea materialelor combustibile care se pot aprinde ușor, cum ar fi benzina sau alcoolul.

Nu așezați aparatul pe suprafețe care se pot aprinde ușor (de exemplu, șervețele de hârtie).

Suprafețele aparatului pot deveni foarte fierbinți. Folosiți întotdeauna mânerul sau, dacă este necesar, cârpe sau mănuși rezistente la căldură.

Suprafața exterioară a aparatului poate deveni foarte fierbinte în timpul funcționării. Folosiți întotdeauna mânerul sau, dacă este necesar, mănuși pentru cuptor.

Scoateți ștecherul din priză atunci când nu supravegheați aparatul. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul gătirii.

Opriiți aparatul și scoateți ștecherul din priză înainte de a-l curăța sau de a efectua operațiuni de întreținere.

Nu atingeți niciodată cablul de alimentare cu mâinile ude. Nu atingeți aparatul cu mâinile ude când este în funcțiune sau când aparatul se află pe o suprafață umedă.

Când scoateți ștecherul din priză, trageți întotdeauna direct de ștecher. Nu transportați aparatul trăgând de cablul de alimentare.

Asigurați-vă că cablul de alimentare nu este îndoit sau prins și că nu intră în contact cu surse de căldură (de exemplu, plite, arzătoare cu gaz).

Nu lăsați cablul de alimentare să cadă sau să atârne. După utilizare, păstrați cablul în compartimentul pentru cablu de pe partea inferioară a aparatului.

Scoateți sau schimbați plitele grătarului numai după ce aparatul s-a răcit complet.

Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide, nu îl curățați sub jet de apă și nu îl introduceți în mașina de spălat vase.

Nu turnați apă rece sau lichide inflamabile pe plitele de grătar fierbinți.







Transportați și curățați aparatul doar după ce s-a răcit complet.

Nu folosiți ustensile dure pentru a curăța aparatul, cum ar fi buretele de sârmă și nu utilizați agenți de curățare agresivi sau abrazivi.

Înainte de a depozita aparatul: Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet.

Depozitați aparatul într-un loc răcoros și uscat, care nu poate fi accesat de către copii sau de animalele de companie.

## Simboluri folosite

	Citiți cu atenție și integral instrucțiunile de utilizare și păstrați-le pentru utilizare ulterioară.
	ATENȚIE! Posibil risc de accidentare și rănire, precum și de daune materiale importante.
	Pericol de arsuri din cauza suprafețelor fierbinti
	Nu utilizați aparatul în aer liber sau într-un mediu umed.
	Clasa de protecție I
	Aparatul respectă directivele pentru marcajul CE.

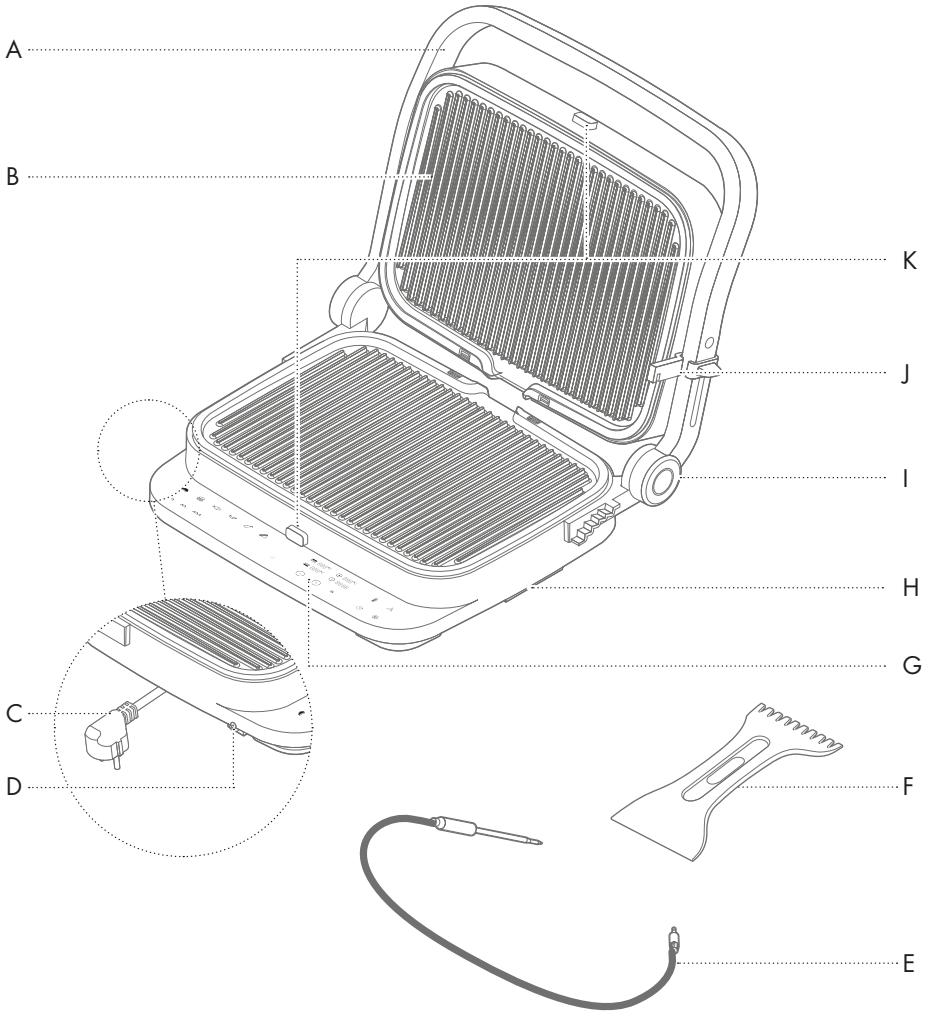
## Date tehnice

Alimentarea electrică	220-240 V, 50-60 Hz
Putere de ieșire	2000 W
Putere de ieșire în standby	< 0,3 W
Greutate	8,13 kg
Clasa de protecție	I
Dimensiuni	398 x 321 x 150 mm

## Cuprins

Instrucțiuni importante de siguranță	1
Prezentare generală	4
Prezentare generală / Utilizare	5
Afișaj	5
Înainte de prima utilizare	6
Moduri de funcționare	7
Punerea în funcțiune	9
Punere în funcțiune	10
Curățare și mentenanță	15
Mesaje de eroare	17
Serviciul pentru clienți	18
Accesorii	18
Eliminarea	18

## Prezentare generală



A Mâner

B Plită grătar

C Cablu de alimentare

D Conexiune termometru

E Termometru pentru grătar

F Racletă

G Afișaj

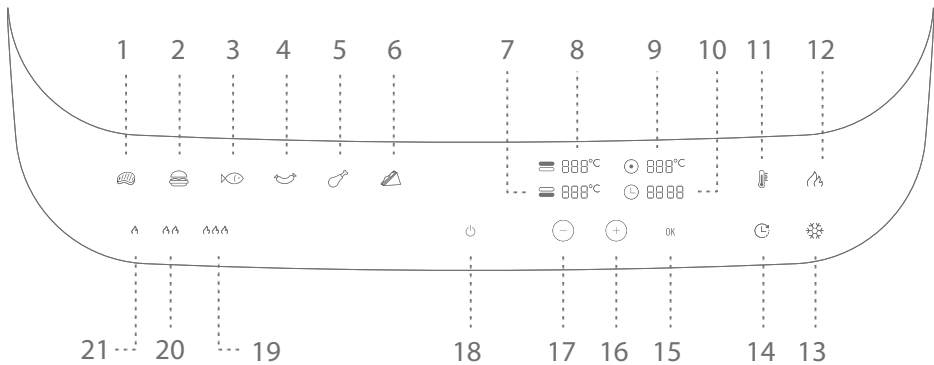
H Tavă de scurgere a grăsimii

I Dispozitiv de deblocare pentru grătar

J Distanțiere și mecanism de blocare

K Buton de deblocare pentru plitele grătarului

# Afişaj



1	Program pentru friptură	12	Funcție de optimizare
2	Program pentru burgeri	13	Funcție de decongelare
3	Program pentru pește	14	Durata programului
4	Program pentru cârnați	15	Tastă de confirmare
5	Program pentru carne de pasăre	16	Tastă setare „+”
6	Program pentru panini	17	Tastă setare „-”
7	Temperatura plitei inferioare de grătar	18	Buton pornire/oprire
8	Temperatura plitei superioare de grătar	19	Nivel de gătire Bine făcut
9	Afişaj temperatura internă (doar cu termometru pentru grătar)	20	Nivel de gătire Mediu
10	Afişaj cronometru	21	Nivel de gătire Medium rare (mediu - în sânge)
11	Modificați temperatura grătarului		

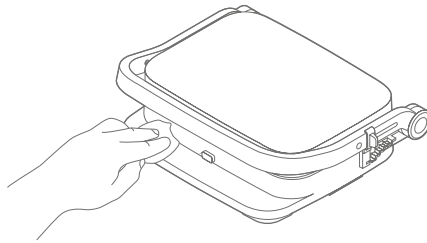
## Înainte de prima utilizare

Scoateți toate materialele de ambalare, eliminați-le într-un mod ecologic sau păstrați-le pentru depozitarea viitoare a aparatului. Verificați aparatul și accesoriile pentru a vă asigura că sunt nedeteriorate și complete.

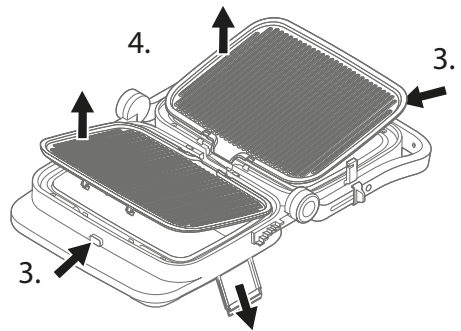
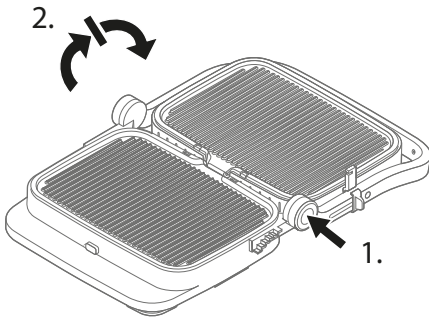
**Observație:** Nu utilizați aparatul dacă descoperiți piese lipsă sau defecte. În schimb, contactați departamentul nostru de servicii pentru clienți (consultați capitolul „Servicii pentru clienți”).

### Curățare

Înainte de utilizare, ștergeți aparatul cu o cârpă umedă.



Apăsați dispozitivul de deblocare a grătarului din partea dreaptă și deschideți complet aparatul. Apăsați dispozitivul de deblocare a plitelor grătarului, scoateți plitele și tava de scurgere a grăsimilor și curățați cu detergent de vase sub jet de apă. Uscați cu grijă plitele grătarului și asigurați-vă că toate urmele agenților de curățare au fost șterse.



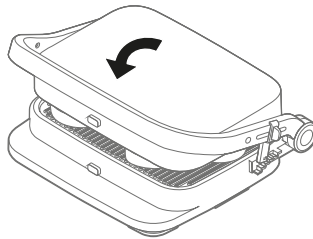
# Moduri de funcționare



**ATENȚIE!** Asigurați-vă că tava de scurgere a grăsimii a fost introdusă. Verificați tava la intervale regulate pentru a preveni acumularea excesivă de grăsime.

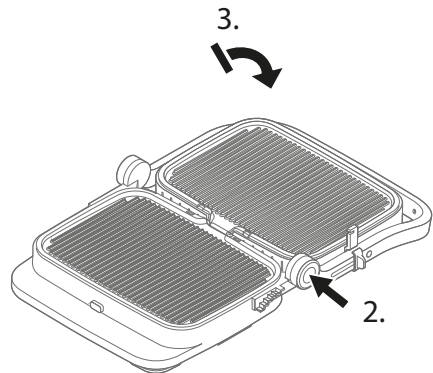
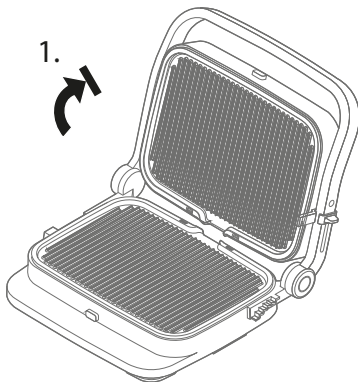
## 1 Grătar de contact (poziție închis)

Plita superioară a grătarului se adaptează automat la grosimea alimentelor așezate pe plita inferioară a grătarului. Alimentele se vor găti uniform pe ambele părți.



## 2 Grătar deschis (mod grătar)

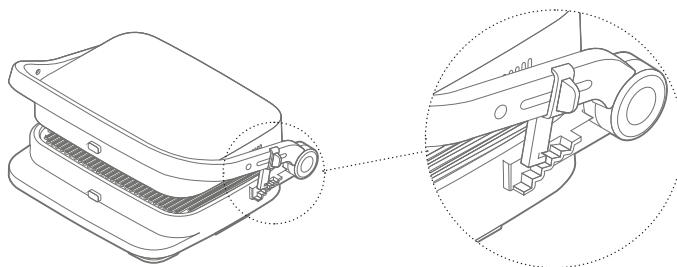
Când sunt complet deschise, ambele plite de grătar formează o suprafață mare de gătit la același nivel, pe care pot fi gătite diferite alimente fără ca sucurile din grill să se amestece. Apăsăți tasta de deblocare a balamalei de pe partea dreaptă și pliați placa superioară a grătarului spre spate.





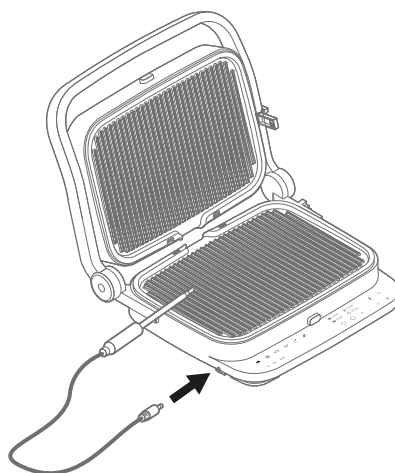
### 3 Grătar pentru cuptor

Utilizați distanțierul pentru a regla distanța dorită între cele două plite ale grătarului. Așezați alimentele pe plita inferioară a grătarului și coborâți plita superioară până când aceasta este aproape de mâncare. Această poziție este perfectă pentru alimentele foarte groase, care trebuie gătitе lent și uniform, pentru prepararea mâncărilor cu brânză topită, cum ar fi pizza sau burgeri, și pentru prepararea alimentelor moi care nu trebuie presate. De asemenea, se recomandă utilizarea acestei poziții pentru legumele cu un conținut ridicat de apă, deoarece permite evaporarea nestingherită a apei.



### 4 Utilizarea termometrului pentru grătar

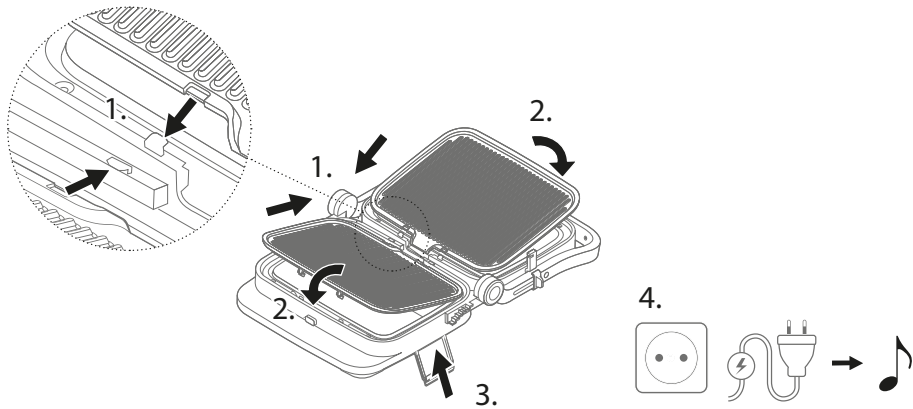
Termometrul de grătar inclus cu aparatul poate fi atașat pentru a măsura temperatura internă a alimentelor. Pentru aceasta, introduceți conectorul jack al termometrului în partea stângă, inferioară a aparatului. Indicatorul pentru temperatura internă va apărea pe afișaj, iar simbolurile pentru sandwich și durata programului vor dispărea. Pentru opțiunile de ajustare, consultați capitolul intitulat **Funcționare - temperatură internă**



# Punerea în funcțiune

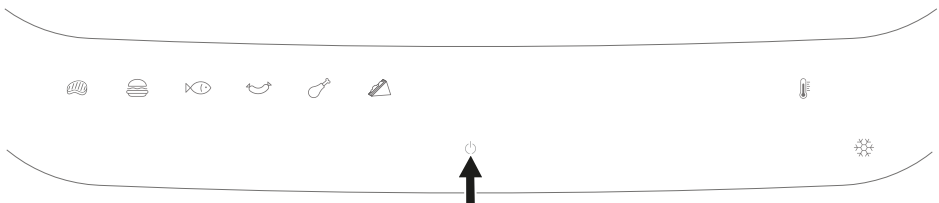
## 1 Conectare

Mai întâi, introduceți plitele grătarului prin partea din spate în cărligele corespunzătoare ale acestuia. Apoi, împingeți părțile exterioare în jos până când acestea se fixează cu un clic audibil. Introduceți tava de scurgere a grăsimii în grătar. Abia apoi conectați cablul de alimentare la o priză adecvată (consultați capitolul „Date tehnice”). Veți auzi un sunet lung, iar toate funcțiile vor apărea pe afișaj. Butonul Pornit/Oprit va rămâne vizibil.



## 2 Pornirea / Oprirea

Apăsați butonul Pornit/Oprit și țineți-l apăsat timp de 1 secundă. Veți auzi un bip lung. Meniul de selecție de bază cu simboluri va apărea pe afișaj (consultați ilustrația). Temperatura internă va apărea doar dacă termometrul de grătar a fost conectat.

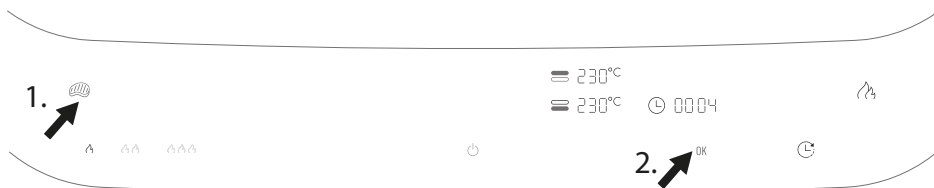


# Punere în funcțiune



**ATENȚIE!** Pericol de arsuri din cauza componentelor fierbinti. Atingeți grătarul doar de mâner sau pe afișaj în timpul funcționării. Lăsați celelalte părți să se răcească complet înainte de a le atinge. Nu ridicați și nu mutați grătarul fierbinte.

## 1 Selectați programul de gătit automat



Selectați un program de gătit automat și nivelul de gătire din schemă, apăsând pe simbolul corespunzător de trei ori, apoi confirmați apăsând OK. Veți auzi un bip lung. Timpul presetat poate fi ajustat apăsând simbolul temporizatorului cu butoanele "+" și "-". Acesta va lumina intermitent până când temperatura reglată a fost atinsă (două sunete de bip). Apăsăți simbolul Boost, dacă este necesar, pentru a frige la putere maximă în ultimele 30 de secunde. La finalul programului, veți auzi un bip lung și afișajul de bază va apărea.

### Friptură

1x → → Medium rare (mediu - în sânge)

2x → → Mediu

3x → → Bine făcută

### Burger

1x → → Medium rare (mediu - în sânge)

2x → → Mediu

3x → → Bine făcută

### Pește

1x → → Glazurat

2x → → Bine făcut

### Cârnați

1x

### Carne de pasăre

1x


### Sandwich

1x → → Nivel de prăjire 1

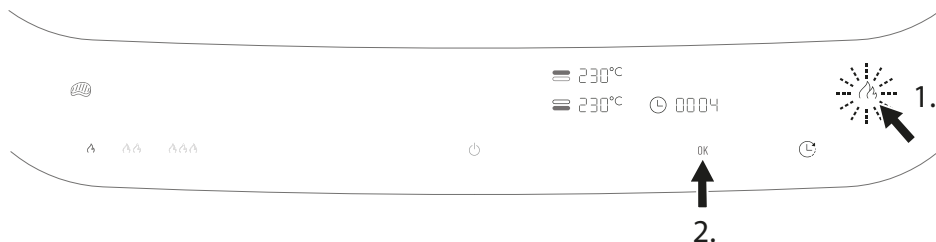
2x → → Nivel de prăjire 2

3x → → Nivel de prăjire 3


## 2 Funcție Boost

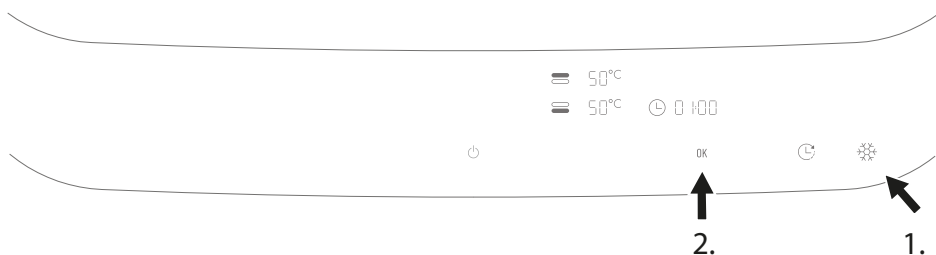
 Pentru programele automate, puteți prăji la căldură maximă în ultimele 30 de secunde, apăsând simbolul Boost. Simbolul va începe să lumineze intermitent. Confirmați selecția programului cu OK, veți auzi un bip lung.

**Observație:** Simbolul Boost va continua să lumineze intermitent până când optimizarea este completă, altfel se va opri.




## 3 Decongelare

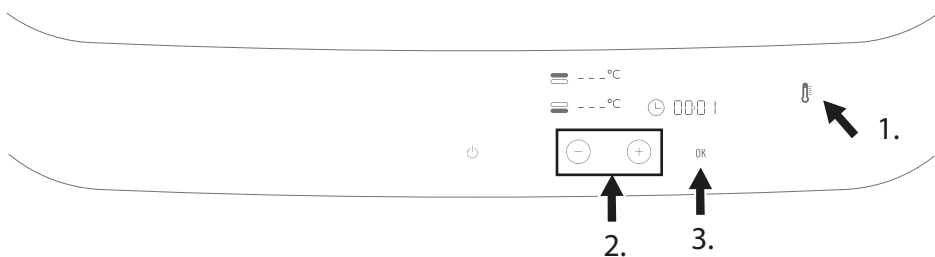
 Apăsati simbolul de decongelare. Temperatura presetată de 50 °C se va afișa împreună cu durata.. Pentru a schimba timpul de decongelare, consultați capitolul intitulat **Modificarea duratei programului**. Confirmați selecția programului cu OK, veți auzi un bip lung.



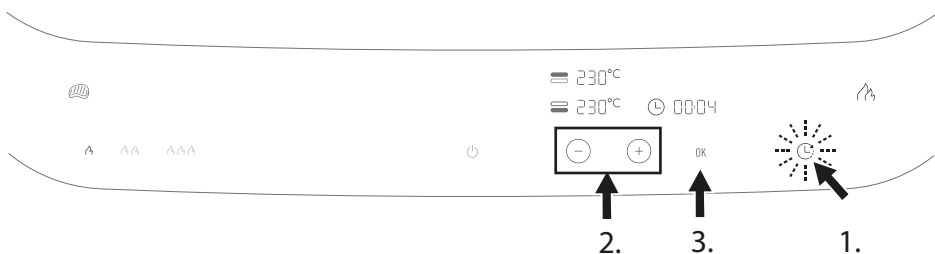
#### 4 Reglarea manuală a temperaturii grătarului


 Apăsați simbolul temperaturii grătarului. După prima apăsare, temperatura pentru ambele plite poate fi reglată imediat, în timp ce temperatura pentru plita superioară poate fi reglată după a doua apăsare, iar temperatura pentru plita inferioară după a treia apăsare. Temperatura respectivă poate fi schimbată folosind tastele de reglare „+” și „-”. După confirmarea o dată cu OK, se poate seta un cronometru folosind tastele de reglare „+” și „-”.


**Observație:** Cronometrul va emite un semnal sonor de patru ori odată ce timpul a trecut. Grătarul trebuie oprit manual dacă temperatura grătarului a fost reglată manual.

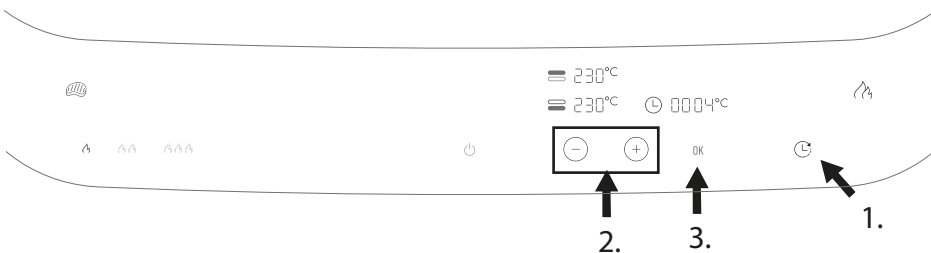


#### 5 Reglați manual durata programului / cronometrul



 Simbolul cronometrului poate fi folosit pentru a modifica timpul de gătit pentru programele automate de gătit sau pentru a seta un temporizator pentru reglarea manuală a temperaturii de grătar. Simbolul va lumina intermitent. Vor apărea simbolurile plus și minus. Reglați durata dorită folosind simbolurile plus și minus și confirmați cu OK. Cronometrul va porni. Pentru programul de gătit automat, simbolul cronometrului va continua să lumineze intermitent până la atingerea temperaturii selectate. Dacă temperatura a fost atinsă, veți auzi un bip dublu, afișajul va fi aprins continuu și afișajul cronometrului va începe numărătoarea inversă.

 Apăsați simbolul cronometrului pentru a regla durata programului și/sau cronometrul. Vor apărea simbolurile plus și minus. Reglați durata dorită folosind simbolurile plus și minus și confirmați cu OK. Dacă nu se apasă altceva timp de trei secunde complete, afișajul cronometrului se va reseta și simbolurile plus și minus vor dispărea.

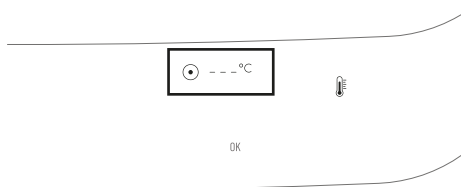
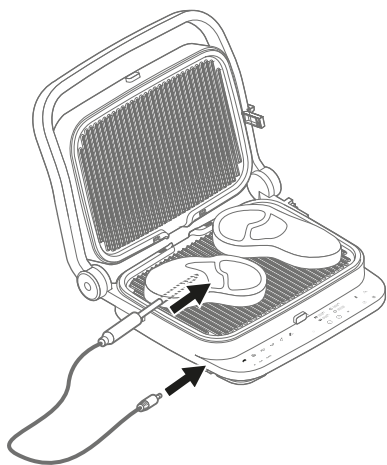


## 6 Temperatura internă - program de gătit automat

Conectați termometrul grătarului. Indicatorul pentru temperatura internă va apărea pe afișaj, iar simbolurile pentru sandwich și durata programului vor dispărea.

Selectați programul dorit, iar o valoare presetată va apărea în afișajul pentru temperatura internă. Confirmați selecția programului cu OK, veți auzi un bip lung. Afișajul pentru temperatura internă va continua să lumineze intermitent până când plita grătarului atinge temperatura presetată (bip dublu).

Introduceți termometrul grătarului în aliment lateral, până când vârful se află în mijlocul alimentului și puneți-l pe plita grătarului. Temperatura actuală și temperatura internă ajustată vor apărea intermitent pe afișajul pentru temperatura internă. Când temperatura internă a atins valoarea setată, patru semnale sonore se vor auzi pentru a semnală că programul este finalizat.

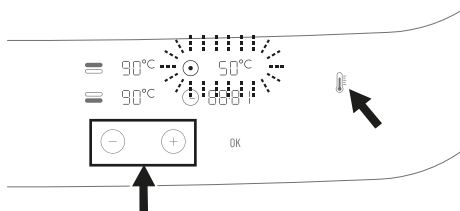
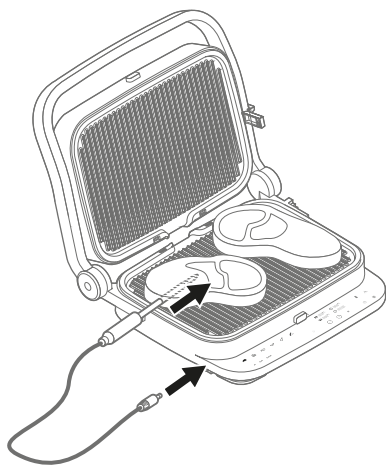


Pericol de arsuri. Utilizați ustensile de grătar cu mâner lung pentru a muta alimentele.

## 7 Temperatura internă - reglare manuală

Conectați termometrul grătarului. Indicatorul pentru temperatura internă va apărea pe afișaj, iar simbolurile pentru sandwich și durata programului vor dispărea.

Apăsați simbolul temperaturii grătarului și reglați temperatura dorită a plitei folosind tastele de reglare „+” și „-”, conform descrierii din secțiunea 4. **Reglarea manuală a temperaturii grătarului**. Confirmați cu OK. Acum temperatura internă poate fi schimbată. Apoi, apăsați OK și, dacă doriți, programați un cronometru suplimentar de până la 90 de minute pentru alte alimente. Când cronometrul a fost reglat și grătarul este utilizat în modul manual, grătarul trebuie reglat manual. Temperatura internă va continua să lumineze intermitent până când plita grătarului atinge temperatura presetată. Introduceți termometrul în aliment și puneți-l pe plita grătarului. Temperatura reglată și temperatura actuală din interiorul alimentelor vor fi afișate intermitent pe afișajul temperaturii interne. Veți auzi trei bipuri atunci când temperatura internă atinge valoarea presetată. Veți auzi patru bipuri odată ce perioada de timp setată pe cronometru a expirat. Grătarul trebuie oprit manual.



Pericol de arsuri. Utilizați ustensile de grătar cu mâner lung pentru a muta alimentele.

## 8 Anulați o intrare sau un program care rulează

Apăsați scurt butonul Pornit/Oprit o dată. Veți auzi un bip scurt; va apărea afișajul de bază. După 5 minute, aparatul va intra automat în modul standby.

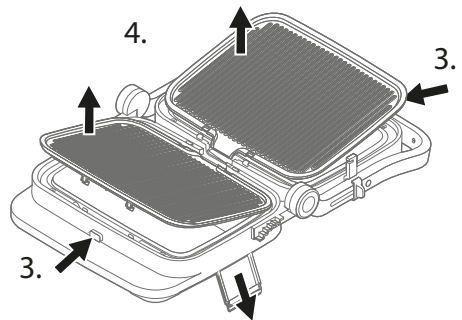
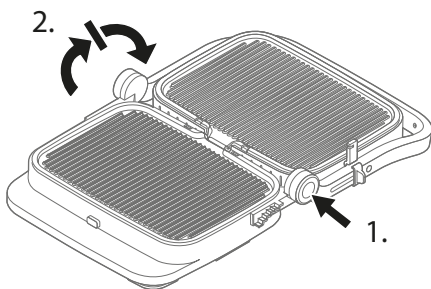
## Curățare și mentenanță



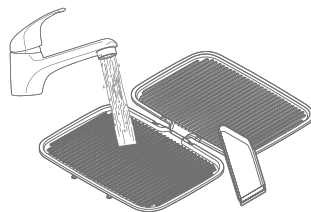
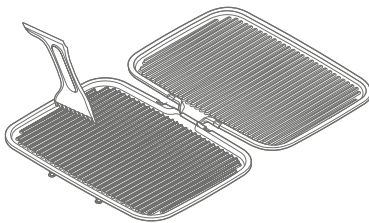
Pericol de arsuri din cauza componentelor fierbinti. Lăsați grătarul să se răcească complet înainte de a efectua lucrările de curățare și întreținere.

### 1 Scoateți și curățați plitele grătarului.

Apăsăți tasta de deblocare a balamalei din partea dreaptă și deschideți complet aparatul. Scoateți plitele grătarului și tava de scurgere a grăsimii.

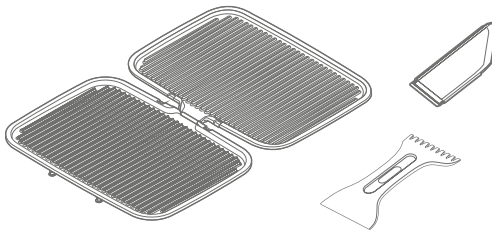
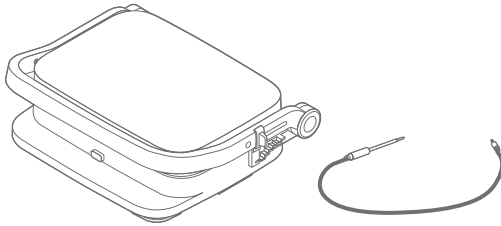


Apoi îndepărtați cele mai groase resturi de pe grătar folosind racla furnizată la livrare. Curățați plitele grătarului și tava de scurgere a grăsimii sub jet de apă cu detergent de vase.





După fiecare utilizare, ștergeți aparatul cu o cârpă umedă. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau lavete din microfibră, deoarece acestea pot cauza zgârieturi fine pe suprafața carcasei.



## Mesaje de eroare

Un mesaj de eroare va fi afișat acustic prin intermediul unui ton de zece bipuri.



Pericol de arsuri din cauza componentelor fierbinti. Lăsați grătarul să se răcească complet înainte de a efectua sarcini de depanare și rezolvare a erorilor.

Problemă	Cauză posibilă	Remediu
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat corect la sursa de alimentare.	Verificați dacă ștecherul a fost introdus corect în priză. Verificați siguranța.
Programul nu pornește după apăsarea OK.	Nu a fost selectat niciun program.	Selectați un program.
	Nu s-au reglat valori adecvate.	Reglați temperatura plitei grătarului la minimum 90°. Reglați durata programului pentru programele automate de gătit la peste 1 minut.
	Plita superioară a grătarului nu a fost introdusă corect.	Oprii aparatul, introduceți corect plita superioară a grătarului și reporniți aparatul.
	Plita inferioară a grătarului nu a fost introdusă corect.	Oprii aparatul, introduceți corect plita inferioară a grătarului și reporniți aparatul.
	Ambele plite au fost introduse incorect.	Oprii aparatul, introduceți corect plitele grătarului și reporniți aparatul.
	Termometrul grătarului nu a fost instalat corect.	Oprii aparatul, introduceți vârful termometrului grătarului în alimente și reporniți aparatul.
	Aparatul este stricat.	Oprii aparatul și contactați serviciul pentru clienți.
	Aparatul este stricat.	Oprii aparatul și contactați serviciul pentru clienți.

## Serviciul pentru clienți

Dacă aveți probleme cu grătarul electric, contactați departamentul nostru de asistență pentru clienți.

Puteți găsi informații detaliate despre service, reparații, garanții și înregistrarea produsului la [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Accesorii

Puteți găsi accesorii potrivite pentru aparatul dvs. la [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Eliminarea



Simbolul „coș de gunoi barată” dispune eliminarea separată a aparatelor electrice și electronice scoase din funcțiune (DEEE). Aparatele de acest tip pot conține substanțe periculoase care sunt dăunătoare mediului. Nu aruncați acest aparat sau ambalajul în care a fost livrat la gunoiul menajer nesortat. Eliminarea trebuie să aibă loc la un punct de colectare desemnat pentru aparatele electrice și electronice vechi. Procedând astfel, contribuiți la protejerea resurselor și a mediului. Pentru informații suplimentare, vă rugăm să vă contactați distribuitorul ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) sau autoritățile locale.

În niciun caz, copiilor nu li se permite să se joace cu pungi de plastic și materiale de ambalare, deoarece acest lucru prezintă un risc de rănire și/sau sufocare. Păstrați materialele de acest tip depozitate în siguranță sau aruncați-le într-un mod ecologic.

## Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przeczytaj wszystkie informacje i instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Niezastosowanie się do informacji i instrukcji dotyczących bezpieczeństwa może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub poważne obrażenia.

Zachowaj wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa i instrukcje do wykorzystania w przyszłości.

Grill kontaktowy (zwany dalej „urządzeniem”) przeznaczony jest wyłącznie do grillowania potraw w zamkniętych pomieszczeniach.

Każde inne użycie uważane jest za niewłaściwe i może prowadzić do poważnych obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku:

- w gospodarstwach domowych;
- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
- w nieruchomościach rolnych;
- przez gości hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, a nie komercyjnego.

Dzieci nie mogą używać ani obsługiwać tego urządzenia. Trzymaj urządzenie i dołączony do niego kabel zasilania z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia i/lub wiedzy tylko wtedy, gdy osoby te zostały wcześniej poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia i wykazały, że rozumieją wynikające z tego ryzyka i zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadających doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że znajdując się pod nadzorem.

Dzieciom nie wolno bawić się materiałami opakowaniowymi. Grozi to uduszeniem.

Przed każdym użyciem należy sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń. Jeśli stwierdzisz, że podczas transportu doszło do uszkodzeń, natychmiast skontaktuj się z obsługą klienta (patrz „Obsługa klienta”). Nigdy nie używaj zepsutego lub uszkodzonego urządzenia ani wadliwych akcesoriów.

Jeżeli wystąpi usterka, urządzenie należy naprawić. Urządzenie nie zawiera żadnych elementów, które można naprawić samodzielnie.

Nigdy nie rozkręcaj urządzenia i nie dokonuj żadnych modyfikacji technicznych.

Nawet gdy urządzenie jest wyłączone, we wnętrzu urządzenia znajduje się napięcie tak długo, jak długo wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka.

W przypadku zagrożenia lub uszkodzenia należy po każdym użyciu wyjąć wtyczkę z gniazdka. Z tego powodu gniazdko, do którego została podłączona wtyczka sieciowa urządzenia, musi znajdować się w miejscu łatwo dostępnym.

Nie transportuj ani nie przesuвай urządzenia podczas jego używania.

Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, dział obsługi klienta producenta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec zagrożeniom.

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania (pilotem).

Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej jest takie samo, jak napięcie w gniazdku elektrycznym.

Umieść urządzenie na suchej, równej i antypoślizgowej powierzchni.

Nie umieszczaj urządzenia na gorącej powierzchni ani w pobliżu silnych źródeł ciepła.

Nie używaj urządzenia na zewnątrz ani w pomieszczeniach o dużej wilgotności powietrza.

Nie używaj urządzenia w szafkach.

Nigdy nie używaj urządzenia bez płyty grillowej.

Jedzenie przeznaczone do grillowania może się spalić. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych lub pod nimi (np. firankami lub zasłonami, szafkami ściennymi). Obszar nad urządzeniem musi być zawsze wolny i niezastonięty.

Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, które mogą łatwo się zapalić, np. benzyna lub alkohol.

Nie stawiaj urządzenia na powierzchniach łatwo zapalnych (np. serwetkach papierowych).

Powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące. Zawsze używaj uchwytu lub, jeśli to konieczne, żaroodpornych ściereczek lub rękawic.

Zewnętrzna powierzchnia urządzenia może się bardzo nagrzać podczas pracy urządzenia. Zawsze używaj uchwytu lub, jeśli to konieczne, rękawic kuchennych.

Jeśli nie nadzorujesz urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka. Podczas grillowania nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

Przed czyszczeniem lub serwisowaniem urządzenia wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Nigdy nie dotykaj przewodu zasilającego mokrymi rękami. Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami, gdy jest włączone lub gdy stoi na mokrej powierzchni.

Wyjmując wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnij bezpośrednio za wtyczkę. Nie przenoś urządzenia, trzymając za przewód zasilający.

Upewnij się, że przewód zasilający nie jest zagięty ani zaciśnięty oraz że przewód zasilający i urządzenie nie mają kontaktu ze źródłami ciepła (np. płytami grzejnymi, płomieniami palników).

Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał lub opadał. Po użyciu przewód należy przechowywać w schowku na przewody znajdującym się na spodzie urządzenia.

Wyjmuj lub wymieniaj płyty grillowe dopiero wtedy, gdy urządzenie całkowicie ostygnie.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach, nie czyść go pod bieżącą wodą i nie wkładaj do zmywarki.

Nie wylewaj zimnej wody ani łatwopalnych płynów na gorące płyty grillowe.







Transportuj i czyść urządzenie dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać twardych przyborów czyszczących, takich jak wełna stalowa, ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących.

Przed przechowywaniem urządzenia: Wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Przechowuj urządzenie w chłodnym i suchym miejscu, do którego nie mają dostępu dzieci ani zwierzęta domowe.

## Używane symbole

	Przeczytaj uważnie całą instrukcję obsługi i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości.
	OSTROŻNIE! Ryzyko wypadku i obrażeń, a także poważnych szkód materialnych.
	Niebezpieczeństwo poparzenia o gorące powierzchnie
	Nie używaj urządzenia na zewnątrz ani w wilgotnym otoczeniu.
	Klasa ochronności I
	Urządzenie jest zgodne z wytycznymi dotyczącymi oznakowania CE.

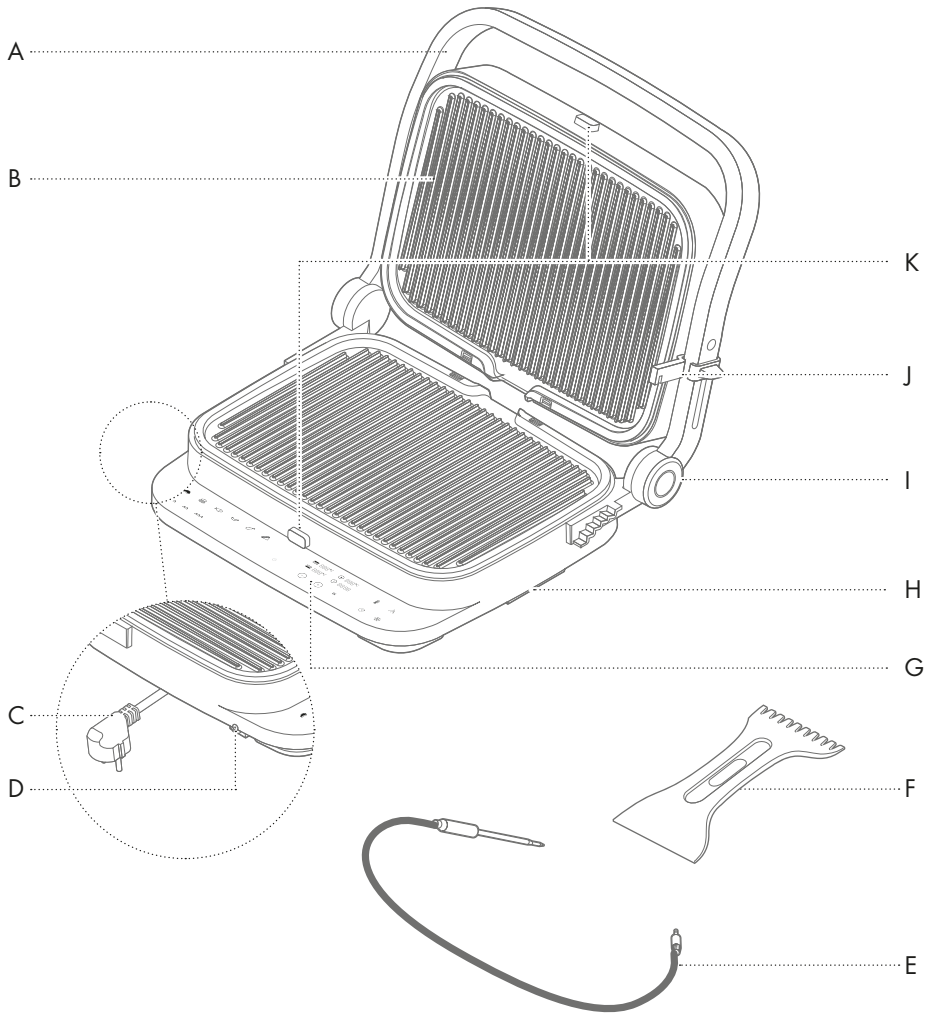
## Dane techniczne

Zasilanie	220-240 V, 50-60 Hz
Moc wyjściowa	2000 W
Moc wyjściowa w trybie gotowości	< 0,3 W
Waga	8,13 kg
Klasa ochronności	I
Wymiary	398 x 321 x 150 mm

## Spis treści

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	1
Przegląd	4
Przegląd/Działanie	5
Wyświetlacz	5
Przed pierwszym użyciem	6
Tryby pracy	7
Uruchomienie	9
Obsługa	10
Czyszczenie i konserwacja	15
Komunikaty o błędach	17
Obsługa klienta	18
Akcesoria	18
Utylizacja	18

## Przeгляд




---

A Uchwyt

---

B Płyta grillowa

---

C Kabel zasilający

---

D Podłączenie termometru

---

E Termometr do grilla

---

F Skrobak

---

G Wyświetlacz

---

H Tacka ociekowa na tłuszcz

---

I Urządzenie do odblokowywania grilla

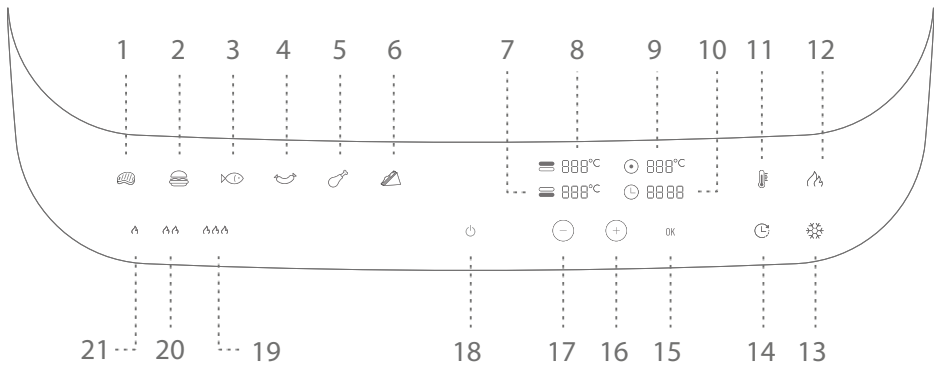
---

J Podkładki i mechanizm blokujący

---

K Przycisk odblokowujący płyty grillowe

# Wyświetlacz



1	Program do steków	12	Funkcja Boost
2	Program do burgerów	13	Funkcja rozmrażania
3	Program do ryb	14	Czas trwania programu
4	Program do kielbasy	15	Klucz potwierdzający
5	Program do drobiu	16	Klucz ustawiający „+”
6	Program do Panini	17	Klucz ustawiający „-”
7	Temperatura dolnej płyty grillowej	18	Przycisk włączania/wyłączania
8	Temperatura górnej płyty grillowej	19	Poziom gotowania Dobrze wysmażone
9	Wyświetlacz temperatury wewnętrznej (tylko z termometrem do grilla)	20	Poziom gotowania Średnio wysmażone
10	Wyświetlacz timera	21	Poziom gotowania Średnio krwiste
11	Zmień temperaturę grilla		



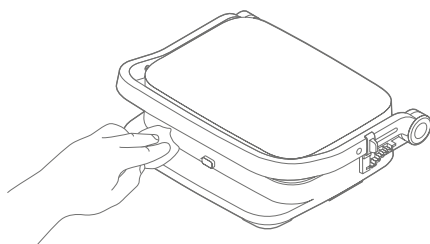
## Przed pierwszym użyciem

Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, zutylizuj je w sposób przyjazny dla środowiska lub zachowaj na potrzeby przyszłego przechowywania urządzenia. Sprawdź urządzenie i dołączone do niego akcesoria, aby upewnić się, że są nieuszkodzone i kompletne.

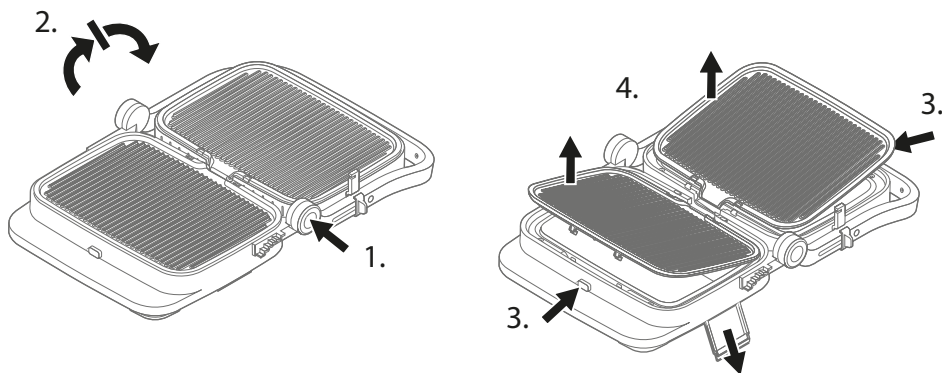
**Uwaga:** Jeśli zauważysz brak którejkolwiek z części lub jej uszkodzenie, nie używaj urządzenia. Zamiast tego skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta (zobacz rozdział zatytułowany „Obsługa klienta”).

### Czyszczenie

Przed użyciem przetrzyj urządzenie wilgotną ściereczką.



Naciśnij przycisk odblokowujący grilla znajdujący się po prawej stronie i otwórz całkowicie urządzenie. Naciśnij przycisk odblokowujący płyty grillowe, wyjmij płyty grillowe oraz tackę ociekową na tłuszcz i umyj je płynem do mycia naczyń pod bieżącą wodą. Dokładnie osusz płyty grillowe i upewnij się, że usunięto z nich wszelkie pozostałości środków czyszczących.



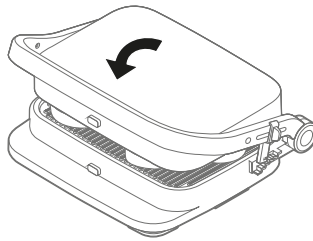
# Tryby pracy



**OSTROŻNIE!** Sprawdź, czy tacka ociekowa na tłuszcz została włożona. Sprawdzaj tackę w regularnych odstępach czasu, aby zapobiec nadmiernemu gromadzeniu się tłuszczu.

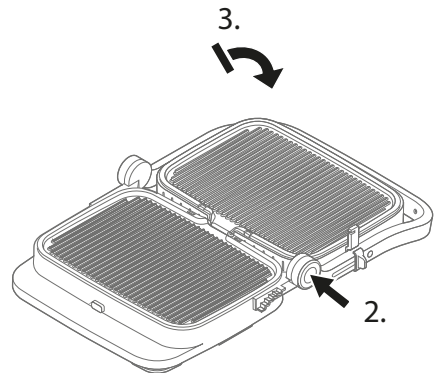
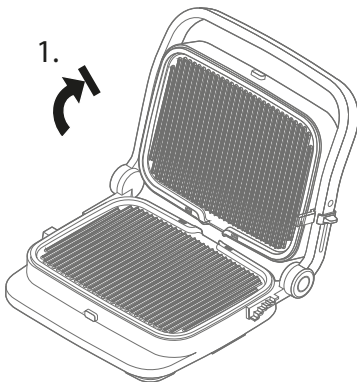
## 1 Grill kontaktowy (pozycja zamknięta)

Górna płyta grillowa automatycznie dostosowuje się do grubości żywności umieszczonej na dolnej płycie grillowej. Potrawa będzie równomiernie upieczona po obu stronach.



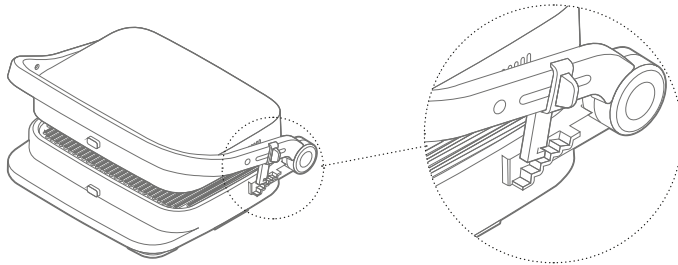
## 2 Grill otwarty (tryb BBQ)

Po całkowitym otwarciu obie płyty grillowe tworzą dużą powierzchnię do grillowania na tym samym poziomie, na której można przygotowywać różne potrawy, nie mieszając ich soków powstałych podczas grillowania. Naciśnij przycisk odblokowujący zawias po prawej stronie i odchyl górną płytę grilla do tyłu.



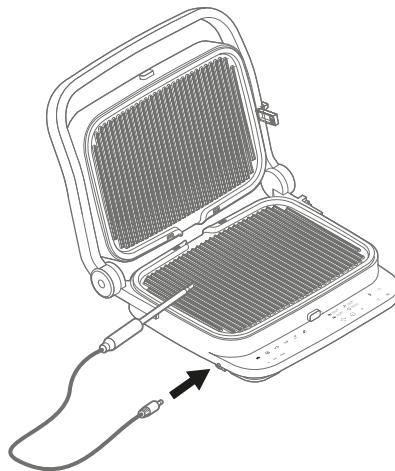
### 3 Grill piekarnikowy

Za pomocą podkładki ustaw żądaną odległość między dwiema płytami grilla. Umieść jedzenie na dolnej płycie grillowej i opuszczaj górną płytę grillową tak, aby znajdowała się blisko jedzenia. Pozycja ta jest idealna do gotowania bardzo grubych potraw, które muszą być gotowane powoli i równomiernie, do przygotowywania dań z roztopionym serem, np. pizzy lub kotletów do hamburgerów, a także do przygotowywania miękkich potraw, których nie należy zgniatać. Zaleca się również stosowanie tej metody w przypadku warzyw o dużej zawartości wody, ponieważ pozwala to jej swobodnie odparowywać.



### 4 Korzystanie z termometru do grilla

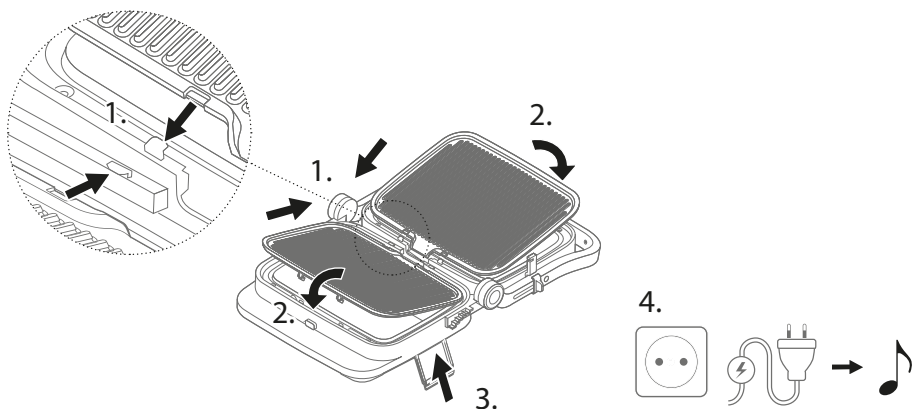
Dołączony do urządzenia termometr do grilla można podłączyć w celu zmierzenia temperatury wnętrza potrawy. Aby to zrobić, włóż złącze typu jack termometru do lewej, dolnej części urządzenia. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik temperatury wnętrza potrawy, symbole kanapki i czasu trwania programu znikną. Aby zapoznać się z opcjami regulacji, zobacz rozdział zatytułowany **Operacja - Temperatura wnętrza**.



# Uruchomienie

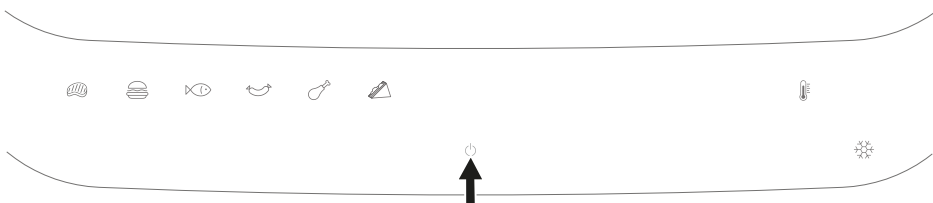
## 1 Połączenie

Najpierw włóż płyty grillowe tylną stroną do odpowiednich haków w grillu. Następnie dociśnij zewnętrzne boki do dołu, aż usłyszysz kliknięcie. Wsuń tackę na tłuszcz do grillu. Dopiero potem można podłączyć kabel przyłączeniowy do odpowiedniego gniazdka (patrz rozdział „Dane techniczne”). Usłyszysz długi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawią się wszystkie funkcje. Przycisk Włącz/Wyłącz pozostanie widoczny.



## 2 Włączanie/wyłączenie

Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz i przytrzymaj go przez 1 sekundę. Usłyszysz długi sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się podstawowe menu wyboru z symbolami (patrz ilustracja). Temperatura wnętrza potrawy będzie wyświetlana tylko wtedy, gdy podłączony jest termometr do grillu.



# Obsługa



**OSTROŻNIE!** Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powierzchnie.

Podczas pracy grilla należy dotykać wyłącznie uchwytu lub wyświetlacza. Przed dotknięciem innych części należy odczekać, aż całkowicie ostygną. Nie podnoś i nie przesuwaj gorącego grilla.

## 1 Wybierz automatyczny program gotowania



Wybierz automatyczny program gotowania i poziom ugotowania z tabeli, naciskając odpowiedni symbol trzy razy, a następnie potwierdź, naciskając OK. Usłyszysz długi sygnał dźwiękowy. Ustawiony czas można dostosować, naciskając symbol timera za pomocą przycisków „+” i „-”. Będzie on migać, aż zostanie osiągnięta ustawiona temperatura (dwa sygnały dźwiękowe). Naciśnij symbol Boost, aby opiekac z pełną mocą przez ostatnie 30 sekund. Na zakończenie programu usłyszysz długi sygnał dźwiękowy i pojawi się podstawowy ekran.

### Stek

1x → → Średnio krwisty

2x → → Średni

3x → → Dobrze wysmażony

### Burger

1x → → Średnio krwisty

2x → → Średni

3x → → Dobrze wysmażony

### Ryba

1x → → Glazurowana

2x → → Dobrze wysmażona

### Kiełbasy

1x

### Drób

1x


### Kanapka

1x → → Poziom opiekania 1

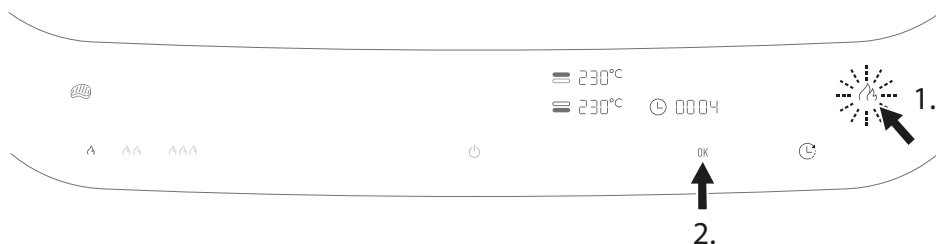
2x → → Poziom opiekania 2

3x → → Poziom opiekania 3


## 2 Funkcja Boost

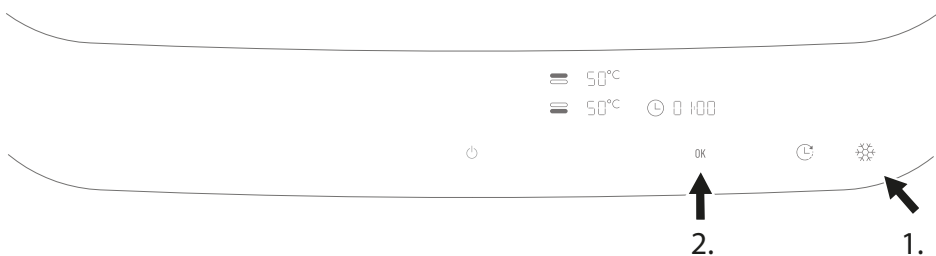
 W przypadku programów automatycznych możesz piec w maksymalnej temperaturze przez ostatnie 30 sekund, naciskając symbol Boost. Symbol zacznie migać. Potwierdź wybór programu za pomocą OK, usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.

**Uwaga:** Symbol boost będzie migał aż do zakończenia działania funkcji, w przeciwnym razie jest wygaszony.




## 3 Rozmrażanie

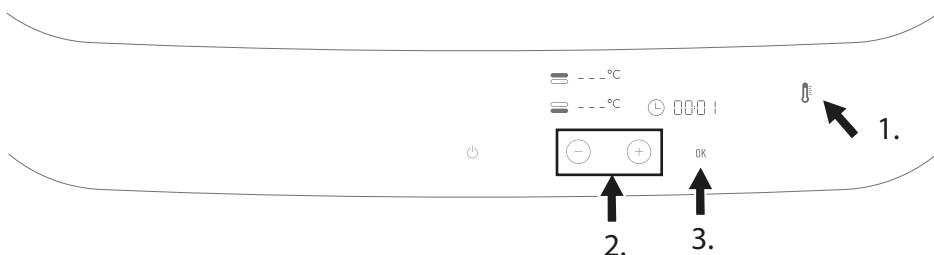
 Naciśnij symbol rozmrożenia. Wyświetli się ustawiona temperatura 50°C wraz z czasem. Aby zmienić czas rozmrażania, zapoznaj się z rozdziałem pt. **Zmień czas trwania programu**. Potwierdź wybór programu za pomocą OK, usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.



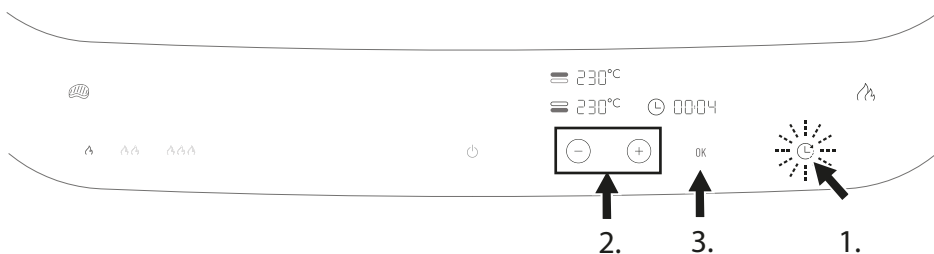
#### 4 Ręczna regulacja temperatury grillowania


 Naciśnij symbol temperatury grilla. Po pierwszym naciśnięciu można natychmiast zmienić temperaturę obu płyt, temperaturę górnej płyty można zmienić po dwukrotnym naciśnięciu, a temperaturę dolnej płyty można zmienić po trzykrotnym naciśnięciu. Odpowiednią temperaturę można zmienić za pomocą przycisków regulacyjnych „+” i „-”. Po jednokrotnym zatwierdzeniu przyciskiem OK można ustawić timer za pomocą przycisków regulacyjnych „+” i „-”.


**Uwaga:** Po upływie ustawionego czasu timer wyda czterokrotny sygnał dźwiękowy. Jeśli temperatura grilla była regulowana ręcznie, należy wyłączyć grill ręcznie.

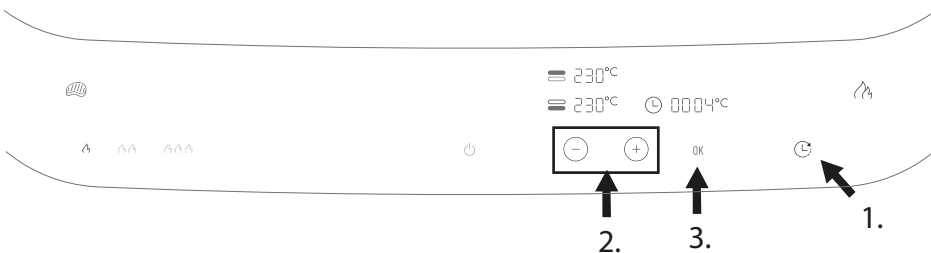


#### 5 Ręczna regulacja czasu trwania programu/timera



 Symbolu timera można użyć do zmiany czasu gotowania w automatycznych programach gotowania lub do ustawienia timera w celu ręcznej regulacji temperatury grillowania. Symbol będzie migać. Pojawią się symbole plus i minus. Ustaw żądany czas trwania za pomocą symboli plus i minus i potwierdź przyciskiem OK. Rozpocznie się odliczanie. W przypadku automatycznego programu gotowania symbol timera będzie migać, aż do osiągnięcia wybranej temperatury. Jeśli temperatura została osiągnięta, usłyszysz podwójny sygnał dźwiękowy, wyświetlacz zacznie świecić światłem ciągłym, a wyświetlacz timera rozpocznie odliczanie.

 Naciśnij symbol timera, aby ustawić czas trwania programu i/lub timer. Pojawią się symbole plus i minus. Ustaw żądany czas trwania za pomocą symboli plus i minus i potwierdź przyciskiem OK. Jeśli przez trzy sekundy nie zostanie naciśnięty żaden inny przycisk, wyświetlacz timera zostanie zresetowany, a symbole plus i minus znikną.

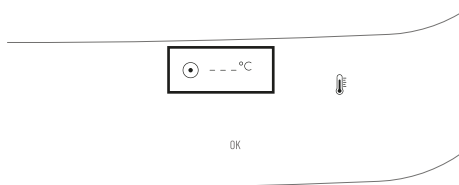
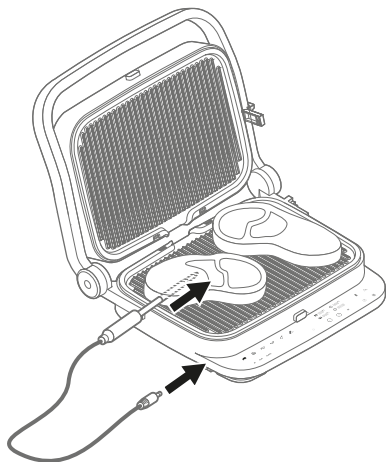


## 6 Temperatura wnętrza potrawy - automatyczny program gotowania

Podłącz termometr do grilla. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik temperatury wnętrza potrawy, symbole kanapki i czasu trwania programu znikną.

Wybierz żądany program, a na wyświetlaczu temperatury wewnętrznej pojawi się ustawiona wcześniej wartość. Potwierdź wybór programu za pomocą OK, usłyszysz długi sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz temperatury wnętrza potrawy będzie migać, aż płyta grillowa osiągnie ustaloną temperaturę (podwójny sygnał dźwiękowy).

Włóż termometr w potrawę bokiem, aż jego końcówka znajdzie się w środku, a następnie połóż potrawę na płycie grillowej. Aktualna temperatura i skorygowana temperatura wnętrza będą okresowo wyświetlane na wyświetlaczu temperatury wnętrza. Gdy temperatura wnętrza osiągnie ustaloną wartość, rozlegną się cztery sygnały dźwiękowe informujące o zakończeniu programu.




Ryzyko poparzenia. Do przenoszenia żywności należy używać długich przyrządów do grillowania.

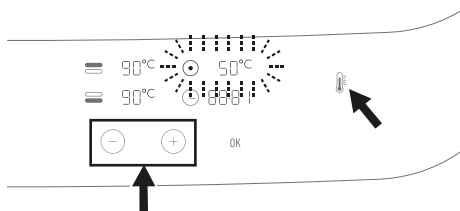
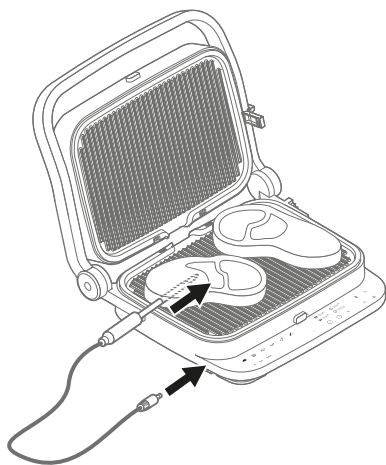


## 7 Temperatura wnętrza - ręczna regulacja

Podłącz termometr do grilla. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik temperatury wnętrza potrawy, symbole kanapki i czasu trwania programu znikną.


 Naciśnij symbol temperatury grilla i ustaw żądaną temperaturę płyty za pomocą przycisków regulacji „+” i „-”, jak opisano w 4. **Ręcznie wyreguluj temperaturę grillowania**. Potwierdź za pomocą OK. Teraz można zmienić temperaturę wewnętrzną. Następnie naciśnij OK i, jeśli chcesz, zaprogramuj dodatkowy timer o długości do 90 minut, aby przygotować dodatkowe posiłki. Jeżeli timer został ustawiony i grill pracuje w trybie ręcznym, należy go wyregulować ręcznie. Wyświetlacz temperatury wnętrza potrawy będzie migać, aż płyty grillowe osiągną ustawioną temperaturę.

Włóż termometr do potrawy i połóż ją na płycie grilla. Ustawiona temperatura oraz aktualna temperatura wewnątrz potrawy będą okresowo wyświetlane na wyświetlaczu temperatury wewnętrznej. Gdy temperatura wewnętrzna osiągnie zadaną wartość, usłyszysz trzy sygnały dźwiękowe. Po upływie ustawionego czasu usłyszysz cztery sygnały dźwiękowe. Grill należy wyłączyć ręcznie.



Ryzyko poparzenia. Do przenoszenia żywności należy używać długich przyrządów do grillowania.

## 8 Anuluj wpis lub uruchomiony program

 Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz jeden raz. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy i pojawi się podstawowy ekran. Po 5 minutach urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania.

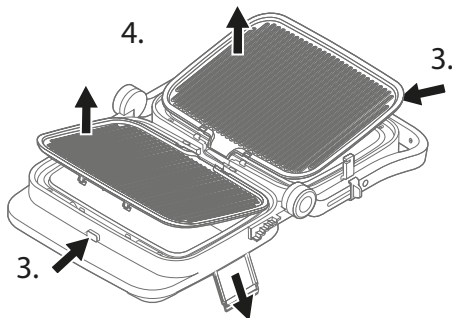
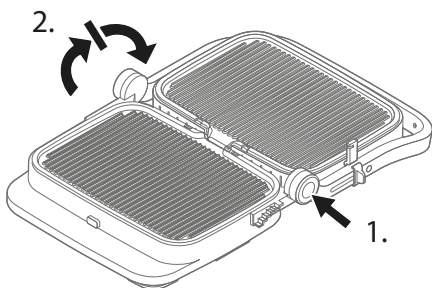
## Czyszczenie i konserwacja



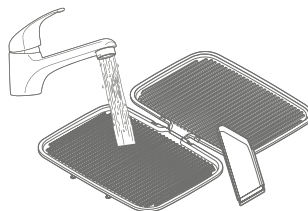
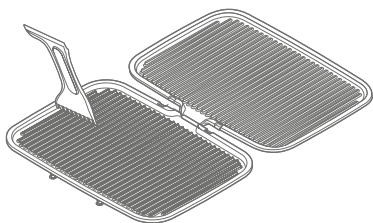
Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powierzchnie. Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji grilla należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

### 1 Wyjmij i wyczyść płyty grillowe

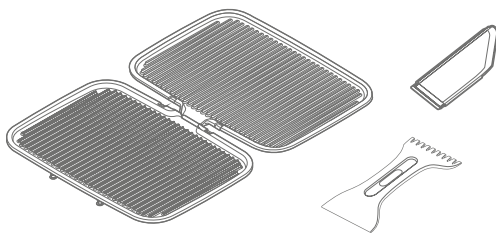
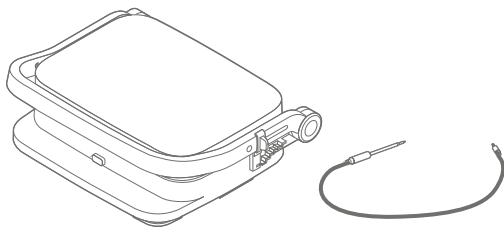
Naciśnij przycisk odblokowujący zawias po prawej stronie i otwórz całkowicie urządzenie. Wyjmij płyty grillowe i tackę ociekową na tłuszcz.



Następnie usuń największe resztki z grillowania za pomocą skrobaka dołączonego do zestawu. Umyj płyty grillowe i tackę ociekową na tłuszcz pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.



Po każdym użyciu przetrzyj urządzenie wilgotną ściereczką. Nie należy używać żadnych ściernych środków czyszczących ani ściereczek z mikrofibry, ponieważ mogą one spowodować drobne zarysowania na powierzchni obudowy.



## Komunikaty o błędach

Komunikat o błędzie zostanie oznajmiony dziesięciokrotnym sygnałem dźwiękowym.



Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powierzchnie. Przed przystąpieniem do rozwiązywania problemów i usuwania błędów należy odczekać, aż grill całkowicie ostygnie.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone do zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka zasilania została prawidłowo włożona do gniazdka. Sprawdź bezpiecznik.
Program nie uruchamia się po naciśnięciu OK.	Nie wybrano żadnego programu. Nie dostosowano żadnych odpowiednich wartości.	Wybierz program. Ustaw temperaturę płyty grillowej na minimum 90°.
E <sub>rr</sub> °C 180 °C	Górna płyta grillowa nie została prawidłowo włożona.	Wyłącz urządzenie, włóż prawidłowo górną płytę grillową i ponownie uruchom urządzenie.
180 °C E <sub>rr</sub> °C	Dolna płyta grillowa nie została prawidłowo włożona.	Wyłącz urządzenie, włóż prawidłowo dolną płytę grillową i ponownie uruchom urządzenie.
E <sub>rr</sub> °C E <sub>rr</sub> °C	Obie płyty grillowe zostały nieprawidłowo założone.	Wyłącz urządzenie, włóż prawidłowo płyty grillowe i ponownie uruchom urządzenie.
E <sub>rr</sub> °C	Termometr do grilla nie został prawidłowo zainstalowany.	Wyłącz urządzenie, włóż końcówkę termometru grillowego do potrawy i ponownie uruchom urządzenie.
E0 1 °C --- °C	Urządzenie jest zepsute.	Wyłącz urządzenie i skontaktuj się z obsługą klienta.
--- °C E02 °C	Urządzenie jest zepsute.	Wyłącz urządzenie i skontaktuj się z obsługą klienta.

## Obsługa klienta

Jeśli masz problemy z grillem kontaktowym, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

Szczegółowe informacje dotyczące serwisu, napraw, gwarancji i rejestracji produktu można znaleźć na stronie [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Akcesoria

Akcesoria odpowiednie dla Twojego urządzenia znajdziesz tutaj [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Utylizacja



Symbol „przekreślonego kosza na śmieci” nakazuje oddzielną utylizację wycofanych z użytku urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Urządzenia tego typu mogą zawierać substancje niebezpieczne, szkodliwe dla środowiska. Nie wyrzucaj tego urządzenia ani opakowania, w którym zostało dostarczone, do niesortowanych odpadów domowych. Zutilizować należy w wyznaczonym punkcie zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Postępując w ten sposób przyczyniasz się do ochrony zasobów i środowiska. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się ze sprzedawcą, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) lub władzami lokalnymi.

Pod żadnym pozorem nie należy pozwalać dzieciom na zabawę plastikowymi torbami i materiałami opakowaniowymi, gdyż stwarza to ryzyko obrażeń i/lub uduszenia. Materiały tego typu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu lub utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

## Důležité informace týkající se bezpečnosti

Přečtěte si všechny informace a pokyny týkající se bezpečnosti. Nerespektování informací a pokynů týkajících se bezpečnosti může mít za následek úraz elektrickým proudem, požár a/nebo závažná zranění.

**Veškeré informace a pokyny týkající se bezpečnosti si uschovejte pro další použití.**

Kontaktní gril (dále jen „spotřebič“) je určen výhradně ke grilování potravin v uzavřených prostorech.

Jakékoli jiné použití se považuje za nevhodné a může vést k závažným poraněním nebo poškození spotřebiče.

Spotřebič je určen výhradně pro použití:

- v domácnostech
- v kuchynkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostorů
- v zemědělských objektech
- pro hosty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních

Spotřebič je určen pro použití v domácnostech, nikoli pro komerční použití.

Tento spotřebič nesmí používat ani obsluhovat děti. Spotřebič a příslušný přípojovací kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pouze pokud byly předem poučeny o používání spotřebiče a rozumí rizikům a nebezpečím spojeným s jeho používáním.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Děti musí být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si nebudou se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu zařízení nesmí provádět děti mladší 8 let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud nejsou pod dozorem.

Děti si nesmí hrát s obalovými materiály. Tyto materiály představují riziko udušení.

Před každým použitím spotřebič zkontrolujte s ohledem na poškození. Pokud zjistíte, že během přepravy došlo k poškození, kontaktujte neprodleně zákaznický servis (viz „Zákaznický servis“). Nikdy nepoužívejte rozbitý nebo poškozený spotřebič nebo vadné příslušenství.

V případě poruchy je nutné spotřebič opravit. Spotřebič neobsahuje žádné součásti, které byste mohli opravit sami.

Nikdy spotřebič nerozebírejte ani neprovádějte jakékoli technické úpravy.

I když je spotřebič vypnutý, je v jeho vnitřním prostoru napětí, dokud je napájecí zástrčka zapojená do zásuvky.

Po každém použití vypojte napájecí zástrčku pro případ nebezpečí nebo pokud došlo k poškození. Z tohoto důvodu zvolte pro zapojení napájecí zástrčky spotřebiče zásuvku na snadno přístupném místě.

Spotřebič během jeho používání nepřepřavujte ani nepřemisťujte.

V případě poškození napájecího kabelu tohoto spotřebiče musí jeho výměnu provést výrobce nebo oddělení zákaznického servisu výrobce, případně osoba s obdobnou kvalifikací, aby se předešlo nebezpečím.

Spotřebič není určen pro provoz s časovačem nebo samostatným systémem dálkového řízení (dálkovým ovládním).

Spotřebič používejte pouze tehdy, je-li napětí uvedené na typovém štítku shodné s napětím vaší zásuvky.

Spotřebič umístěte na suchý, rovný povrch, který neklouže.

Spotřebič neumísťujte na horký povrch nebo do blízkosti silných tepelných zdrojů.

Spotřebič nepoužívejte venku nebo v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu.

Spotřebič nepoužívejte ve skříních.

Nikdy zařízení nepoužívejte bez grilovací desky.

Potraviny určené ke grilování mohou spálit. Spotřebič nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů nebo pod nimi (např. záclony či závěsy, nástěnné skříňky). Prostor nad spotřebičem musí být vždy volný a bez překážek.

Spotřebič nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, které se mohou snadno vznítit, například benzínu nebo alkoholu.

Spotřebič neumísťujte na povrchy, které se mohou snadno vznítit (např. papírové ubrousky).

Povrchy spotřebiče se mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Vždy používejte rukojeť nebo v případě potřeby utěrky nebo rukavice odolné vůči teplu.

Vnější povrch spotřebiče se může během provozu zahřát na velmi vysokou teplotu. Vždy používejte rukojeť nebo v případě potřeby kuchyňské rukavice.

Když spotřebič nemáte na očích, vypojte napájecí zástrčku ze zásuvky. Neopouštějte jej během grilování bez dozoru.

Před prováděním čištění nebo servisu spotřebič vypněte a vypojte napájecí zástrčku ze zásuvky.

Nikdy se napájecího kabelu nedotýkejte mokrými rukama. Nedotýkejte se spotřebiče mokrými rukama, když je v provozu nebo když se nachází na mokřem povrchu.

Při odpojování napájecí zástrčky ze zásuvky ťahajte vždy přímo za napájecí zástrčku. Nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.

Dbejte na to, aby nedošlo k ohnutí nebo sevření napájecího kabelu. Napájecí kabel a spotřebič nesmí přijít do styku se zdroji tepla (např. varnými deskami, plameny hořáků).

Nedovolte, aby došlo k prověšení napájecího kabelu. Po použití uložte kabel do přihrádky na kabel na spodní straně spotřebiče.

Grilovací desky vyměňte nebo vyměňte pouze tehdy, když spotřebič zcela vychladl.

Nikdy spotřebič neponořujte do vody ani jiných kapalin, nečistěte jej pod tekoucí vodou a nedávejte jej do myčky.

Nelijte na horké grilovací desky studenou vodu ani hořlavé kapaliny.







Spotřebič přepravujte a čistěte teprve poté, co zcela vychladne.

K čištění spotřebiče nepoužívejte tvrdé čisticí pomůcky, jako jsou drátěnky, ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Před uskladněním spotřebiče: Vypojte napájecí zástrčku a nechte spotřebič zcela vychladnout.

Spotřebič skladujte na chladném, suchém místě mimo přístup dětí a domácích mazlíčků.

## Použité symboly

	Důkladně si přečtěte celý návod k obsluze a uschovejte si jej pro další použití.
	POZOR! Hrozí riziko nehody a zranění a také závažných škod na majetku.
	Riziko popálení v důsledku horkých povrchů,
	Nepoužívejte spotřebič venku nebo ve vlhkém prostředí.
	Třída ochrany I
	Spotřebič vyhovuje směrnici týkající se označení CE.

## Technické údaje

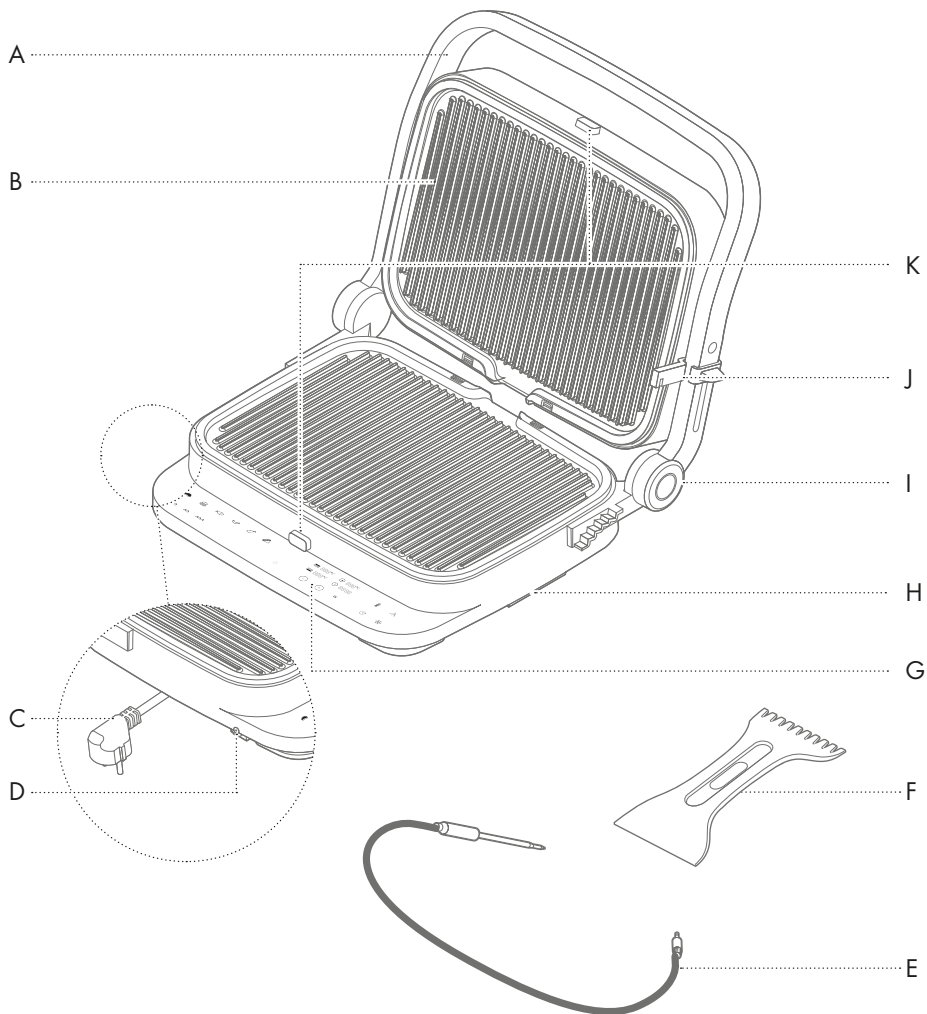
Napájení	220–240 V, 50–60 Hz
Výstupní výkon	2 000 W
Výstupní výkon v pohotovostním režimu	< 0,3 W
Hmotnost	8,13 kg
Třída ochrany	I
Rozměry	398 × 321 × 150 mm

## Obsah

Důležité informace týkající se bezpečnosti	1
Přehled	4
Přehled/obsluha	5
Displej	5
Před prvním použitím	6
Provozní režimy	7
Uvedení do provozu	9
Používání	10
Čištění a údržba	15
Chybové zprávy	17
Zákaznický servis	18
Příslušenství	18
Likvidace	18



## Přehled



A Rukojeť

B Grilovací deska

C Napájecí kabel

D Přípojka teploměru

E Teploměr grilu

F Škrabka

G Displej

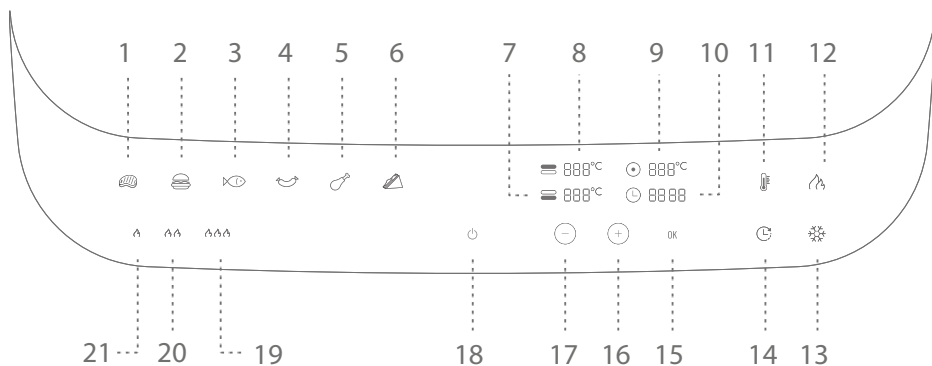
H Sběrná vana na omastek

I Zajišťovací mechanismus pro režim BBQ

J Distanční prvky a pojistný mechanismus

K Odemykáč tlačítka pro grilovací desky

# Displej



1	Program na steak	12	Funkce Boost
2	Program na burgery	13	Funkce rozmrazování
3	Program na ryby	14	Doba trvání programu
4	Program na klobásy	15	Potvrzovací tlačítko
5	Program na drůbež	16	Nastavovací tlačítko „+“
6	Program na panini	17	Nastavovací tlačítko „-“
7	Teplota spodní grilovací desky	18	Vypínací tlačítko
8	Teplota horní grilovací desky	19	Úroveň grilování/pečení Done (propečeno)
9	Displej s vnitřní teplotou (pouze je-li gril vybaven teploměrem)	20	Úroveň grilování/pečení Medium (středně propečeno)
10	Displej časovače	21	Úroveň grilování/pečení Medium rare (málo propečeno s růžovým vnitřkem)
11	Změna teploty grilu		

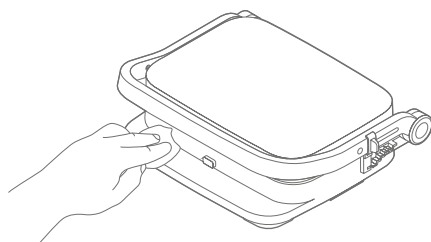
## Před prvním použitím

Odstraňte veškeré obalové materiály a ekologicky šetrným způsobem je zlikvidujte nebo si je ponechte pro budoucí uložení spotřebiče. Zkontrolujte spotřebič a dodané příslušenství a ověřte, zda jsou nepoškozené a úplné.

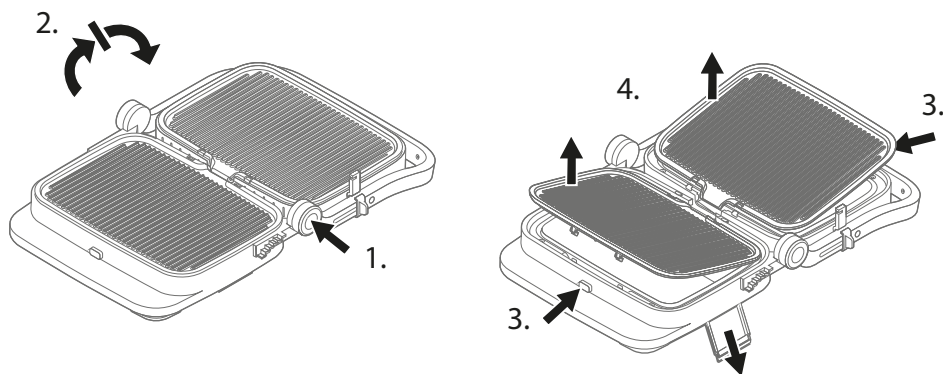
**Poznámka:** Pokud zjistíte, že některé díly chybí nebo jsou poškozené, spotřebič nepoužívejte. Kontaktujte naše oddělení zákaznického servisu (viz kapitola „Zákaznický servis“).

### Čištění

Před použitím spotřebič ořete vlhkým hadříkem.



Stiskněte zajišťovací mechanismus pro režim BBQ na pravé straně a spotřebič úplně otevřete. Stiskněte zajišťovací mechanismus grilovacích desek, vyjměte grilovací desky a sběrnou vanu na omastek a vyčistěte je pod tekoucí vodou za použití prostředku na mytí nádobí. Důkladně vysušte grilovací desky a ujistěte se, že byly odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.



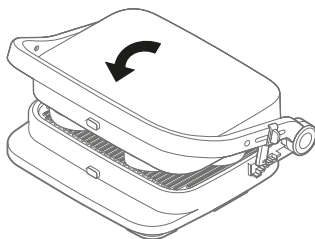
## Provozní režimy



**POZOR!** Zkontrolujte, zda byla vložena sběrná vana na omastek. Sběrnou vanu pravidelně kontrolujte, aby se předešlo nadměrnému nahromadění omastku.

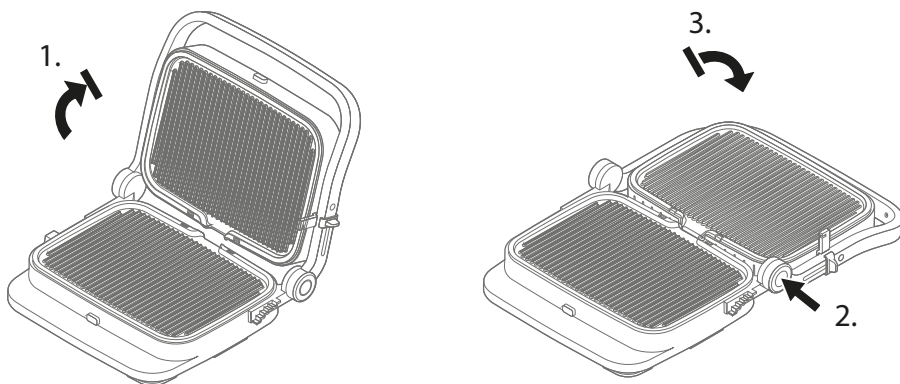
### 1 Kontaktní gril (v zavřené poloze)

Horní grilovací deska se automaticky přizpůsobí tloušťce potravin na spodní grilovací desce. Potraviny se budou grilovat nebo péct rovnoměrně na obou stranách.



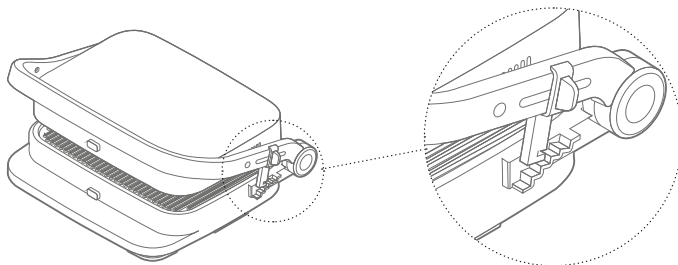
### 2 Otevřený gril (režim BBQ)

Když je gril úplně otevřený, tvoří obě grilovací desky velkou grilovací plochu v jedné rovině, na které lze grilovat různé potraviny, aniž by se smísily šťávy z grilování. Stiskněte odemykací tlačítko na kloubu na pravé straně a sklopte horní grilovací desku dozadu.



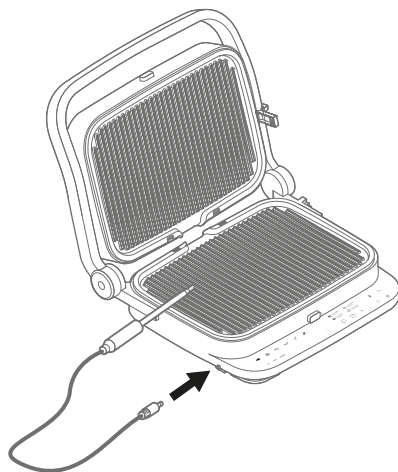
### 3 Použití grilu jako trouby

Pomocí distančního prvku nastavte požadovanou vzdálenost mezi oběma grilovacími deskami. Na spodní grilovací desku umístíte potraviny a horní grilovací desku spouštíte dolů, dokud nebude v jejich blízkosti. Tato poloha je ideální pro velmi tlusté potraviny, které je potřeba péct pomalu a rovnoměrně, pro přípravu pokrmů s roztaveným sýrem, např. pizzy nebo burgerové placky, a také pro přípravu měkkých potravin, které se nesmí rozmačkat. Její použití se doporučuje také při přípravě zeleniny s vysokým obsahem vody, jelikož se voda může volně odpařovat.



### 4 Použití teploměru grilu

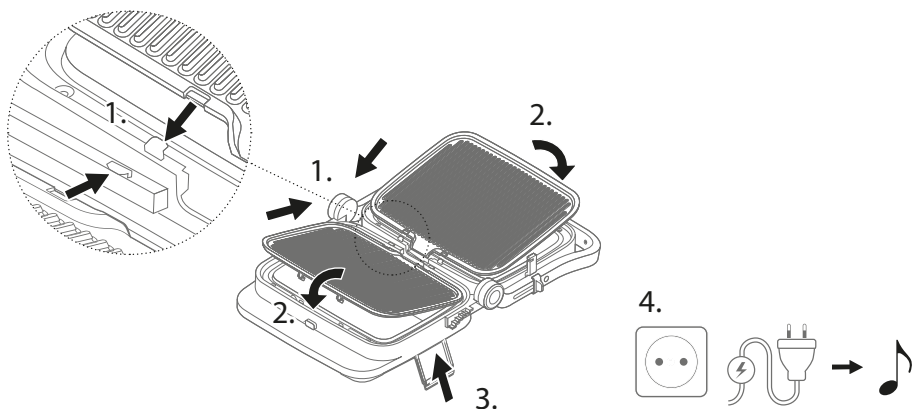
Teploměr grilu, který je součástí spotřebiče, lze připojit za účelem měření vnitřní teploty. Konektor teploměru zapojte do zástrčky vlevo na spodní straně spotřebiče. Na displeji se zobrazí indikátor vnitřní teploty, zmizí symboly pro funkce sendviče a doby trvání programu. Možnosti nastavení naleznete v kapitole **Obsluha – vnitřní teplota**.



# Uvedení do provozu

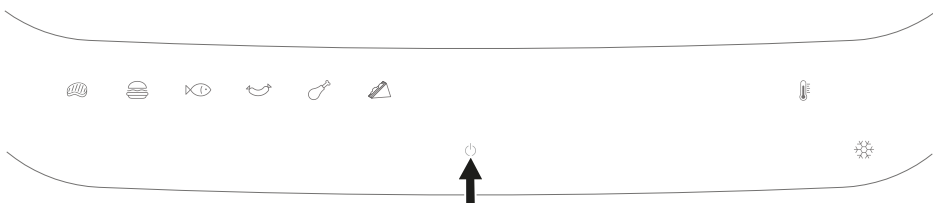
## 1 Připojení

Nejprve vložte grilovací desky zadní stranou do příslušných háků na grilu. Poté je stlačujte na vnější straně dolů, dokud slyšitelně nezacvaknou. Zasuňte sběrnou vanu na omastek do grilu. Teprve poté lze zapojit připojovací kabel do vhodné zásuvky (viz kapitola „Technické údaje“). Uslyšíte dlouhý zvukový signál a na displeji se zobrazí všechny funkce. Vypínací tlačítko zůstane viditelné.




## 2 Zapnutí/vypnutí

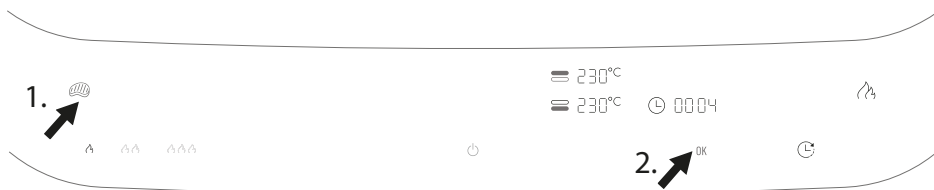
Stiskněte vypínací tlačítko a podržte jej stisknuté po dobu 1 vteřiny. Uslyšíte dlouhé pípnutí. Na displeji se zobrazí základní nabídka výběru symbolů (viz obrázek). Vnitřní teplota se zobrazí pouze tehdy, pokud byl připojen teploměr grilu.



# Používání




 **POZOR!** Riziko popálení v důsledku horkých součástí. Během obsluhy se grilu dotýkejte pouze na rukojeti nebo na displeji. Než se grilu dotknete, nechte ostatní části zcela vychladnout. Horký gril nezvedejte ani jím jinak nemanipulujte.

## 1 Výběr programu automatického grilování/pečení



Vyberte program automatického grilování nebo pečení a jeho úroveň z tabulky trojím stisknutím příslušného symbolu a poté potvrďte stisknutím tlačítka OK. Uslyšíte dlouhé pípnutí. Přednastavenou dobu lze upravit stisknutím symbolu časovače a pomocí tlačítek „+“ a „-“. Symbol bude blikat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty (dvě pípnutí). Podle potřeby stiskněte symbol Boost, pokud chcete posledních 30 vteřin péct na plný výkon. Na konci programu uslyšíte dlouhé pípnutí a zobrazí se základní displej.




### Steak

1x  →  →  → Medium rare (Středně propečený)




2x  →  →  → Medium (Střední)

3x  →  →  → Done (Propečený)




### Burger




1x  →  →  → Medium rare (Středně propečený)

2x  →  →  → Medium (Střední)

3x  →  →  → Done (Propečený)

### Ryba

1x  →  →  → Glazování

2x  →  →  → Well-done (zcela propečená)

### Klobásy

1x 

### Drůbež

1x 

### Sendvič

1x  →  →  → Úroveň pečení 1

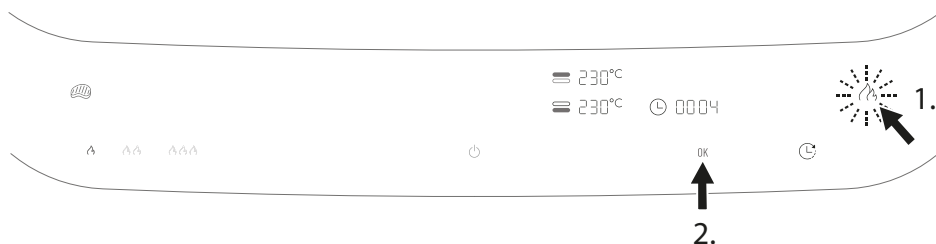
2x  →  →  → Úroveň pečení 2

3x  →  →  → Úroveň pečení 3

## 2 Funkce Boost

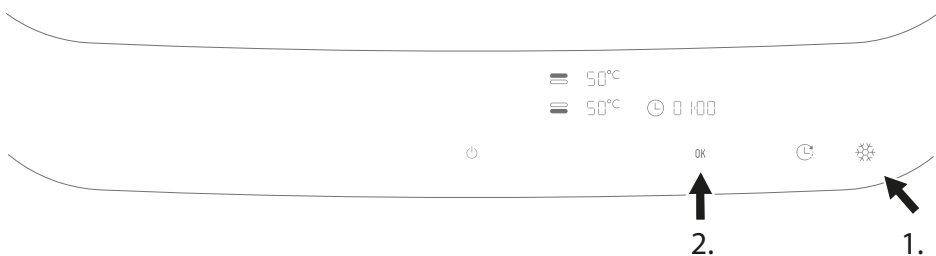
U automatických programů můžete posledních 30 vteřin péct na plný výkon, když stisknete symbol funkce Boost. Symbol začne blikat. Výběr programu potvrďte stisknutím tlačítka OK, uslyšíte dlouhé pípnutí.

**Poznámka:** Symbol Boost bude blikat, dokud nebude pečení na plný výkon ukončeno, jinak zhasne.




## 3 Rozmrazování

Stiskněte symbol rozmrazování. Zobrazí se přednastavená teplota 50 °C, spolu s dobou. Pokud chcete dobu rozmrazování změnit, nahlédněte do kapitoly **Změna doby trvání programu**. Výběr programu potvrďte stisknutím tlačítka OK, uslyšíte dlouhé pípnutí.

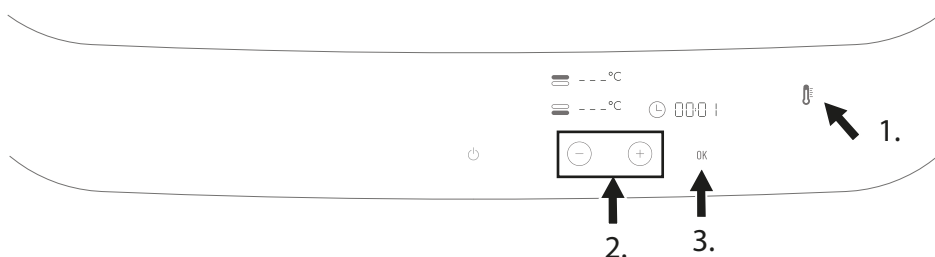




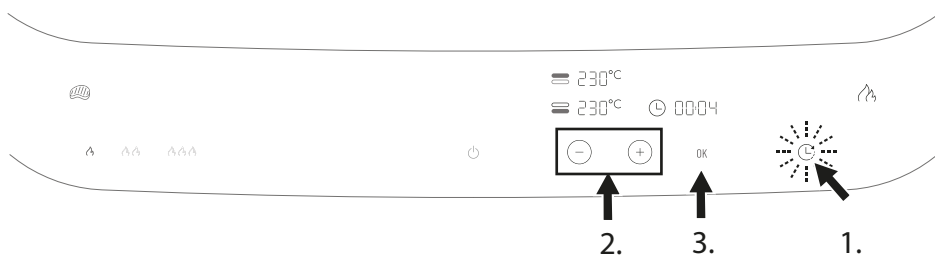
#### 4 Ruční nastavení teploty grilování


 Stiskněte symbol teploty grilu. Po jednom stisknutí lze okamžitě nastavit teplotu pro obě desky, teplotu pro horní desku lze nastavit po dvojném stisknutí a teplotu pro spodní desku po trojném stisknutí. Příslušnou teplotu lze změnit pomocí nastavovacích tlačítek „+“ a „-“. Po potvrzení jedním stisknutím tlačítka OK lze pomocí nastavovacích tlačítek „+“ a „-“ nastavit časovač.


**Poznámka:** Po uplynutí doby časovač čtyřikrát zapípá. Gril je nutné vypnout ručně, pokud byla teplota grilu nastavena rovněž ručně.

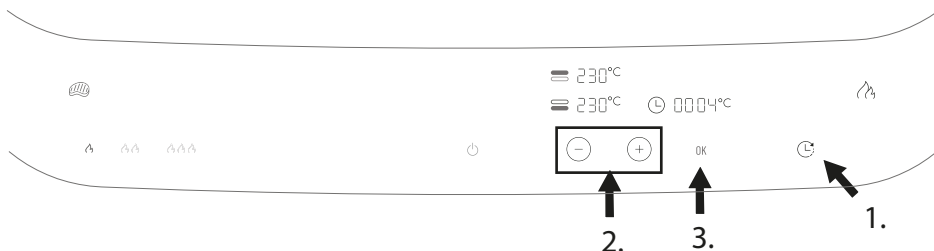


#### 5 Ruční nastavení doby trvání programu / časovače



 Symbol časovače lze použít ke změně doby grilování/pečení u programů automatického grilování/pečení nebo k nastavení časovače pro ruční nastavení teploty grilování. Symbol bude blikat. Zobrazí se symboly plus a mínus. Pomocí těchto symbolů nastavte požadovanou dobu trvání a potvrďte stisknutím tlačítka OK. Časovač se spustí. V případě programu automatického grilování/pečení bude symbol časovače stále blikat, dokud nebude dosaženo vybrané teploty. Pokud bylo dosaženo požadované teploty, uslyšíte dvojitě pípnutí, displej se trvale rozsvítí a na displeji časovače začne odpočítávání.

 Po stisknutí symbolu časovače nastavíte dobu trvání programu a/nebo časovač. Zobrazí se symboly plus a mínus. Pomocí těchto symbolů nastavte požadovanou dobu trvání a potvrďte stisknutím tlačítka OK. Pokud nebude po dobu celých tří vteřin stisknuto jiné tlačítko, displej časovače se obnoví a symboly plus a mínus zmizí.

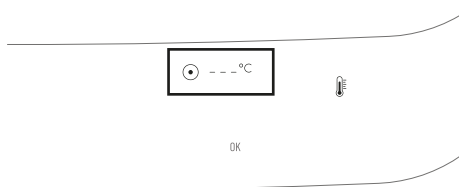
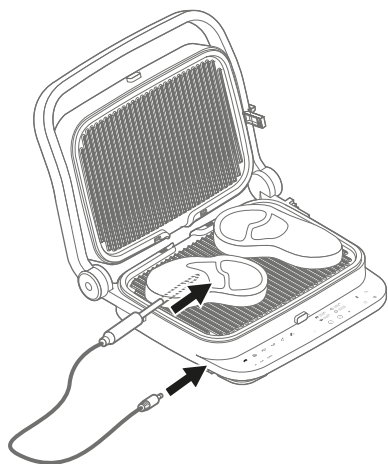


## 6 Vnitřní teplota – program automatického grilování/pečení

Připojte teploměr grilu. Na displeji se zobrazí indikátor vnitřní teploty, zmizí symboly pro funkce sendviče a doby trvání programu.

Vyberte požadovaný program, na displeji s vnitřní teplotou se zobrazí přednastavená hodnota. Výběr programu potvrďte stisknutím tlačítka OK, uslyšíte dlouhé pípnutí. Displej s vnitřní teplotou bude i nadále blikat, dokud grilovací deska nedosáhne přednastavené teploty (dvojitě pípnutí).

Do potravin zasuněte z boku teploměr grilu tak, aby jeho špička byla uprostřed potravin, a poté je umístěte na grilovací desku. Na displeji s vnitřní teplotou se bude střídavě zobrazovat aktuální teplota a nastavená vnitřní teplota. Když vnitřní teplota dosáhne nastavené hodnoty, zazní čtyři pípnutí, která signalizují dokončení programu.



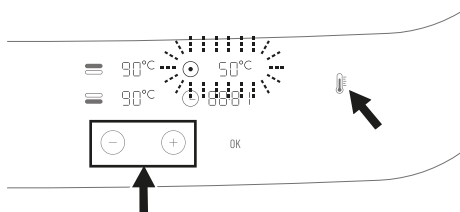
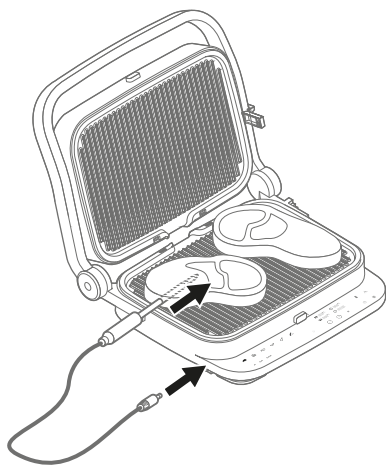
Riziko popálenin. Při manipulaci s potravinami používejte kuchyňské potřeby na grilování s dlouhou rukojetí.

## 7 Vnitřní teplota – ruční nastavení

Připojte teploměr grilu. Na displeji se zobrazí indikátor vnitřní teploty, zmizí symboly pro funkce sendviče a doby trvání programu.

Stiskněte symbol teploty grilu a pomocí nastavovacích tlačítek „+“ a „-“ nastavte požadovanou teplotu desky, jak je popsáno v bodě 4. **Ruční nastavení teploty grilování.** Potvrďte stisknutím tlačítka OK. Nyní lze vnitřní teplotu změnit. Poté stiskněte tlačítko OK a v případě potřeby naprogramujte další časovač pro další potraviny na dobu až 90 minut. Když byl časovač nastaven a gril je provozován v ručním režimu, je nutné gril nastavit ručně. Displej s vnitřní teplotou bude i nadále blikat, dokud grilovací desky nedosáhnou přednastavené teploty.

Do potraviny zasuňte teploměr grilu a potraviny umístěte na grilovací desku. Na displeji s vnitřní teplotou se bude střídavě zobrazovat nastavená teplota a aktuální teplota uvnitř potravin. Jakmile vnitřní teplota dosáhne přednastavené hodnoty, uslyšíte tři pípnutí. Po uplynutí doby na časovači uslyšíte čtyři pípnutí. Gril je nutné vypnout ručně.



Riziko popálenin. Při manipulaci s potravinami používejte kuchyňské potřebu na grilování s dlouhou rukojetí.

## 8 Zrušení zadání nebo spuštěného programu

Stiskněte jednou krátce vypínací tlačítko. Uslyšíte krátké pípnutí, zobrazí se základní displej. Po 5 minutách přejde spotřebič automaticky do pohotovostního režimu.

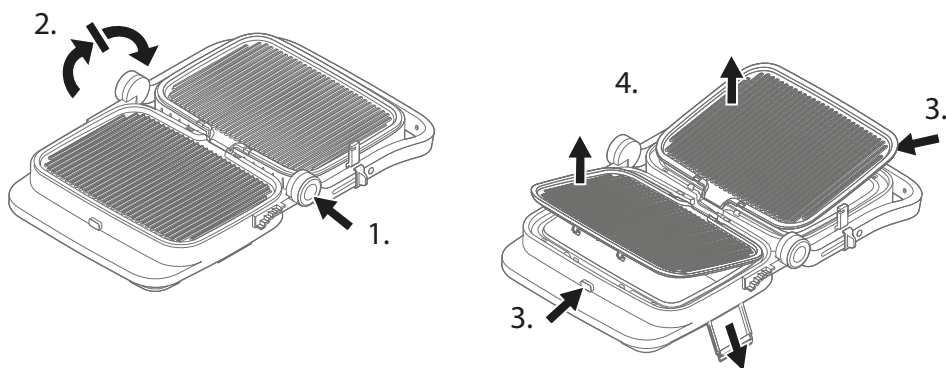
## Čištění a údržba



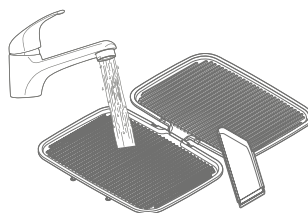
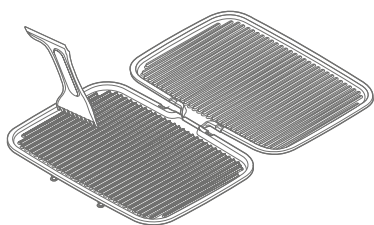
Riziko popálení v důsledku horkých součástí. Před zahájením čištění a údržby nechte gril zcela vychladnout.

### 1 Vyjmutí a čištění grilovacích desek

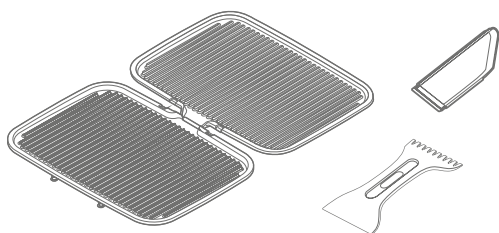
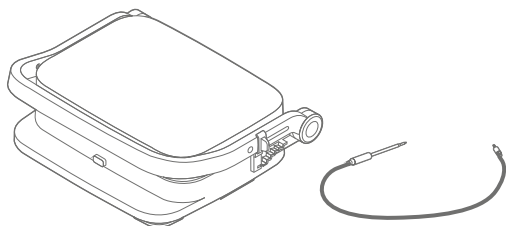
Stiskněte odemykací tlačítko kloubu na pravé straně a spotřebič úplně otevřete. Vyjměte grilovací desky a sběrnou vanu na omastek.



Poté pomocí škrabky dodané s grilem odstraňte nejhrubší zbytky po grilování. Grilovací desky a sběrnou vanu na omastek vyčistěte pod tekoucí vodou za použití přípravku na mytí nádobí.



Po každém použití spotřebič otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo hadříky s mikrovlákny, které by mohly způsobit jemné škrábance na povrchu grilu.



# Chybové zprávy

Zobrazení chybové zprávy bude doprovázeno deseti pípnutími.



Riziko popálení v důsledku horkých součástí. Před řešením problémů a chyb nechte gril zcela vychladnout.

Problém	Možná příčina	Odstranění
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není správně připojený k napájení.	Zkontrolujte, zda byla napájecí zástrčka správně zasunuta do zásuvky. Zkontrolujte pojistku.
Program se po stisknutí tlačítka OK nespustí.	Nebyl vybrán žádný program.	Vyberte program.
	Nebyly nastaveny žádné příslušné hodnoty.	Nastavte teplotu grilovací desky na minimální hodnotu 90°. Nastavte dobu trvání programů automatického vaření na více než 1 minutu.
☰ Err °C ☰ 180 °C	Horní grilovací deska nebyla správně vložena.	Vypněte spotřebič, vložte horní grilovací desku správně a znovu spusťte spotřebič.
☰ 180 °C ☰ Err °C	Spodní grilovací deska nebyla správně vložena.	Vypněte spotřebič, vložte spodní grilovací desku správně a znovu spusťte spotřebič.
☰ Err °C ☰ Err °C	Obě grilovací desky nebyly správně vloženy.	Vypněte spotřebič, vložte grilovací desky správně a znovu spusťte spotřebič.
⊙ Err °C ⌚ ---:--	Teploměr grilu nebyl správně umístěn.	Vypněte spotřebič, zasuňte špičku teploměru grilu do potravin a znovu spusťte spotřebič.
☰ E0 i °C ☰ --- °C	Spotřebič je rozbitý.	Vypněte spotřebič a kontaktujte zákaznický servis.
☰ --- °C ☰ E0 2 °C	Spotřebič je rozbitý.	Vypněte spotřebič a kontaktujte zákaznický servis.

## Zákaznický servis

V případě problémů s kontaktním grilem se obraťte na naše oddělení zákaznického servisu.


Podrobné informace ohledně servisu, oprav, záruk a registrace výrobku naleznete na adrese [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Příslušenství

Vhodné příslušenství pro spotřebič naleznete na webu [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Likvidace



Symbol „přeškrtnuté popelnice“ znamená, že elektrická a elektronická zařízení (OEEZ) je zapotřebí likvidovat odděleně. Spotřebiče tohoto typu mohou obsahovat nebezpečné látky, které jsou škodlivé pro životní prostředí. Tento spotřebič nebo  obaly, ve kterých byl dodán, nevyřazujte do netříděného domovního odpadu.

Likvidace musí proběhnout ve speciálním odběrném místě pro staré elektrické a elektronické spotřebiče. Přispějete tak k ochraně zdrojů a životního prostředí. Ohledně dalších informací kontaktujte svého prodejce, společnost ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) nebo místní úřady.

Za žádných okolností nedovolte dětem, aby si hrály s plastovými sáčky a obalovým materiálem, protože pro ně představují riziko poranění a/nebo udušení. Materiály tohoto typu uchovávejte bezpečně uložené nebo je ekologicky šetrným způsobem zlikvidujte.

## Dôležité bezpečnostné pokyny

Prečítajte si všetky bezpečnostné informácie a pokyny. Nedodržanie bezpečnostných informácií a pokynov môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom, požiar a/alebo vážne zranenia.

Všetky bezpečnostné informácie a pokyny si uschovajte pre budúce použitie.

Kontaktný gril (ďalej len „spotrebič“) sa má používať výlučne na grilovanie potravín v uzavretých priestoroch.

Akékoľvek iné použitie sa považuje za nesprávne a môže viesť k vážnym úrazom alebo poškodeniu spotrebiča.

Spotrebič je určený výlučne na používanie:

- v domácnostiach
- v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných komerčných priestorov
- v poľnohospodárskych objektoch
- hosťami v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach

Spotrebič je určený na použitie v domácnosti, nie na komerčné použitie.

Tento spotrebič nesmú používať ani obsluhovať deti. Spotrebič a priložený pripojovací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí, len ak boli tieto osoby vopred poučené o používaní spotrebiča a vyjadrili svoje porozumenie z toho vyplývajúcim rizikám a nebezpečenstvám.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.

Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov alebo osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými

schopnosťami, alebo osoby, ktoré nemajú dostatok skúseností a/alebo znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom.

Deti sa nesmú hrať s obalovým materiálom. Predstavuje to riziko udusenia.

Pred každým použitím spotrebiča skontrolujte, či nie je poškodený. Ak zistíte, že počas prepravy došlo k poškodeniu, okamžite kontaktujte zákaznícky servis (pozri časť „Zákaznícky servis“). Nikdy nepoužívajte pokazený alebo poškodený spotrebič alebo chybné príslušenstvo.

Ak sa vyskytne porucha, spotrebič sa musí opraviť. Spotrebič neobsahuje žiadne komponenty, ktoré by ste mohli opraviť sami.

Nikdy spotrebič nerozoberajte a nevykonávajte žiadne technické úpravy.

Aj keď je spotrebič vypnutý, vo vnútri spotrebiča je prítomné napätie, pokiaľ je zástrčka zapojená do zásuvky.

Po každom použití vytahnite zástrčku zo zásuvky a v prípade nebezpečenstva alebo ak došlo k poškodeniu. Z tohto dôvodu uchovávajúce zástrčka spotrebiča, na mieste, kde bude ľahko prístupná.

Spotrebič počas jeho používania neprevádzajte ani nepremiestňujte.

Ak je napájací kábel tohto spotrebiča poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo zákaznícky servis výrobcu alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania (diaľkový ovládač).

Spotrebič používajte len vtedy, ak je napätie uvedené na typovom šítku rovnaké ako napätie vašej elektrickej zásuvky.

Spotrebič umiestnite na suchý, rovný a nekľavý povrch.



Spotrebič neumiestňujte na horúci povrch ani do blízkosti silných zdrojov tepla.

Spotrebič nepoužívajte vonku alebo v miestnostiach s vysokou vlhkosťou vzduchu.

Spotrebič nepoužívajte v skrinkách.

Nikdy nepoužívajte zariadenie bez grilovacej platne.

Potraviny určené na grilovanie sa môžu spaľiť. Spotrebič nikdy nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov alebo pod nimi (napr. záclony alebo závesy, nástenné skrinky). Priestor nad spotrebičom musí byť vždy voľný a bez prekážok.

Spotrebič nikdy nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ktoré sa môžu ľahko zapáliť, napr. benzín alebo alkohol.

Neumiestňujte spotrebič na povrchy, ktoré sa môžu ľahko vznietiť (napr. papierové obrúsky).

Povrchy spotrebiča sa môžu veľmi zahriať. Vždy používajte rukoväť alebo v prípade potreby žiaruvzdorné utierky alebo rukavice.

Vonkajší povrch spotrebiča sa môže počas prevádzky spotrebiča veľmi zahriať. Vždy používajte rukoväť alebo v prípade potreby kuchynské rukavice.

Keď nemáte spotrebič pod dohľadom, vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Počas grilovania nenechávajte spotrebič bez dozoru.

Pred čistením alebo údržbou spotrebiča spotrebič vypnite a vyťahnite zástrčku zo zásuvky.

Nikdy sa nedotýkajte napájacieho kábla mokrými rukami. Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými rukami, keď je v prevádzke alebo keď je spotrebič na mokrom povrchu.

Keď vyťahnete sieťovú zástrčku zo zásuvky, vždy ťahajte priamo za sieťovú zástrčku. Spotrebič neprenášajte za napájací kábel.

Dbajte na to, aby sa napájací kábel neohýbal alebo nezasekával a aby sa napájací kábel a spotrebič nedostali do kontaktu so zdrojmi tepla (napr. horúca platnička, plameň horákov).

Nedovoľte, aby napájací kábel padal alebo sa prehýbal. Po použití uložte kábel do priehradky na kábel na spodnej strane spotrebiča.

Grilovacie platne vyberte alebo vymeňte len vtedy, ak spotrebič úplne vychladol.

Spotrebič nikdy neponárajte do vody alebo iných tekutín, nečistite ho pod tečúcou vodou a nedávajte ho do umývačky riadu.

Na horúce grilovacie platne nelejte studenú vodu ani horľavé kvapaliny.







Spotrebič prepravujte a čistite až po jeho úplnom vychladnutí.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte žiadne drsné čistiace pomôcky, napríklad drôtenku, a nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Pred uskladnením spotrebiča: Odpojte sieťovú zástrčku a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

Spotrebič skladujte na chladnom a suchom mieste, ku ktorému nemajú prístup deti ani domáce zvieratá.

## Použité symboly

	Pozorne si prečítajte celý návod na obsluhu a uschovajte si ho na ďalšie použitie.
	UPOZORNENIE! Možné riziko nehody a poranenia, ako aj vážneho poškodenia majetku.
	Nebezpečenstvo popálenia v dôsledku horúcich povrchov
	Spotrebič nepoužívajte vonku alebo vo vlhkom prostredí.
	Trieda ochrany I
	Spotrebič je v súlade s pokynmi pre označenie CE.

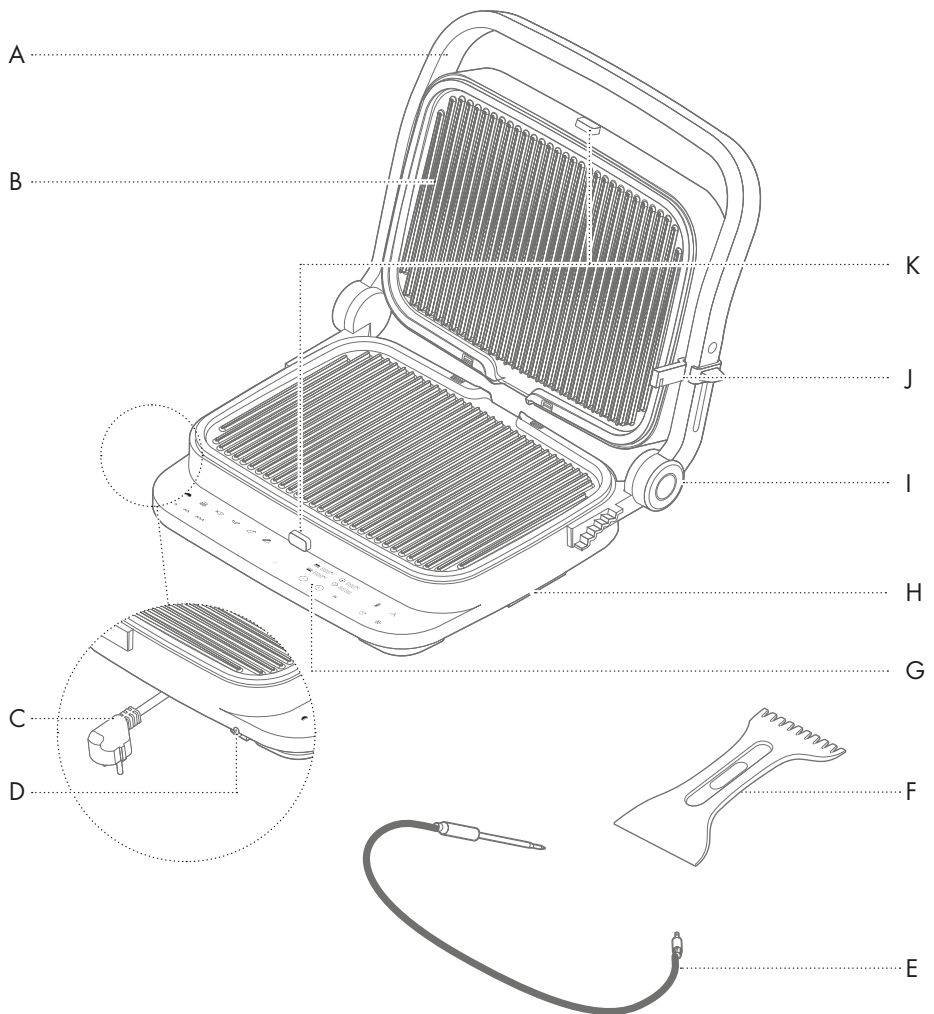
## Technické údaje

Napájanie	220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Výkon	2 000 W
Výkon v pohotovostnom režime	< 0,3 W
Hmotnosť	8,13 kg
Trieda ochrany	I
Rozmery	398 x 321 x 150 mm

## Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	1
Prehľad	4
Prehľad / prevádzka	5
Displej	5
Pred prvým použitím	6
Prevádzkové režimy	7
Uvedenie do prevádzky	9
Prevádzka	10
Čistenie a údržba	15
Chybové hlásenia	17
Zákaznícky servis	18
Príslušenstvo	18
Likvidácia	18

## Prehľad



A Rukoväť

B Grilovacia platňa

C Napájací kábel

D Pripojenie teplomera

E Grilovací teplomer

F Škrabka

G Displej

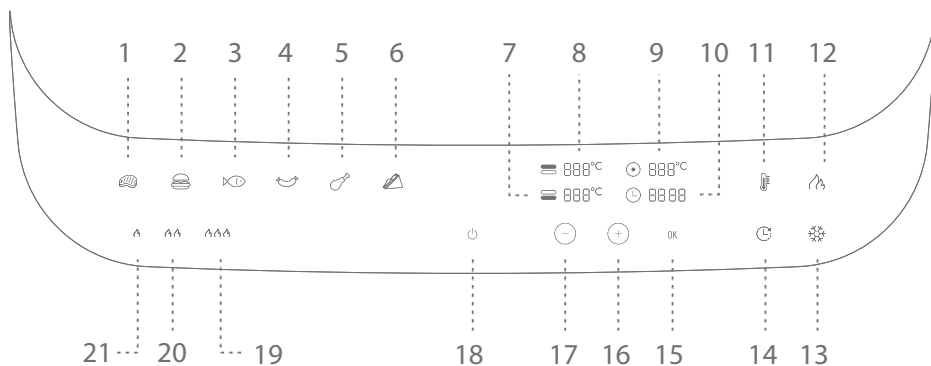
H Miska na odkvapkávanie tuku

I Zariadenie na odomknutie grilu

J Rozpery a blokovací mechanizmus

K Tlačidlo na odomknutie grilovacích plátňi

# Displej



1	Program steak	12	Funkcia posilnenia
2	Program hamburger	13	Funkcia rozmrazovania
3	Program ryby	14	Trvanie programu
4	Program párky	15	Potvrdzovacie tlačidlo
5	Program hydina	16	Nastavovacie tlačidlo „+“
6	Program panini	17	Nastavenie tlačidla „-“
7	Teplota spodnej grilovacej platne	18	Tlačidlo zapnutia/vypnutia
8	Teplota hornej grilovacej platne	19	Úroveň prípravy pokrmu Prepečený
9	Zobrazenie vnútornej teploty (len s grilovacím teplomerom)	20	Úroveň prípravy pokrmu Stredne prepečený
10	Zobrazenie časovača	21	Úroveň prípravy pokrmu Mierne prepečený
11	Zmena teploty grilu		

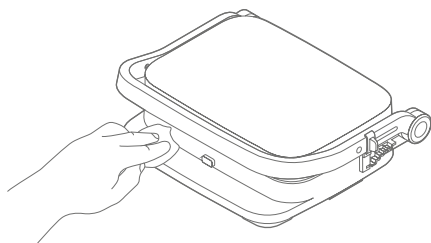
## Pred prvým použitím

Odstráňte všetky obalové materiály, zlikvidujte ich spôsobom šetrným k životnému prostrediu alebo si ich ponechajte na budúce uskladnenie spotrebiča. Skontrolujte, či sú spotrebič a jeho sprievodné príslušenstvo nepoškodené a úplné.

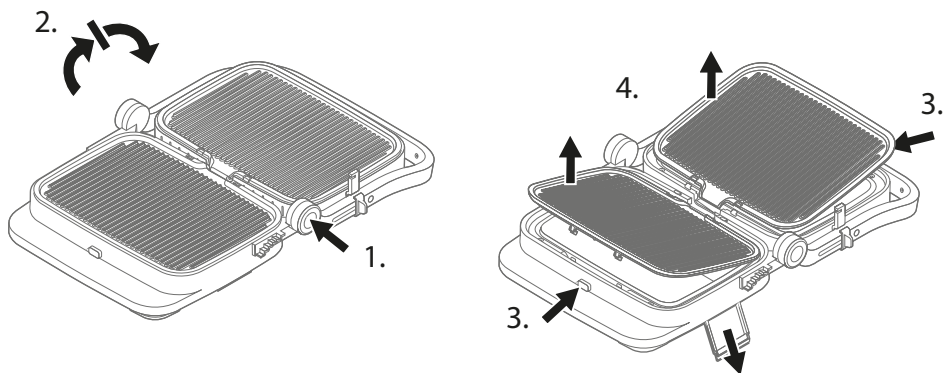
**Poznámka:** V prípade, že zistíte chýbajúce alebo poškodené časti, spotrebič nepoužívajte. Namiesto toho sa obráťte na naše zákaznícke oddelenie (pozri kapitolu „Zákaznícky servis“).

### Čistenie

Pred použitím spotrebič utrite vlhkou handričkou.



Stlačte zariadenie na odomknutie grilu na pravej strane a spotrebič úplne otvorte. Stlačte zariadenie na odomknutie grilovacích platní, vyberte grilovacie platne a misku na odkvapkávanie tuku a vyčistite ich prostriedkom na umývanie riadu pod tečúcou vodou. Grilovacie platne starostlivo osušte a uistite sa, že boli odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.



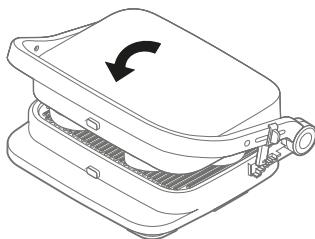
## Prevádzkové režimy



**UPOZORNENIE!** Uistite sa, že je vložená miska na odkvapkávanie tuku. V pravidelných intervaloch kontrolujte misku, aby ste zabránili nadmernému hromadeniu tuku.

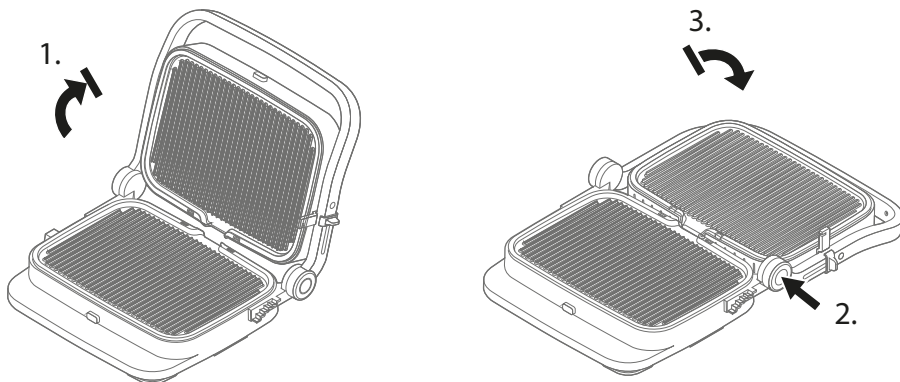
### 1 Kontaktný gril (zatvorená poloha)

Horná grilovacia platňa sa automaticky prispôsobí hrúbke potravín položených na spodnej grilovacej platni. Jedlo sa bude rovnomerne pripravovať z oboch strán.



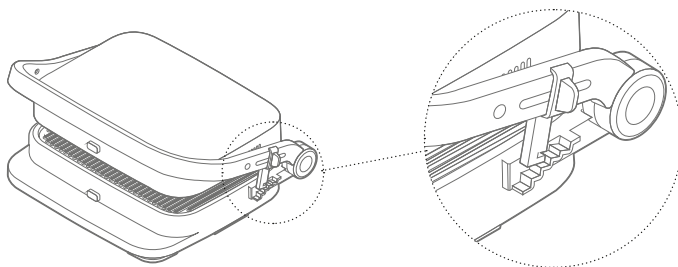
### 2 Otvorený gril (režim grilovania)

Pri úplnom otvorení tvoria obe grilovacie platne veľkú grilovaciu plochu na rovnakej úrovni, na ktorej možno pripravovať rôzne potraviny bez toho, aby sa grilovacie šľavy zmiešali. Stlačte tlačidlo na odomknutie závesu na pravej strane a hornú grilovaciu platňu sklopte dozadu.



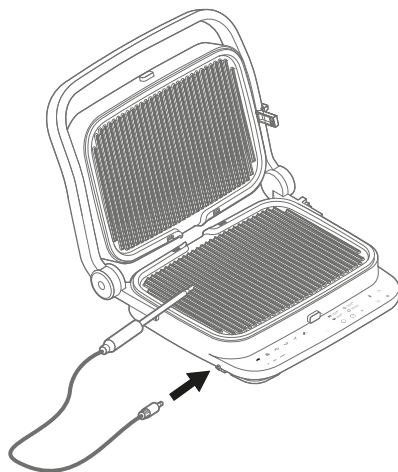
### 3 Grilovacia rúra

Pomocou rozpery nastavíte požadovanú vzdialenosť medzi dvoma grilovacími platňami. Položte jedlo na spodnú grilovaciu platňu a spúšťajte hornú grilovaciu platňu, kým nebude blízko jedla. Táto poloha je ideálna pre veľmi hrubé potraviny, ktoré sa musia pripravovať pomaly a rovnomerne, na prípravu jedál s taveným syrom, ako je napr. pizza alebo fašičky, a na prípravu mäkkých potravín, ktoré by sa nemali rozmačkávať. Jej použitie sa odporúča aj pri zelenine s vysokým obsahom vody, pretože voda sa môže nerušene odparovať.



### 4 Používanie grilovacieho teplomeru

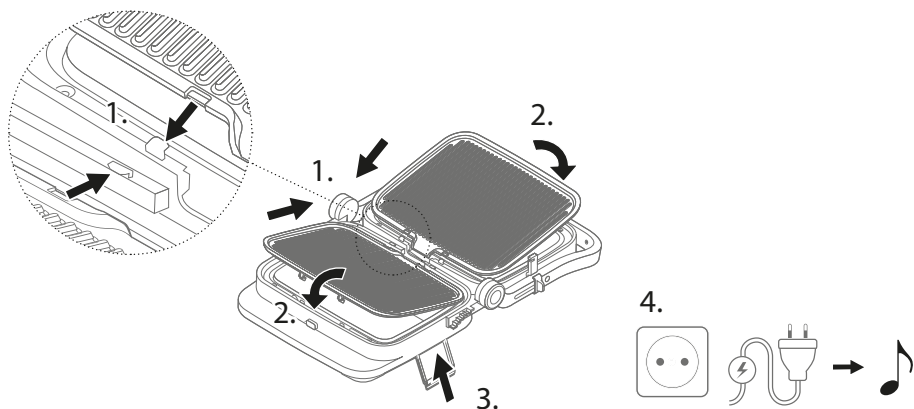
Grilovací teplomer, ktorý sa dodáva so spotrebičom, môžete pripojiť na meranie vnútornej teploty. Na tento účel zasunúť konektor teplomeru do ľavej, spodnej strany spotrebiča. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ vnútornej teploty, symboly pre funkcie sendvič a trvanie programu zmiznú. Možnosti nastavenia nájdete v kapitole s názvom **Prevádzka - Vnútorná teplota**.



# Uvedenie do prevádzky

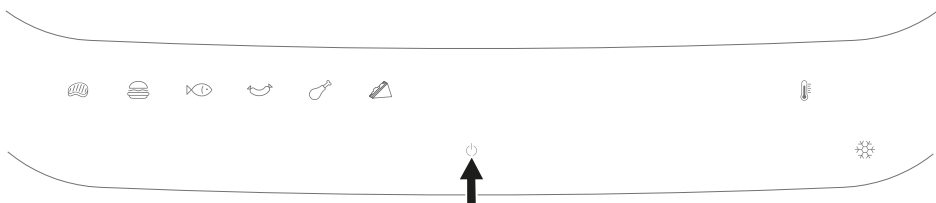
## 1 Pripojenie

Najprv vložte grilovacie platne za ich zadné strany do príslušných háčikov na grile. Potom zatlačte vonkajšie strany smerom nadol, až kým počuteľne nezapadnú. Zatlačte miskú na odkvapkávanie tuku do grilu. Až potom pripojte pripojovací kábel do vhodnej zásuvky (pozri kapitolu „Technické údaje“). Budete počuť dlhé zvonenie a na displeji sa zobrazia všetky funkcie. Tlačidlo zapnutia/vypnutia zostane viditeľné.



## 2 Zapnutie/vypnutie

Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia a podržte ho stlačené 1 sekundu. Ozve sa dlhé pípnutie. Na displeji sa zobrazí základná ponuka výberu symbolov (pozri obrázok). Vnútorňá teplota sa zobrazí len v prípade, že bol pripojený grilovací teplomer.



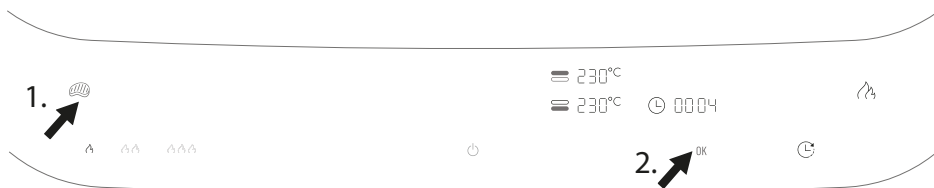


# Prevádzka



**UPOZORNENIE!** Nebezpečenstvo popálenia horúcimi súčastami. Grilu sa počas prevádzky dotýkajte iba za rúkovej alebo na displeji. Ostatné časti nechajte pred dotykem úplne vychladnúť. Horúci gril nezdvíhajte ani inak nepremiestňujte.

## 1 Zvoľte automatický program prípravy pokrmov



Zvoľte automatický program prípravy pokrmov a stupeň prípravy pokrmu z tabuľky trojnásobným stlačením príslušného symbolu a potom potvrdíte stlačením tlačidla OK. Ozve sa dlhé pípnutie. Prednastavený čas môžete upraviť stlačením symbolu časovača pomocou tlačidiel „+“ a „-“. Bude blikať, kým sa nedosiahne nastavená teplota (dva zvukové signály). Stlačte symbol posilnenia podľa potreby, aby ste posledných 30 sekúnd opekali na plný výkon. Na konci programu budete počuť dlhé pípnutie a zobrazí sa základný displej.

### Rezeň

1x → → Mierne prepečený

2x → → Stredne prepečený

3x → → Prepečený

### Hamburger

1x → → Mierne prepečený

2x → → Stredne prepečený

3x → → Prepečený

### Ryba

1x → → Glazúrovaná

2x → → Dobře prepečená

### Párky

1x

### Hydina

1x


### Sendvič

1x → → Úroveň opekania 1

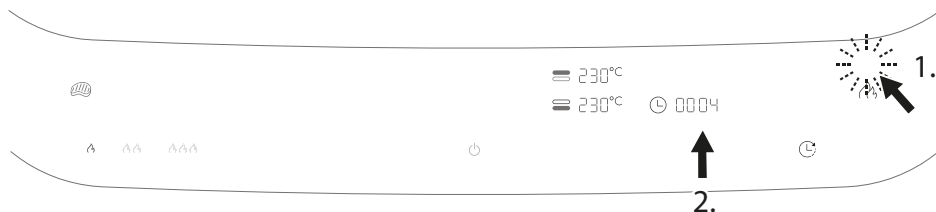
2x → → Úroveň opekania 2

3x → → Úroveň opekania 3


## 2 Funkcia posilnenia

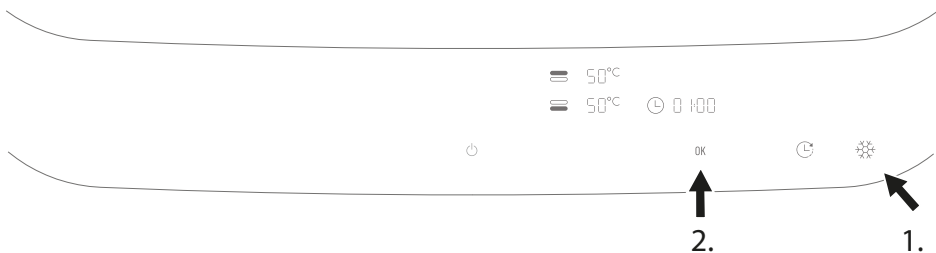
 Pri automatických programoch môžete posledných 30 sekúnd piecť pri plnom výkone stlačením symbolu posilnenia. Symbol začne blikať. Výber programu potvrdíte tlačidlom OK, budete počuť dlhé pípnutie.

**Poznámka:** Symbol posilnenia bude blikať až do ukončenia posilnenia, inak sa vypne.




## 3 Rozmrazovanie

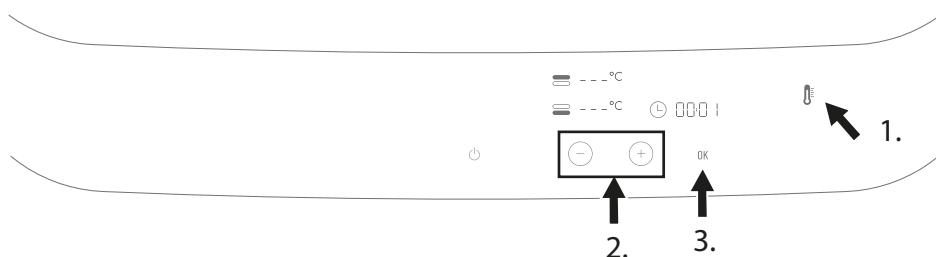
 Stlačte symbol rozmrazovania. Zobrazí sa prednastavená teplota 50 °C, spolu s časom. Ak chcete zmeniť čas rozmrazovania, pozrite si kapitolu s názvom **Zmena trvania programu**. Výber programu potvrdíte tlačidlom OK, budete počuť dlhé pípnutie.



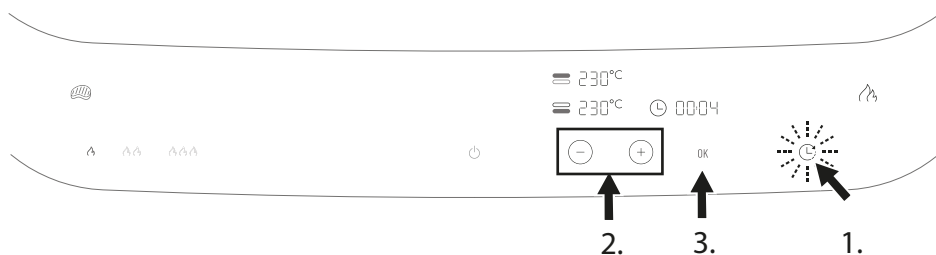
#### 4 Ručné nastavenie teploty grilovania


 Stlačte symbol teploty grilovania. Po jednom stlačení je možné teplotu pre obe platne nastaviť okamžite, teplotu pre hornú platňu je možné nastaviť po dvojnásobnom stlačení a teplotu pre spodnú platňu je možné nastaviť po trojnásobnom stlačení. Príslušnú teplotu môžete meniť pomocou tlačidiel nastavenia „+“ a „-“. Po jednorazovom potvrdení tlačidlom OK je možné nastaviť časovač pomocou nastavovacích tlačidiel „+“ a „-“.


**Poznámka:** Po uplynutí času časovač štyrikrát pípne. Ak bola teplota grilu nastavená manuálne, gril sa musí vypnúť ručne.

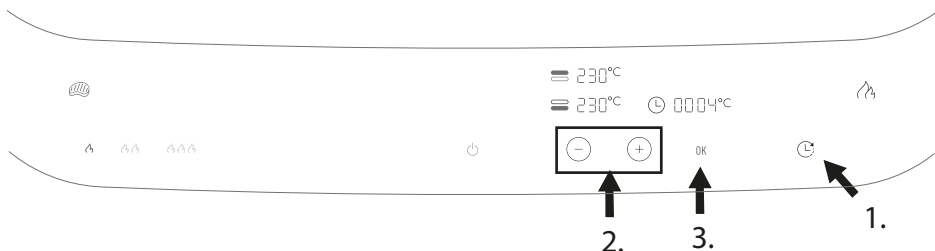


#### 5 Ručné nastavenie trvania programu/časovača



 Symbol časovača môžete použiť na zmenu času prípravy pre automatické programy prípravy pokrmu alebo na nastavenie časovača pre ručné nastavenie teploty grilovania. Symbol bude blikať. Zobrazia sa symboly plus a mínus. Pomocou symbolov plus a mínus nastavte požadovanú dĺžku trvania a potvrďte tlačidlom OK. Časovač sa spustí. Pri automatickom programe grilovania bude symbol časovača blikať, kým sa nedosiahne zvolená teplota. Ak sa teplota dosiahla, budete počuť dvojité pípnutie, displej bude nepretržite svietiť a displej časovača začne odpočítavať.

 Stlačením symbolu časovača môžete upraviť trvanie programu a/alebo časovač. Zobrazia sa symboly plus a mínus. Pomocou symbolov plus a mínus nastavíte požadovanú dĺžku trvania a potvrdíte tlačidlom OK. Ak počas troch sekúnd nestlačíte nič iné, displej časovača sa vynuluje a symboly plus a mínus zmiznú.

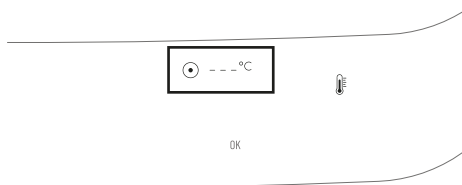
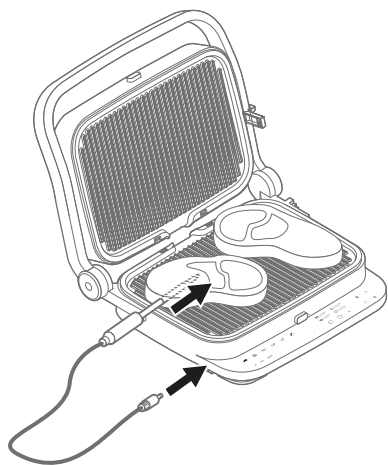


## 6 Vnútorná teplota - automatický program prípravy pokrmu

Pripojte grilovací teplomer. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ vnútornej teploty, symboly pre funkcie sendvič a trvanie programu zmiznú.

Vyberte požadovaný program, na displeji vnútornej teploty sa zobrazí prednastavená hodnota. Výber programu potvrdíte tlačidlom OK, budete počuť dlhé pípnutie. Displej vnútornej teploty bude blikať, kým grilovacia platňa nedosiahne prednastavenú teplotu (dvojité pípnutie).

Vložte grilovací teplomer do pokrmu z boku, kým nebude hrot v strede pokrmu, a položte ho na grilovaciu platňu. Na displeji vnútornej teploty sa bude s prestávkami zobrazovať aktuálna teplota a nastavená vnútorná teplota. Keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznejú štyri pípnutia, ktoré signalizujú ukončenie programu.



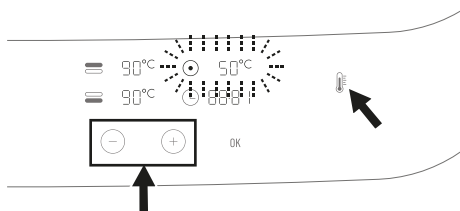
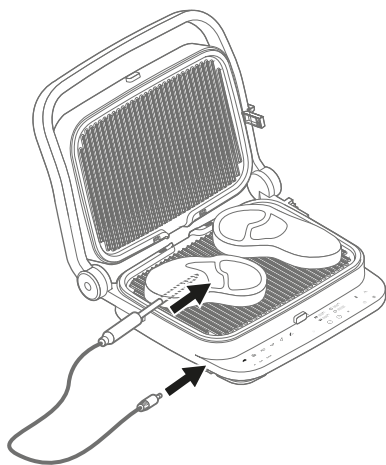
Riziko popálenia. Na premiestňovanie potravín používajte grilovacie náčinie s dlhými rukoväťami.

## 7 Vnútorná teplota (manuálny) - ručné nastavenie

Pripojte grilovací teplomer. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ vnútornej teploty, symboly pre funkcie sendvič a trvanie programu zmiznú.

Stlačte symbol teploty grilovania a nastavte požadovanú teplotu platne pomocou tlačidiel nastavenia „+“ a „-“ podľa popisu v časti 4. **Ručné nastavenie teploty grilovania.** Potvrďte tlačidlom OK. Teraz je možné zmeniť vnútornú teplotu. Potom stlačte tlačidlo OK a v prípade potreby naprogramujte ďalší časovač v dĺžke až 90 minút pre ďalšie pokrmy. Keď bol časovač nastavený a gril sa prevádzkuje v ručnom režime, gril sa musí nastaviť ručne. Displej vnútornej teploty bude naďalej blikáť, kým grilovacia platňa nedosiahne prednastavenú teplotu.

Vložte grilovací teplomer do pokrmu a položte ho na grilovacie platne. Na displeji vnútornej teploty sa bude prerušovane zobrazovať nastavená teplota a aktuálna teplota vo vnútri pokrmu. Keď vnútorná teplota dosiahne prednastavenú hodnotu, budete počuť tri pípnutia. Po uplynutí doby časovača budete počuť štyri pípnutia. Gril sa musí vypnúť ručne.



Riziko popálenia. Na premiestňovanie potravín používajte grilovacie náčinie s dlhými rukoväťami.

## 8 Zrušenie položky alebo spusteného programu

Krátko jedenkrát stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia. Budete počuť krátke pípnutie; zobrazí sa základný displej. Po 5 minútach sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu.

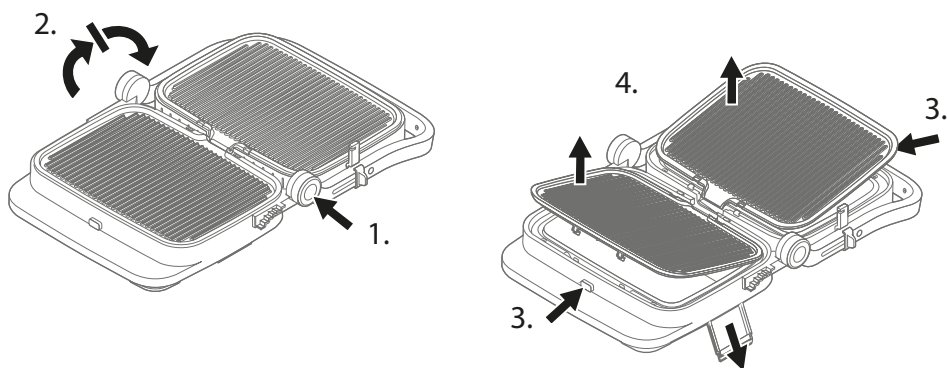
## Čistenie a údržba



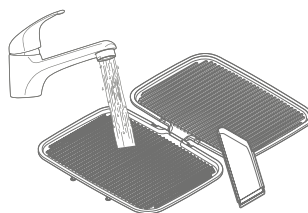
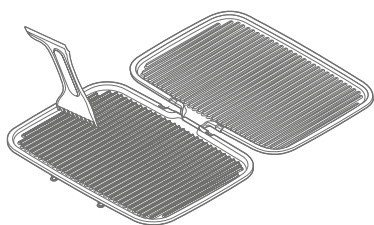
Nebezpečenstvo popálenia horúcimi súčastami. Pred čistením a údržbou nechajte gril úplne vychladnúť.

### 1 Odstráňte grilovacie platne a vyčistite ich

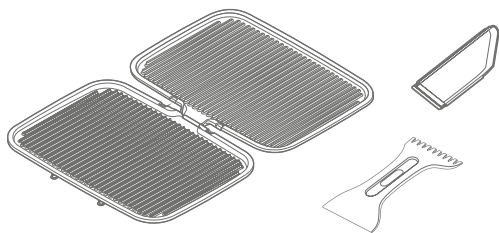
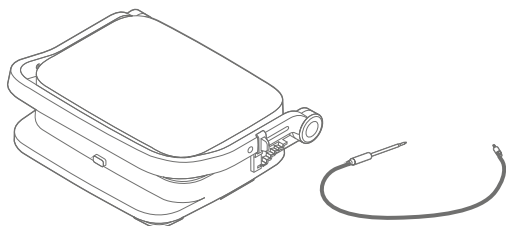
Stlačte odomykací kľúč na odblokovanie závesu na pravej strane a spotrebič úplne otvorte. Vyberte grilovacie platne a misku na odkvapkávanie tuku.



Potom odstráňte najväčšie zvyšky na grile pomocou škrabky, ktorá je súčasťou balenia. Grilovacie platne a misku na odkvapkávanie tuku vyčistíte pod tečúcou vodou s použitím prostriedku na umývanie riadu.



Po každom použití spotrebič utrite vlhkou handričkou. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani žiadne utierky z mikrovlákná, pretože tie môžu spôsobiť jemné škrabance na povrchu krytu.









# Chybové hlásenia

Chybové hlásenie zaznie akusticky prostredníctvom desiatich pípnutí.



Nebezpečenstvo popálenia horúcimi súčasťami. Pred vykonávaním úloh na odstraňovanie problémov a odstraňovanie chýb nechajte gril úplne vychladnúť.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je správne pripojený k zdroju napájania.	Skontrolujte, či je sieťová zástrčka správne zasunutá do zásuvky. Skontrolujte poistku.
Program sa nespustí po stlačení tlačidla OK.	Nebol zvolený žiadny program.	Vyberte program.
	Neboli nastavené žiadne vhodné hodnoty.	Nastavte teplotu grilovacej platne na minimálne 90°. Nastavte trvanie programu pre automatické programy prípravy pokrmu na viac ako 1 minútu.
	Horná grilovacia platňa nie je správne vložená.	Vypnite spotrebič, správne vložte hornú grilovaciu platňu a spotrebič znovu spustíte.
	Spodná grilovacia platňa nie je správne vložená.	Vypnite spotrebič, správne vložte spodnú grilovaciu platňu a spotrebič znovu spustíte.
	Obe grilovacie platne neboli správne vložené.	Vypnite spotrebič, správne vložte grilovacie platne a spotrebič znovu spustíte.
	Grilovací teplomer nebola správne vložený.	Vypnite spotrebič, vložte hrot grilovacieho teplomera do pokrmu a spotrebič znovu spustíte.
	Spotrebič je pokazený.	Vypnite spotrebič a kontaktujte zákaznícky servis.
	Spotrebič je pokazený.	Vypnite spotrebič a kontaktujte zákaznícky servis.



## Zákaznícky servis

Ak máte problémy s kontaktným grilom, kontaktujte naše oddelenie služieb zákazníkom.

Podrobné informácie týkajúce sa servisu, opráv, záruk a registrácie výrobku nájdete na adrese [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Príslušenstvo

Vhodné príslušenstvo pre váš spotrebič nájdete na [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Likvidácia



Symbol „preškrtnutého odpadkového koša“ znamená, že sa vyžaduje oddelená likvidácia elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Spotrebiče tohto typu môžu obsahovať nebezpečné látky, ktoré sú škodlivé pre životné prostredie. Tento spotrebič ani obal, v ktorom bol dodaný, nevyhadzujte do netriedeného domového odpadu. Likvidácia musí prebehnúť na určenom zbernom mieste pre staré elektrické a elektronické spotrebiče. Týmto spôsobom prispievate k ochrane zdrojov a životného prostredia. Ďalšie informácie vám poskytne váš predajca, spoločnosť ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) alebo miestne úrady.

V žiadnom prípade nedovoľte deťom hrať sa s plastovými vreckami a obalovým materiálom, pretože to predstavuje riziko poranenia a/alebo udusenía. Materiály tohto typu bezpečne odložte alebo ich zlikvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

## Važne sigurnosne informacije

Pročitajte sve sigurnosne informacije i upute. Nepridržavanje sigurnosnih informacija i uputa može rezultirati strujnim udarom, požarom i/ili ozbiljnim ozljedama.

Sačuvajte sve sigurnosne informacije i upute za buduću upotrebu.

Kontaktni roštilj (u daljnjem tekstu "uređaj") koristi se isključivo za pečenje namirnica u zatvorenim prostorima.

Svaka druga uporaba smatra se neprikladnom i može dovesti do ozbiljnih ozljeda ili oštećenja uređaja.

Uređaj je isključivo namijenjen za korištenje:

- u kućanstvima
- u kuhinjama za osoblje trgovina, ureda i drugih komercijalnih prostora
- u i na poljoprivrednim imanjima
- od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima

Uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu, a ne za komercijalnu uporabu.

Ovaj uređaj ne smiju koristiti niti njime upravljati djeca. Držite uređaj i pripadajući priključni kabel podalje od djece mlađe od 8 godina.

Uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva i/ili znanja samo ako su te osobe prethodno upućene u korištenje uređaja i pokazale su svoje razumijevanje rizika i opasnosti koje proizlaze iz toga.

Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca mlađa od 8 godina ili osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili bez iskustva i/ili znanja, osim ako su pod nadzorom.

Djeca se ne smiju igrati s materijalima za pakiranje. To predstavlja opasnost od gušenja.

Prije svake uporabe provjerite je li uređaj oštećen. Ako utvrdite da je tijekom transporta došlo do oštećenja, odmah se obratite službi za korisnike (pogledajte "Služba za korisnike"). Nikada nemojte koristiti pokvareni ili oštećeni uređaj ili neispravan pribor.

Ako dođe do kvara, uređaj se mora popraviti. Uređaj ne sadrži komponente koje možete sami popraviti.

Nikada nemojte odvrtati uređaj i nemojte izvoditi nikakve tehničke izmjene.

Čak i kada je uređaj isključen, u unutrašnjosti uređaja postoji napon sve dok je utikač uključen u utičnicu.

Isključite utikač nakon svake uporabe u slučaju opasnosti ili ako je došlo do oštećenja. Iz tog razloga, držite utičnicu u koju je uključen utikač uređaja na mjestu gdje će biti lako dostupna.

Nemojte transportirati ili pomicati uređaj dok se koristi.

Ako je kabel za napajanje ovog uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili služba za korisnike proizvođača ili slično kvalificirana osoba kako bi se spriječila opasnost.

Uređaj nije namijenjen za rad s tajmerom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja (daljinski upravljač).

Koristite uređaj samo ako je napon naveden na tipskoj pločici isti kao napon vaše utičnice.

Postavite uređaj na suhu, ravnu površinu koja se ne kliše.

Nemojte staviti uređaj na vruću površinu ili u blizini jakih izvora topline.

Nemojte koristiti uređaj na otvorenom ili u prostorijama s visokom vlažnošću zraka.

Ne koristite uređaj u ormarima.

Nikada nemojte koristiti uređaj bez ploče za roštilj.

Hrana za roštiljanje može zagorjeti. Nikada nemojte koristiti uređaj u blizini ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa ili draperija, zidnih ormarića). Područje iznad uređaja uvijek mora biti čisto i bez prepreka.

Nikada nemojte raditi s uređajem u blizini zapaljivih materijala koji se mogu lako zapaliti, npr. benzina ili alkohola.

Ne postavljajte uređaj na površine koje se lako mogu zapaliti (npr. papirnate salvete).

Površine uređaja mogu postati vrlo vruće. Uvijek koristite ručku ili, ako je potrebno, tkanine ili rukavice otporne na toplinu.

Vanjska površina uređaja može postati jako vruća dok uređaj radi. Uvijek koristite ručku ili, ako je potrebno, rukavice za pećnicu.

Izvucite utikač iz utičnice kada ne gledate uređaj. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom pečenja.

Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice prije čišćenja ili servisiranja uređaja.

Nikada ne dirajte kabel za napajanje mokrim rukama. Ne dodirujte uređaj mokrim rukama dok radi ili kada je uređaj na mokroj površini.

Kada izvlačite utikač iz utičnice, uvijek povlačite izravno za utikač. Ne nosite uređaj držeći ga za kabel za napajanje.

Pazite da se kabel za napajanje ne savije ili stegne te da kabel za napajanje i uređaj ne dođu u dodir s izvorima topline (npr. ploče za kuhanje, plamen plamenika).

Nemojte dopustiti da se kabel za napajanje spusti ili ulegne. Pospremite kabel u prefinac za kabel na donjoj strani uređaja nakon upotrebe.

Uklonite ili zamijenite ploče za roštilj samo ako se uređaj potpuno ohladio.

Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine, nemojte ga čistiti pod mlazom vode i ne stavljajte ga u perilicu posuđa.

Ne polijevajte hladnu vodu ili zapaljive tekućine na vruće ploče roštilja.







Prevozite i čistite uređaj tek nakon što se u potpunosti ohladi.

Za čišćenje uređaja nemojte koristiti tvrdi pribor za čišćenje, poput čelične vune, i nemojte koristiti agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Prije spremanja uređaja: Isključite utikač i ostavite uređaj da se potpuno ohladi.

Čuvajte uređaj na hladnom i suhom mjestu kojemu djeca ili kućni ljubimci ne mogu pristupiti.

## Korišteni simboli

	Pažljivo pročitajte upute za uporabu u cijelosti i sačuvajte ih za buduću uporabu.
	OPREZ! Moguća opasnost od nesreće i ozljeda kao i ozbiljne materijalne štete.
	Opasnost od opekлина zbog vrućih površina
	Nemojte koristiti uređaj na otvorenom ili u vlažnom okruženju.
	Razred zaštite I
	Uređaj je u skladu sa smjernicama za CE oznaku.

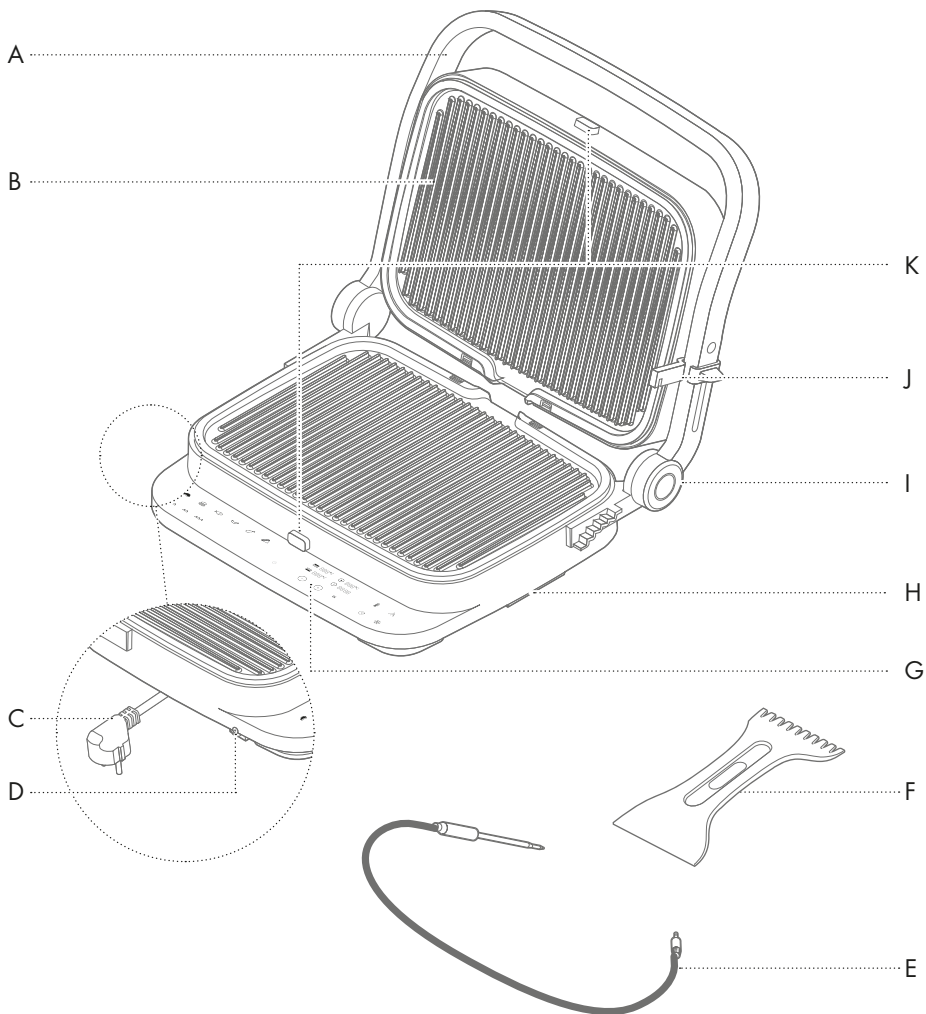
## Tehnički podaci

Napajanje	220–240 V, 50–60 Hz
Izlazni napon	2000 W
Izlazna snaga u stanju pripravnosti	< 0,3 W
Težina	8,13 kg
Razred zaštite	I
Dimenzije	398 x 321 x 150 mm

## Sadržaj

Važne sigurnosne informacije	1
Pregled	4
Pregled / rad	5
Zaslon	5
Prije prvog korištenja	6
Radni načini	7
Puštanje u rad	9
Rad	10
Čišćenje i održavanje	15
Poruke s greškama	17
Služba za korisnike	18
Dodaci	18
Odlaganje	18

## Pregled



A Ručka

B Ploča roštilja

C Kabel za napajanje

D Spajanje termometra

E Termometar roštilja

F Strugač

G Zaslon

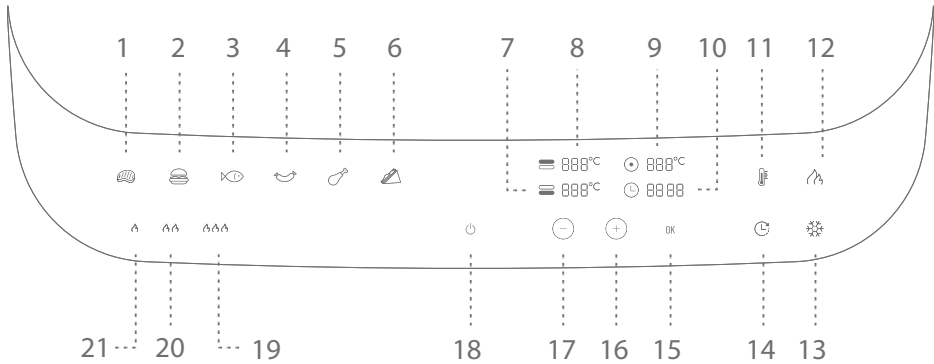
H Posuda za sakupljanje masti

I Uređaj za otključavanje roštilja

J Odstojnici i mehanizam za zaključavanje

K Tipka za otključavanje ploča za roštilj

## Zaslon



1	Program za odreske	12	Značajka pojačanja
2	Program za hamburgere	13	Značajka za otapanje
3	Program za ribu	14	Trajanje programa
4	Program za kobasice	15	Tipka za potvrdu
5	Program za perad	16	Tipka za postavljanje "+"
6	Panini program	17	Tipka za postavljanje "-"
7	Temperatura niže ploče za roštilj	18	Gumb za uklj./isklj.
8	Temperatura gornje ploče za roštilj	19	Razina jačeg pečenja
9	Centralna temperatura na zaslonu (samo s termometrom roštilja)	20	Srednja razina pečenja
10	Zaslon tajmera	21	Razina pečenja za srednje sirovo
11	Promjena temperature roštilja		

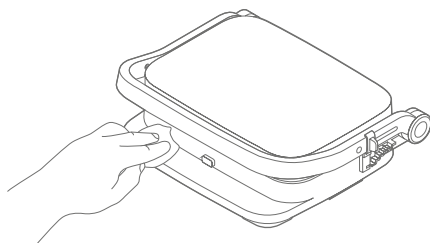
## Prije prvog korištenja

Uklonite sve materijale za pakiranje, odložite ih na ekološki prihvatljiv način ili ih sačuvajte za buduće skladištenje uređaja. Provjerite jesu li uređaj i pripadajući pribor neoštećeni i potpuni.

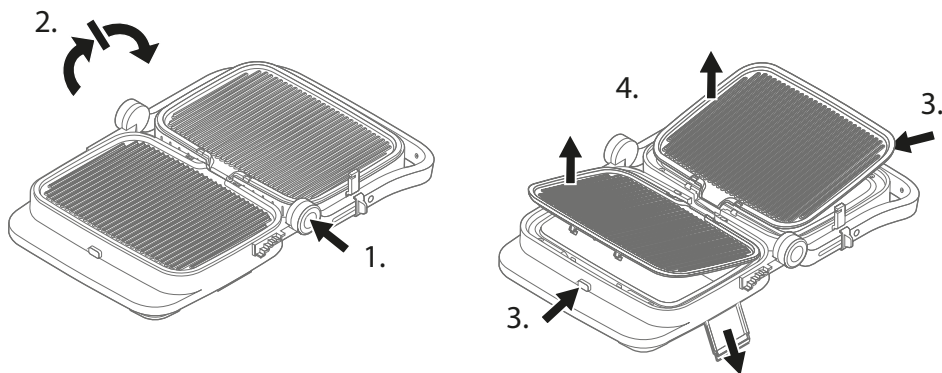
**Napomena:** Ako primijetite da dijelovi nedostaju ili su oštećeni, nemojte koristiti uređaj. Umjesto toga, kontaktirajte naš odjel za korisničku podršku (pogledajte poglavlje pod naslovom "Služba za korisnike").

### Čišćenje

Prije uporabe obrišite uređaj vlažnom krpom.



Pritisnite gumb za otključavanje roštilja na desnoj strani i potpuno otvorite uređaj. Pritisnite uređaj za otključavanje ploča za roštilj, uklonite ploče za pečenje i posudu za skupljanje masnoće te ih očistite deterdžentom za pranje posuđa pod mlazom vode. Pažljivo osušite ploče roštilja i provjerite jesu li uklonjeni svi ostaci sredstava za čišćenje.

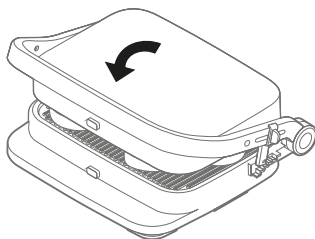


## Radni načini

**!** **OPREZI!** Provjerite je li posuda za sakupljanje masnoće umetnuta. Provjeravajte ladicu u redovitim intervalima kako biste spriječili prekomjerno nakupljanje masnoće.

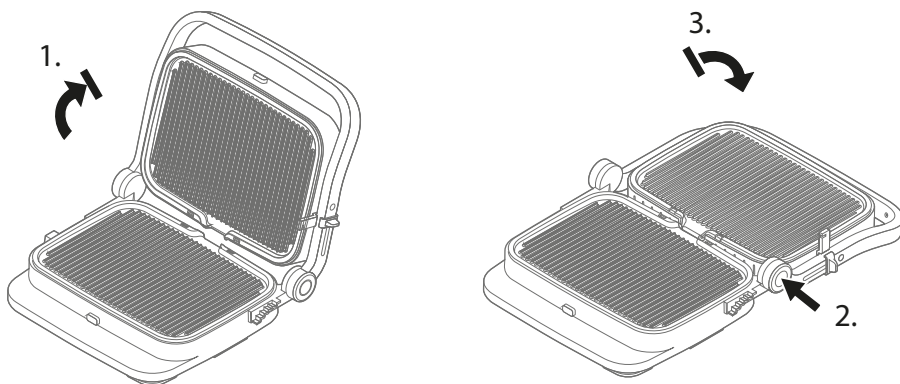
### 1 Kontaktni roštilj (zatvoren položaj)

Gornja ploča za roštilj automatski se prilagođava debljini hrane postavljene na donju ploču za roštilj. Hrana će se ravnomjerno ispeći s obje strane.



### 2 Otvoreni roštilj (BBQ način)

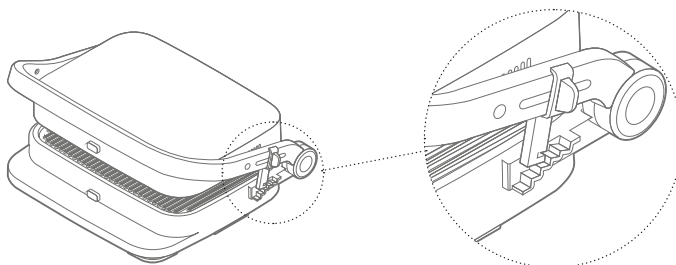
Kada su potpuno otvorene, obje ploče za roštilj čine veliku površinu za pečenje na istoj razini, na kojoj se mogu kuhati različite namirnice bez miješanja sokova s roštilja. Pritisnite tipku za otključavanje šarke na desnoj strani i preklopite gornju ploču roštilja unatrag.





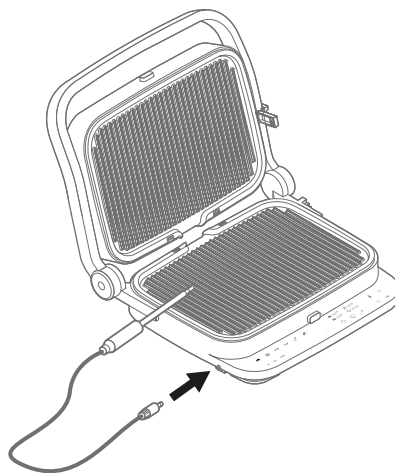
### 3 Roštilj u pećnici

Odstojnikom podesite željeni razmak između dviju ploča za roštilj. Stavite hranu na donju ploču roštilja i spustite gornju ploču dok ne bude blizu hrane. Ovaj položaj je savršen za vrlo gustu hranu koja se mora lagano i ravnomjerno kuhati, za pripremu jela od topljenog sira kao što su npr. pizza ili hamburgeri s pljeskavicom te za pripremu meke hrane koja se ne smije gnječiti. Preporuča se njegova uporaba i za povrće s visokim udjelom vode, jer je omogućeno nesmetano isparavanje vode.



### 4 Korištenje termometra za roštilj

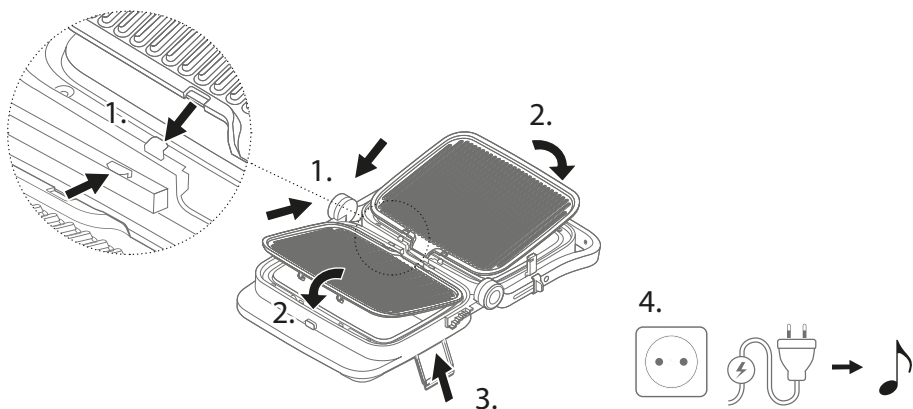
Termometar za roštilj koji dolazi s uređajem može se pričvrstiti za mjerenje temperature središta. Da biste to učinili, umetnite utičnicu za termometar u lijevu, donju stranu uređaja. Indikator temperature središta će se pojaviti na zaslonu, simboli za značajke sendviča i trajanja programa će nestati. Za opcije prilagodbe pogledajte poglavlje pod naslovom **Rad - središnja temperatura**.




# Puštanje u rad

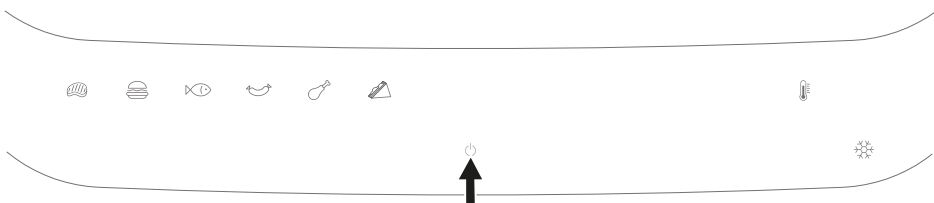
## 1 Spajanje

Prvo umetnite ploče roštilja stražnjom stranom u odgovarajuće kuke na roštilju. Zatim gurnite vanjske strane prema dolje dok čujno ne škljocnu. Gurnite posudu za skupljanje masti u roštilj. Tek nakon toga priključite priključni kabel u odgovarajuću utičnicu (pogledajte poglavlje "Tehnički podaci"). Čut ćete dugi zvuk i sve značajke će se pojaviti na zaslonu. Gumb za uključivanje/isključivanje ostat će vidljiv.



## 2 Uključivanje/isključivanje uređaja

 Pritisnite gumb za uklj./isklj. i držite ga pritisnutog 1 sekundu. Čut ćete dugi zvučni signal. Na zaslonu će se pojaviti osnovni izbornik sa simbolima (pogledajte sliku). Temperatura središta će se pojaviti samo ako je termometar za roštilj priključen.



# Rad



**OPREZI!** Opasnost od opekлина zbog vrućih komponenti. Roštilj dodirujte samo za ručku ili zaslon tijekom rada. Ostavite ostale dijelove da se potpuno ohlade prije dodirivanja. Nemojte podizati ili na drugi način pomicati vrući roštilj.

## 1 Odabir programa za automatsko kuhanje



Odaberite automatski program kuhanja i stupanj kuhanja iz tablice pritiskom na odgovarajući simbol tri puta, a zatim potvrdite pritiskom na OK. Čut ćete dugi zvučni signal. Unaprijed postavljeno vrijeme može se podesiti pritiskom na simbol tsjmera s tipkama "+" i "-". Treperit će dok se ne postigne podešena temperatura (dva zvučna tona). Pritisnite simbol pojačanja prema potrebi za pečenje na punoj snazi zadnjih 30 sekundi. Na kraju programa čut ćete dugi zvučni signal i pojavit će se osnovni prikaz.

### Odrezak

1x → → Srednje pečen

2x → → Srednje

3x → → Jače pečen

### Hamburger

1x → → Srednje pečen

2x → → Srednje

3x → → Jače pečen

### Riba

1x → → Glazirana

2x → → Dobro pečeno

### Kobasice

1x

### Perad

1x


### Sendvič

1x → → Razina pečenja 1

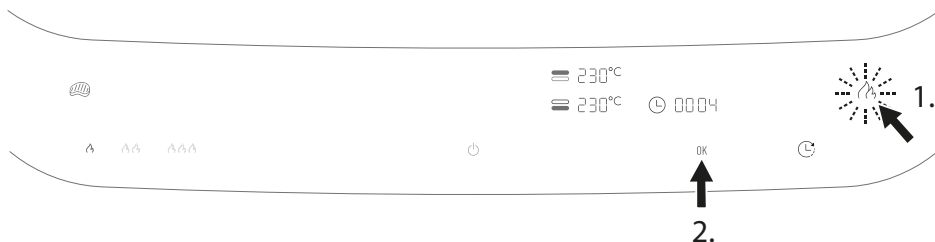
2x → → Razina pečenja 2

3x → → Razina pečenja 3


## 2 Funkcija pojačanja

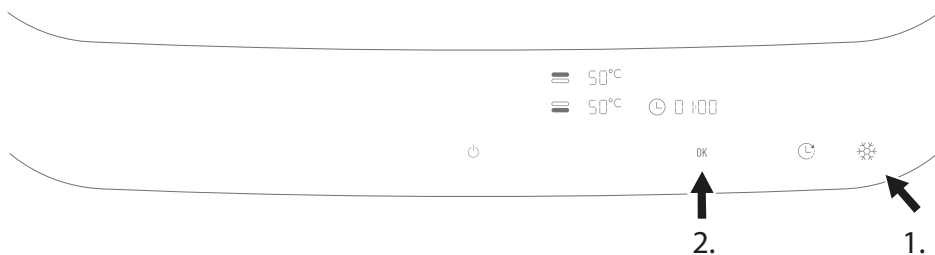
 Za automatske programe možete peći na najvećoj temperaturi zadnjih 30 sekundi pritiskom na simbol pojačanja. Simbol će početi treperiti. Potvrdite odabir programa s OK, čut ćete dugi zvučni signal.

**Napomena:** Simbol pojačanja nastavit će treperiti dok se pojačanje ne završi, inače se isključuje.




## 3 Odleđivanje

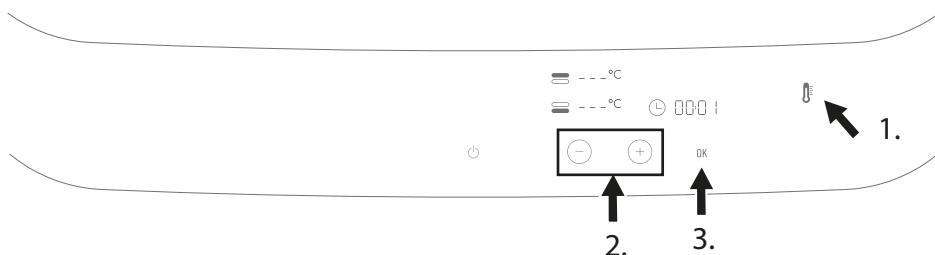
 Pritisnite simbol za odmrzavanje. Prikazat će se unaprijed postavljena temperatura od 50 °C, zajedno s vremenom. Za promjenu vremena odmrzavanja, pogledajte poglavlje pod naslovom Promjena trajanja programa. Potvrdite odabir programa s OK, čut ćete dugi zvučni signal.



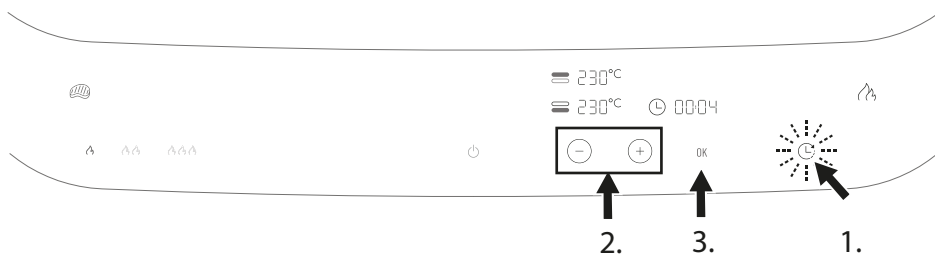
#### 4 Ručno podesite temperaturu roštiljanja


 Pritisnite simbol temperature roštilja. Nakon jednog pritiska, temperatura za obje ploče se može podesiti odmah, dok se temperatura za gornju ploču može podesiti nakon dva pritiska, a temperatura za donju ploču može se podesiti nakon tri pritiska. Odgovarajuća temperatura se može promijeniti pomoću tipki za podešavanje "+" i "-". Nakon što jednom potvrdite s OK, mjerač vremena možete postaviti pomoću tipki za podešavanje "+" i "-".


**Napomena:** Mjerač vremena će se oglasiti četiri puta nakon što vrijeme istekne. Roštilj se mora ručno isključiti ako je temperatura roštilja podešena ručno.

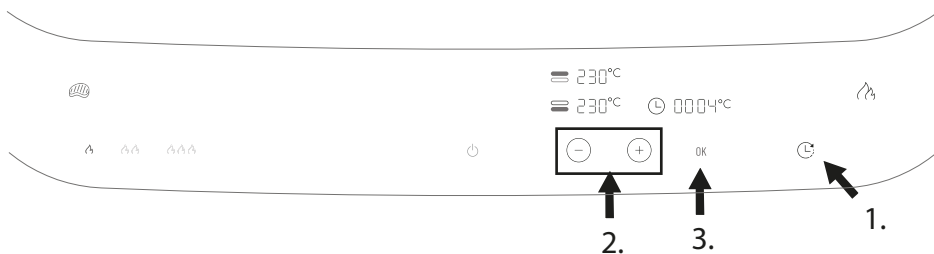


#### 5 Ručno podesite trajanje programa / tajmer



 Simbol tajmera može se koristiti za promjenu vremena kuhanja za automatske programe kuhanja ili za postavljanje mjerača vremena za ručno podešavanje temperature pečenja. Simbol će početi treperiti. Pojavit će se simboli plus i minus. Podesite željeno trajanje pomoću simbola plus i minus i potvrdite s OK. Tajmer će se pokrenuti. Za automatski program kuhanja, simbol timera će nastaviti treptati dok se ne postigne odabrana temperatura. Ako je temperatura postignuta, čut ćete dvostruki zvučni signal, zaslon će stalno svijetliti, a zaslon timera će početi odbrojavati.

 Pritisnite simbol tajmera za podešavanje trajanja programa i/ili tajmera. Pojavit će se simboli plus i minus. Podesite željeno trajanje pomoću simbola plus i minus i potvrdite s OK. Ako se ništa drugo ne pritisne pune tri sekunde, prikaz tajmera će se resetirati, a simboli plus i minus će nestati.

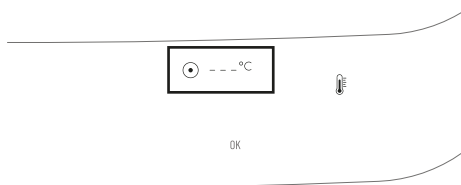
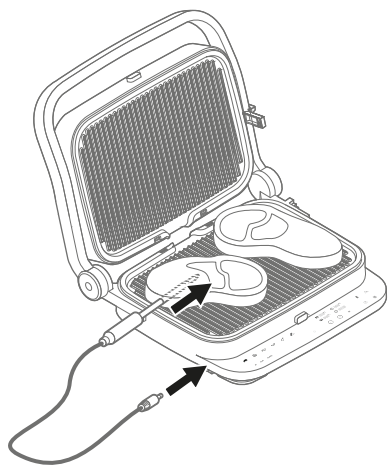


## 6 Temperatura središta - automatski program kuhanja

Spojite termometar za roštilj. Indikator temperature središta će se pojaviti na zaslonu, simboli za značajke sendviča i trajanja programa će nestati.

Odaberite željeni program, unaprijed postavljena vrijednost pojavit će se na zaslonu temperature središta. Potvrdite odabir programa s OK, čut ćete dugi zvučni signal. Zaslon temperature središta nastavit će treperiti sve dok ploča za roštilj ne postigne zadanu temperaturu (dvostruki zvučni signal).


Umetnite termometar za roštilj bočno u hranu dok vrh ne bude u sredini hrane i stavite ga na ploču za pečenje. Trenutna temperatura i podešena temperatura središta povremeno će se pojavljivati na zaslonu temperature središta. Kada središnja temperatura dosegne zadanu vrijednost, oglasit će se četiri zvučna signala kao znak da je program završen.

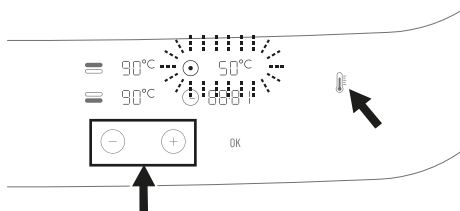
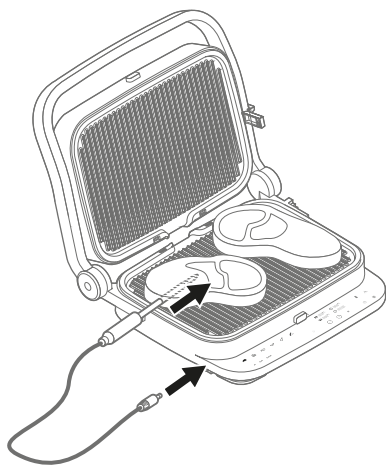


Rizik od opekotina. Za premještanje hrane koristite posuđe za roštilj s dugom drškom.

## 7 Središnja temperatura - ručna prilagodba


Spojite termometar za roštilj. Indikator temperature središta će se pojaviti na zaslonu, simboli za značajke sendviča i trajanja programa će nestati.

 Pritisnite simbol temperature roštilja i podesite željenu temperaturu ploče pomoću tipki za podešavanje "+" i "-" kako je opisano u **4. Ručno podesite temperaturu roštiljanja**. Potvrdite s OK. Sada se temperatura jezgre može promijeniti. Zatim pritisnite OK i po želji programirajte dodatni mjerač vremena do 90 minuta za dodatnu hranu. Kada je tajmer podešen i roštilj radi u ručnom načinu rada, roštilj se mora podesiti ručno. Zaslom centralne temperature nastaviti će treperiti sve dok ploče za roštilj ne dostignu zadanu temperaturu. Umetnite termometar za roštilj u hranu i stavite ga na ploču za roštilj. Podešena temperatura i trenutna temperatura unutar hrane povremeno će se prikazivati na zaslonu temperature središta. Čut ćete tri zvučna signala kada središnja temperatura dosegne unaprijed postavljenu vrijednost. Nakon što istekne vremensko razdoblje, čut ćete četiri zvučna signala. Roštilj se mora isključiti ručno.



Rizik od opekotina. Za premještanje hrane koristite posuđe za roštilj s dugom drškom.

## 8 Otkazite unos ili program koji je u tijeku

 Nakratko pritisnite gumb za uklju./isklj. jednom. Čut ćete kratki zvučni signal; pojavit će se osnovni prikaz. Nakon 5 minuta, uređaj će automatski ući u stanje pripravnosti.

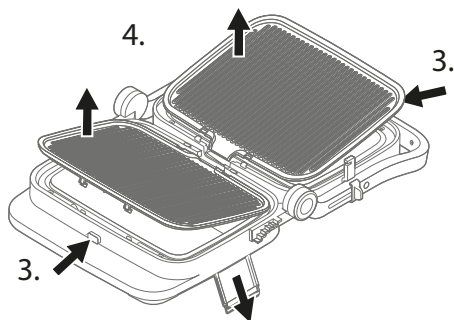
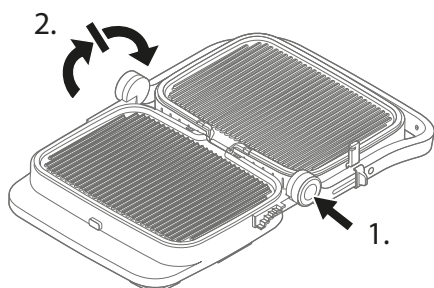
## Čišćenje i održavanje



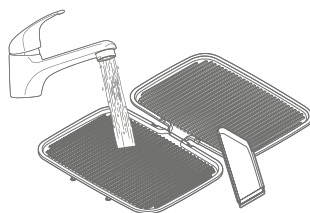
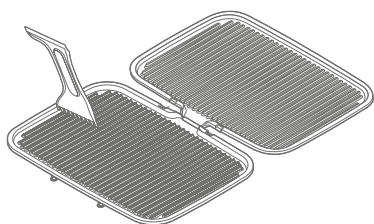
Opasnost od opekline zbog vrućih komponenti. Pustite da se roštilj potpuno ohladi prije obavljanja poslova čišćenja i održavanja.

### 1 Izvadite i očistite ploče roštilja

Pritisnite tipku za otključavanje šarke na desnoj strani i potpuno otvorite uređaj. Uklonite ploče za roštilj i posudu za skupljanje masti.

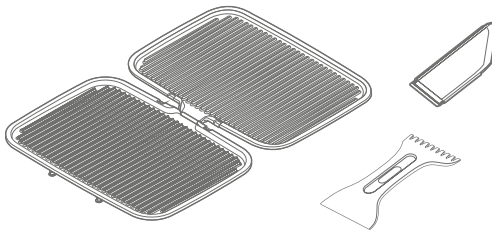
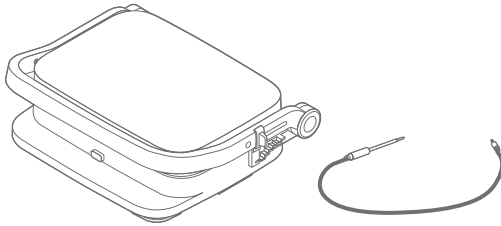


Zatim uklonite najkrupnije ostatke roštilja koristeći strugač koji ste dobili prilikom isporuke. Očistite ploče za roštilj i posudu za skupljanje masti pod mlazom vode s deterdžentom za pranje posuđa.





Nakon svake uporabe obrišite uređaj vlažnom krpom. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili krpe od mikrovlakana jer mogu izazvati sitne ogrebotine na površini kućišta.



## Poruke s greškama

Poruka o pogrešci bit će zvučno prikazana tonom od deset zvučnih signala.



Opasnost od opekлина zbog vrućih komponenti. Pustite da se roštilj potpuno ohladi prije obavljanja zadataka rješavanja problema i grešaka.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje problema
Uređaj ne funkcionira.	Uređaj nije pravilno priključen na napajanje.	Provjerite je li utikač pravilno umetnut u utičnicu. Provjerite osigurač.
Program se ne pokreće nakon pritiska na OK.	Nije odabran niti jedan program.	Odabir programa.
	Nisu prilagođene odgovarajuće vrijednosti.	Podesite temperaturu ploče roštilja na minimalno 90°. Podesite trajanje programa za automatske programe kuhanja na više od 1 minute.
E r r °C 180 °C	Gornja ploča za roštilj nije pravilno umetnuta.	Isključite uređaj, ispravno umetnite gornju ploču za roštilj i ponovno uključite uređaj.
180 °C E r r °C	Donja ploča za roštilj nije pravilno umetnuta.	Isključite uređaj, ispravno umetnite gornju ploču za roštilj i ponovno pokrenite uređaj.
E r r °C E r r °C	Obje ploče za roštilj su nepravilno umetnute.	Isključite uređaj, pravilno umetnite ploče za roštilj i ponovno uključite uređaj.
E r r °C - - : - -	Termometar za roštilj nije pravilno umetnut.	Isključite uređaj, umetnite vrh termometra za roštilj u hranu i ponovno uključite uređaj.
E 0 1 °C - - - °C	Uređaj je u kvaru.	Isključite uređaj i obratite se službi za korisnike.
- - - °C E 0 2 °C	Uređaj je u kvaru.	Isključite uređaj i obratite se službi za korisnike.

## Služba za korisnike

Ako imate problema s vašim kontaktim roštiljem, obratite se našoj službi za korisnike.

Detaljne informacije o servisu, popravcima, jamstvima i registraciji proizvoda možete pronaći na [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Dodaci

Prikladan pribor za svoj uređaj možete pronaći na [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Odlaganje



Simbol "precrtane kante za smeće" zahtijeva odvojeno zbrinjavanje rashodovanih električnih i elektroničkih uređaja (WEEE). Uređaji ove vrste mogu sadržavati opasne tvari koje su štetne za okoliš. Ne bacajte ovaj uređaj ili ambalažu u kojoj je isporučen u nerazvrstani kućni otpad. Odlaganje starih električnih i elektroničkih uređaja mora se obaviti na određenom sabirnom mjestu. Time pridonosite zaštiti resursa i okoliša. Za dodatne informacije obratite se svom prodavaču, tvrtki ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) ili lokalnim vlastima.

Djeca se ni pod kojim okolnostima ne smije dopustiti da se igraju plastičnim vrećicama i materijalom za pakiranje jer to predstavlja opasnost od ozljeda i/ili gušenja. Držite materijale ove vrste na sigurnom mjestu ili ih zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

## Pomembne varnostne informacije

Preberite vse varnostne informacije in navodila. Neupoštevanje varnostnih informacij in navodil lahko povzroči električni udar, požar, in/ali resne poškodbe.

Vse varnostne informacije in navodila shranite za prihodnjo uporabo.

Kontaktni žar (v nadaljevanju »aparat«) je namenjen izključno peki živil na žaru v zaprtih prostorih.

Vsaka druga uporaba se šteje za neprimer- no in lahko povzroči resne poškodbe ali škodo na aparatu.

Aparat je namenjen izključno uporabi:

- v gospodinjstvih
- v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih prostorih
- na kmetijskih posestvih
- za goste v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih

Ta aparat je namenjen uporabi v gospodinj- stvu, ne za komercialno uporabo.

Aparata ne smejo uporabljati in upravljati otroci. Aparat in priloženi priključni kabel hrani- te izven doseg otrok, mlajših od 8 let.

Aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi telesnimi, za- znavnimi ali duševnimi sposobnostmi, ali brez izkušenj in/ali znanja samo, če so te osebe predhodno poučene o uporabi aparata in razumejo tveganja in nevarnosti, ki izhajajo iz tega.

Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroke je treba nadzirati, in zagotoviti, da se ne igrajo z aparatom.

Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če so mlajši od 8 let ali osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposob- nostmi, ali brez izkušenj in/ali znanja, razen, če so pod nadzorom.

Otroci se ne smejo igrati z embalažnim ma- terialom. Obstaja nevarnost zadušitve.

Pred vsako uporabo preverite, ali je aparat poškodovan. Če ugotovite, da je med pošiljanjem prišlo do poškodb, se nemudoma obrnite na službo za stranke (glej »Služba za stranke«). Nikoli ne uporabljajte pokvarje- nega ali poškodovanega aparata ali okvar- jene dodatne opreme.

V primeru okvare je potrebno aparat popra- viti. Aparat ne vsebuje nobenih sestavnih delov, ki bi jih lahko popravili sami.

Aparata nikoli ne odvijajte in ne izvajajte nobenih tehničnih sprememb.

Tudi ko je aparat izklopljen, je v notranjosti aparata prisotna napetost, dokler je vtičač vključen v vtičnico.

Po vsaki uporabi, v primeru nevarnosti ali po- škodbe izključite vtičač. Zaradi tega naj bo vtičnica, v katero je priključen vtičač aparata, vedno lahko dostopna.

Ko je aparat v uporabi, ga ne prevažajte in ne premikajte.

Če je napajalni kabel te aparata poško- dovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov oddelek za službo za stranke ali po- dobnouposobljena oseba, da preprečite nevarnosti.

Aparat ni predviden za upravljanje s ča- sovníkom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje (daljinski upravljalnik).

Aparat uporabljajte samo, če je napetost, navedena na tipski ploščici, enaka napetosti vaše električne vtičnice.

Aparat postavite na suho, ravno, nedrsečo površino.

Aparata ne postavljajte na vročo površino ali v bližino močnih virov toplote.

Aparata ne uporabljajte na prostem ali v pro- storih z visoko zračno vlago.

Aparata ne uporabljajte v omarah.

Aparata nikoli ne uporabljajte brez žar plošče.

Hrana za žar se lahko zažge. Aparata nikoli ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami ali draperijami, stenskimi kredencami). Območje nad aparatom mora biti vedno čisto in brez ovir.

Aparata nikoli ne uporabljajte v bližini gorljivih materialov, ki se zlahka vnamejo, npr. bencina ali alkohola.

Aparata ne postavljajte na površine, ki se zlahka vnamejo (npr. papirnate serviete).

Površine aparata se lahko zelo segrejejo. Vedno uporabljajte ročaj ali, če je potrebno, toplotno odporne krpe ali rokavice.

Zunanja površina aparata lahko med delovanjem postane zelo vroča. Vedno uporabite ročaj ali, če je potrebno, rokavice za pečico.

Ko aparata ne opazujete, izvlecite vtičač iz vtičnice. Med peko na žaru ne puščajte aparata brez nadzora.

Aparat pred čiščenjem in servisiranjem izklopite in izključite vtičač iz vtičnice.

Napajalnega kabla se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami. Aparata se ne dotikajte z mokrimi rokami med delovanjem ali ko je na mokri površini.

Ko izključite vtičač iz vtičnice, vedno povlecite neposredno za vtičač. Aparata ne nosite za napajalni kabel.

Prepričajte se, da se napajalni kabel ne upogne ali stisne ter da napajalni kabel in aparat ne prideta v stik z viri toplote (npr. kuhalnimi ploščami, plameni gorilnika).

Ne pustite, da napajalni kabel visi ali se povesi. Po uporabi shranite kabel v predal za kabel na spodnji strani aparata.

Plošči za žar odstranite ali zamenjajte šele, ko se aparat popolnoma ohladi.

Aparata nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine, ne čistite ga pod tekočo vodo in ga ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Na vroče žar plošče ne polivajte mrzle vode ali vnetljivih tekočin.







Aparat prevažajte in čistite samo, ko se je popolnoma ohladil.

Za čiščenje aparata ne uporabljajte trdih čistilnih pripomočkov, kot je jeklena volna, in ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

Pred shranjevanjem aparata: Izvlecite vtičač in pustite, da se aparat popolnoma ohladi.

Aparat shranite na hladno in suho mesto, ki ni dostopno otrokom ali hišnim ljubljencem.

## Uporabljeni simboli

	V celoti pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite za nadaljnjo uporabo.
	POZOR! Možna nevarnost nesreče ali poškodb ter resne materialne škode.
	Nevarnost opeklin zaradi vročih površin
	Aparata ne uporabljajte na prostem ali v vlažnem okolju.
	Razred zaščite I
	Aparat je skladen z direktivami za oznako CE.

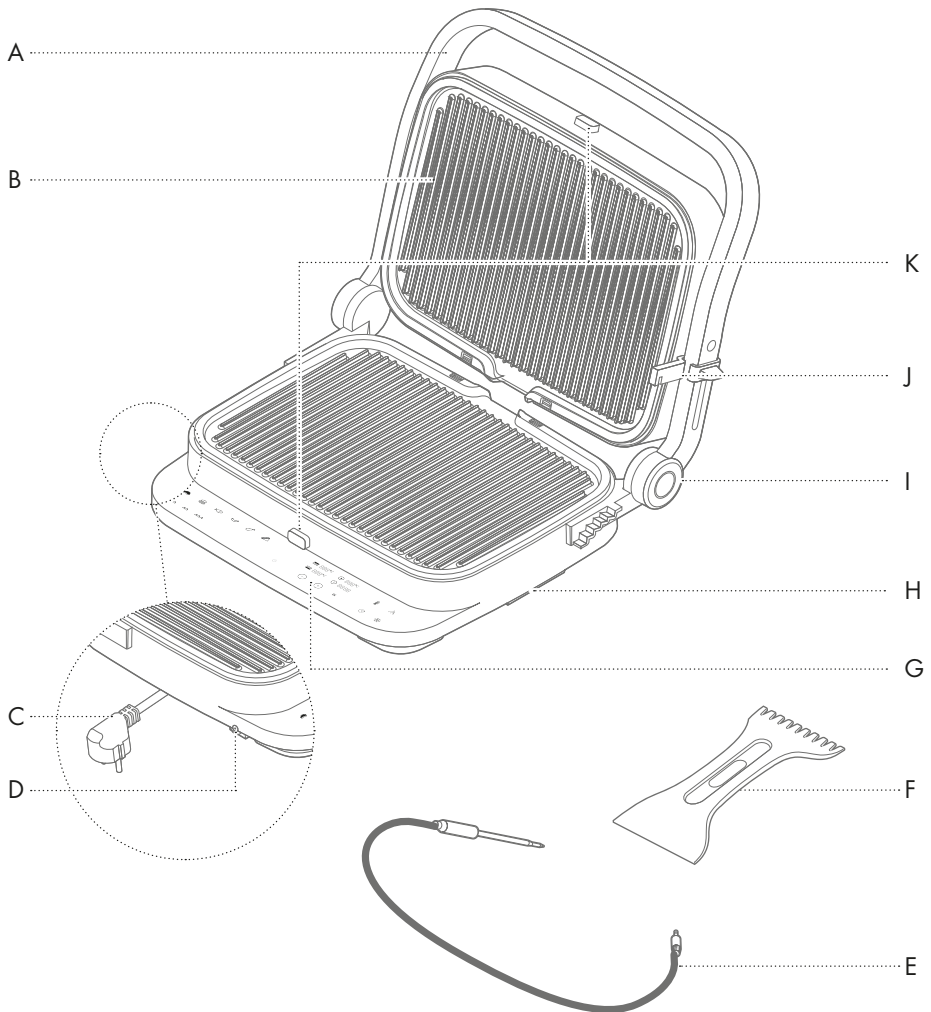
## Tehnični podatki

Napajanje	220-240 V, 50-60 Hz
Izhodna moč	2000 W
Pomožna izhodna moč	< 0,3 W
Teža	8,13 kg
Razred zaščite	I
Dimenzije	398 x 321 x 150 mm

## Vsebina

Pomembne varnostne informacije	1
Pregled	4
Pregled / delovanje	5
Prikazovalnik	5
Pred prvo uporabo	6
Načini delovanja	7
Zagon	9
Delovanje	10
Čiščenje in vzdrževanje	15
Sporočila o napakah	17
Služba za stranke	18
Dodatna oprema	18
Odstranjevanje	18

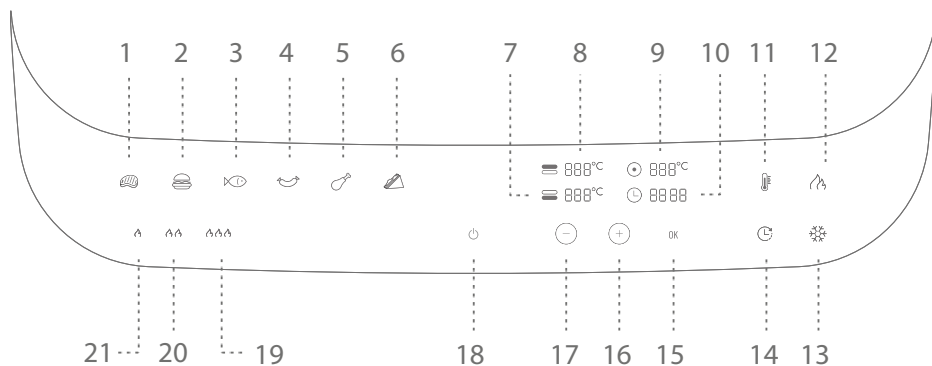
## Pregled



A	Ročaj
B	Žar plošča
C	Priključni kabel
D	Priključek za termometer
E	Termometer za žar
F	Strgalo

G	Prikazovalnik
H	Pladenj za odtekanje maščobe
I	Naprava za odklepanje BBQ
J	Distančniki in mehanizem zaklepanja
K	Gumb za odklepanje žar plošč

# Prikazovalnik



1	Program za zrezek	12	Funkcija za pospeševanje
2	Program za burger	13	Funkcija odmrzovanja
3	Funkcija za ribo	14	Trajanje programa
4	Program za klobaso	15	Potrditvena tipka
5	Program za perutnino	16	Nastavitev tipke „+“
6	Program za sendvič	17	Nastavitev tipke „-“
7	Temperatura spodnje žar plošče	18	Gumb za vklop/izklop
8	Temperatura zgornje žar plošče	19	Stopnja kuhanja Pečeno
9	Prikaz središčne temperature (samo s termometrom za žar)	20	Stopnja kuhanja Srednje
10	Prikaz časovnika	21	Stopnja kuhanja Srednje surovo pečeno
11	Spremenite temperaturo žara		



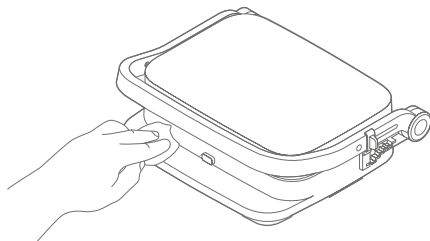
## Pred prvo uporabo

Odstranite ves embalažni material, zavržite ga na okolju prijazen način ali ga shranite za prihodnje shranjevanje aparata. Preglejte aparat in njegovo pripadajočo dodatno opremo, da se prepričate, da so nepoškodovani in popolni.

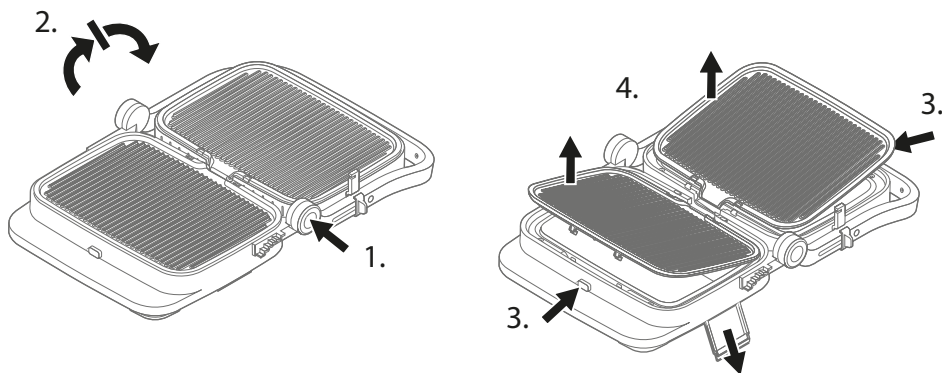
**Opomba:** Če opazite kakršne koli manjkajoče ali poškodovane dele, aparata ne uporabljajte. Namesto tega se obrnite na naš oddelek službe za stranke (glej poglavje z naslovom »Služba za stranke«).

### Čiščenje

Pred uporabo aparat obrišite z vlažno krpo.



Na desni strani pritisnite napravo za odklepanje BBQ in popolnoma odprite aparat. Pritisnite odklepanje aparata za žar plošči, odstranite žar plošči in pladenj za otekanje maščobe ter jih pod tekočo vodo očistite z detergentom za pomivanje posode. Žar plošči skrbno posušite in se prepričajte, da ste očistili vse ostanke čistila.



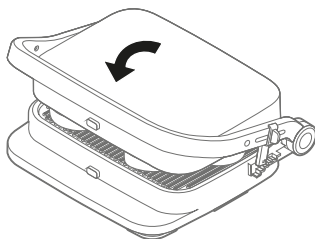
## Načini delovanja



**POZOR!** Prepričajte se, da je nameščen pladenj za odtekanje maščobe. Pladenj redno preverjajte, da preprečite prekomerno kopičenje maščobe.

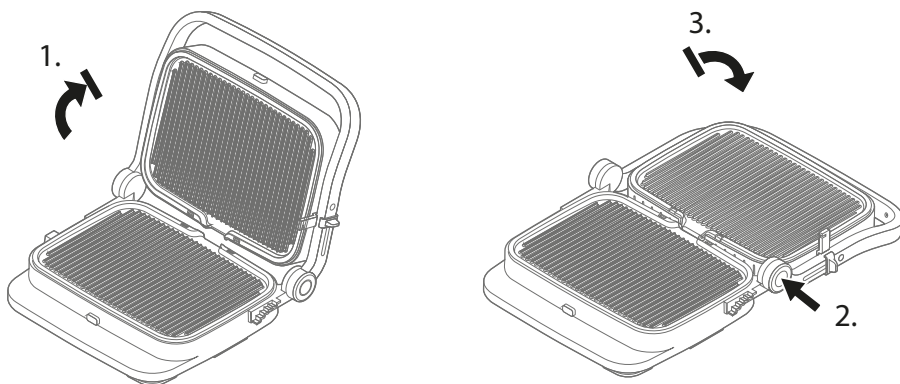
### 1 Kontaktni žar (zaprti položaj)

Zgornja žar plošča se samodejno prilagodi debelini hrane, ki je postavljena na spodnjo žar ploščo. Hrana se bo enakomerno pekla na obeh straneh.



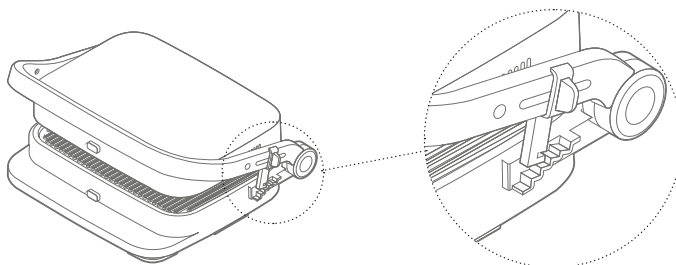
### 2 Odprite žar (način BBQ)

Ko sta obe žar plošči popolnoma odprti, tvorita veliko površino za žar na isti ravni, na kateri je mogoče peči različno hrano, ne da bi se sokovi z žara mešali. Pritisnite tipko za odklepanje tečaja na desni strani in zložite zgornjo žar ploščo nazaj.



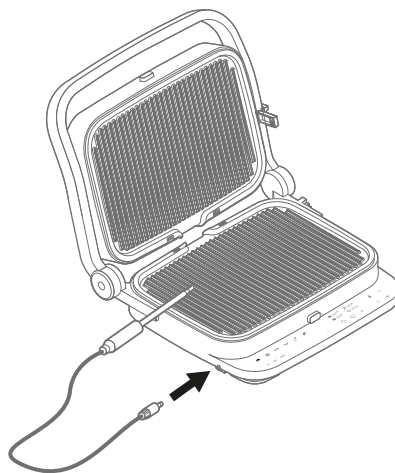
### 3 Žar v pečici

Z distančnikom prilagodite želeno razdaljo med dvema žar ploščama. Hrano postavite na spodnjo žar ploščo in spustite zgornjo žar ploščo, dokler ni blizu hrane. Ta položaj je popoln za zelo debelo hrano, ki se mora pečiti počasi in enakomerno, za pripravo jedi s topljenim sirom, kot so pica ali pleskavice za burger ter za pripravo mehke hrane, ki je ne smemo stisniti. Uporablja se tudi pri zelenjavi z visoko vsebnostjo vode, saj lahko voda neovirano izhlapi.



### 4 Uporaba termometra za žar

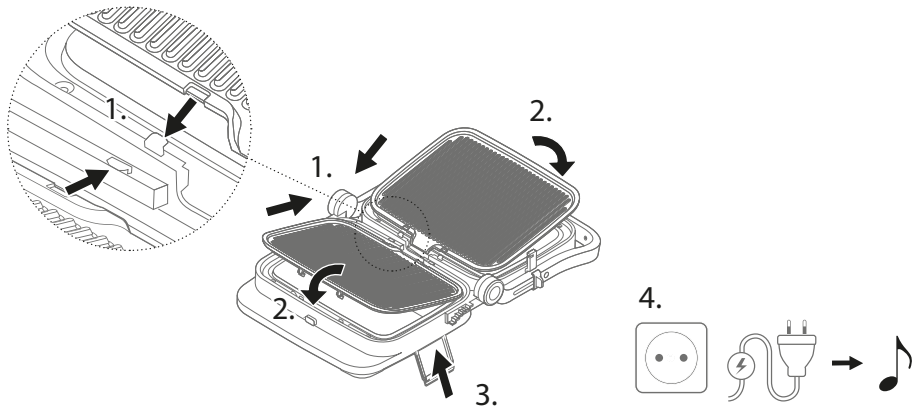
Termometer za žar, ki je priložen aparatu, lahko namestite za merjenje središčne temperature. To storite tako, da vstavite vtični konektor za termometer v levo spodnjo stran aparata. Na prikazovalniku se prikaže indikator za središčno temperaturo, prikažejo se simboli za sendvič in funkcije trajanje programa. Za možnost prilagajanja glejte poglavje z naslovom **Delovanje - Središčna temperatura**.




# Žagon

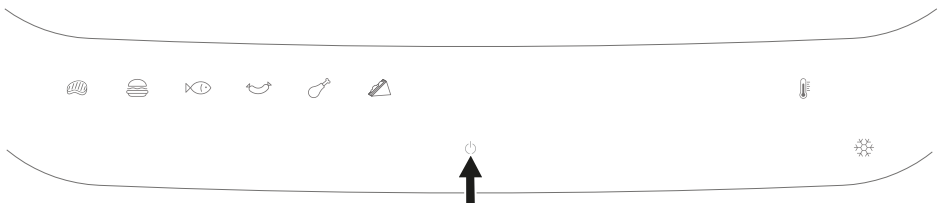
## 1 Povezava

Najprej vstavite žar plošči z zadnjimi stranmi v ustrezne kljukice na žaru. Nato potisnite zunanje stranice navzdol, dokler se slišno ne zaskočijo. Pladenj za odtekanje maščobe potisnite v žar. Šele nato lahko priključite kabel v ustrezno vtičnico (glej poglavje z naslovom »Tehnični podatki«). Slišali boste dolgo zvonjenje in na zaslonu se bodo prikazale vse funkcije. Gumb za vklop/izklop bo ostal viden.



## 2 Vklop / izklop

 Pritisnite gumb za vklop / izklop in ga držite 1 sekundo. Slišali boste dolg pisk. Na zaslonu se prikaže osnovni meni simbolov (glej sliko). Središčna temperatura se bo prikazala le, če je bil priključen termometer za žar.



# Delovanje



**POZOR!** Nevarnost opeklin zaradi vročih sestavnih delov. Med delovanjem se žara dotikajte le za ročaj ali na zaslon. Preden se dotaknete drugih delov, počakajte, da se popolnoma ohladijo. Vročega žara ne dvigujte ali kako drugače premikajte.

## 1 Izberite samodejni program pečenja



S trikratnim pritiskom na ustrezen simbol izberite samodejni program pečenja in raven pečenja iz tabele, in nato potrdite s pritiskom na OK. Slišali boste dolg pisk. Prednastavljeni čas lahko prilagodite s pritiskom na simbol časovnika z gumbi "+" in "-". Utripa, dokler ne bo dosežena prilagojena temperatura (dva piska). Po potrebi pritisnite simbol za pospeševanje za pečenje s polno močjo zadnjih 30 sekund. Ob koncu programa boste slišali dolg pisk in prikazal se bo osnovni prikaz.

### Zrezek

1x → → Srednje surovo pečeno

2x → → Srednje

3x → → Pečeno

### Burger

1x → → Srednje surovo pečeno

2x → → Srednje

3x → → Pečeno

### Riba

1x → → Glazirano

2x → → Dobro pečeno

### Klobase

1x

### Perutnina

1x


### Sendvič

1x → → Stopnja pečenja 1

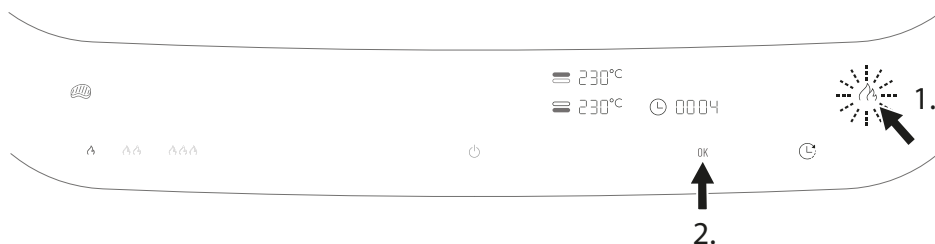
2x → → Stopnja pečenja 2

3x → → Stopnja pečenja 3


## 2 Funkcija za pospeševanje

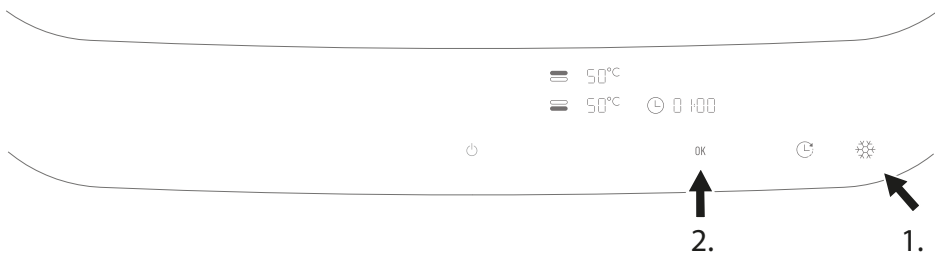
 Pri samodejnih programih lahko pečete pri polni vročini najmanj 30 sekund s pritiskom na simbol za pospeševanje. Simbol bo začel utripati. Izbiro programa potrdite z OK, slišali boste dolg pisk.

**Opomba:** Simbol za pospeševanje bo še naprej utripal, dokler pospeševanje ne bo končano, sicer je izklopljen.




## 3 Odmrzovanje

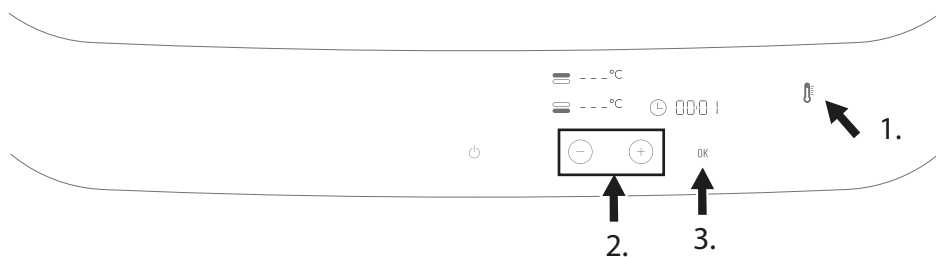
 Pritisnite simbol za odmrzovanje. Prikazana bo prednastavljena temperatura 50 °C, skupaj s časom. Če želite spremeniti čas odmrzovanja, glejte poglavje z naslovom **Spremenite trajanje programa**. Izbiro programa potrdite z OK, slišali boste dolg pisk.



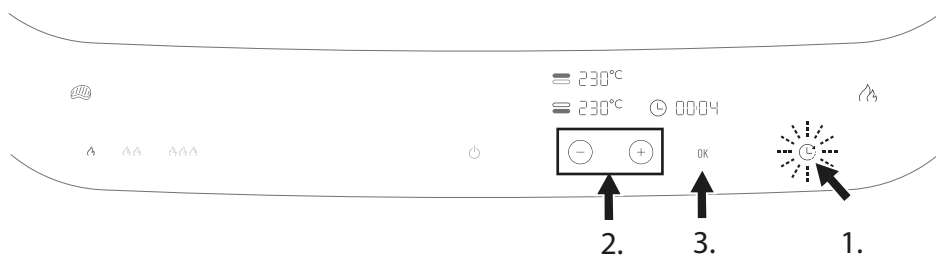
#### 4 Ročno prilagodite temperaturo pečenja na žaru


 Pritisnite simbol temperature žara. Po enkratnem pritisku lahko takoj prilagodite temperaturo za obe plošči, medtem ko lahko temperaturo za zgornjo ploščo prilagodite po dvakratnem pritisku in temperaturo za spodnjo ploščo prilagodite po trikratnem pritisku. Ustrezno temperaturo lahko spreminjate s tipkama za prilagoditev "+" in "-". Ko enkrat potrdite z OK, lahko nastavite časovnik s tipkama za prilagoditev "+" in "-".


**Opomba:** Ko čas poteče, bo časovnik zapiskal štirikrat. Če je bila temperatura žara prilagojena ročno, je treba žar izklopiti ročno.

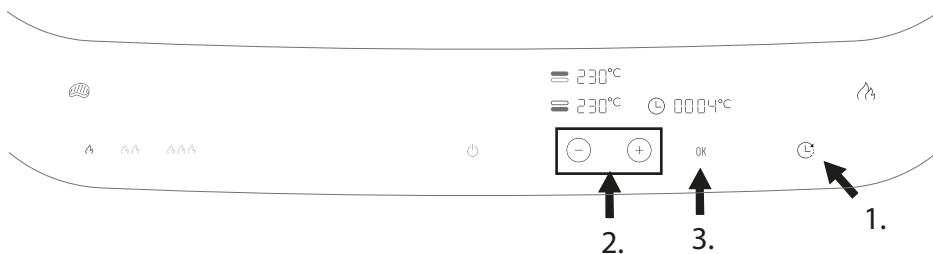


#### 5 Ročno prilagodite trajanje programa / časovnik



 Simbol časovnika lahko uporabite za spreminjanje časa pečenja za samodejne programe pečenja ali za nastavev časovnika za ročno prilagoditev temperature pečenja na žaru. Simbol bo utripal. Prikazala se bosta simbola plus in minus. Prilagodite želeno trajanje s simboloma plus in minus in potrdite z OK. Časovnik se zažene. Pri samodejnem programu pečenja, bo simbol časovnika še naprej utripal, dokler ni dosežena izbrana temperatura. Če je temperatura dosežena, boste slišali dvojni pisk, zaslon bo neprekinjeno svetil in zaslon časovnika bo začel odštevati.

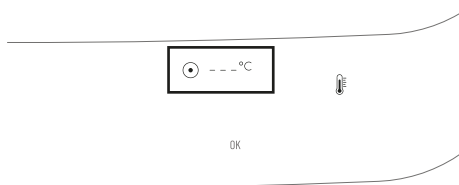
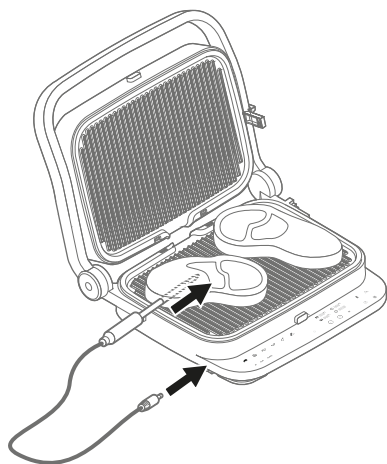
 Pritisnite simbol časovnika, da prilagodite trajanje programa in/ali časovnik. Prikazala se bosta simbola plus in minus. Prilagodite želeno trajanje s simboloma plus in minus in potrdite z OK. Če tri polne sekunde ne pritisnete ničesar, se bo prikaz časovnika ponastavil in simbola plus in minus bosta izginila.



## 6 Središčna temperatura -samodejni program pečenja

Priključite termometer za žar. Na prikazovalniku se prikaže indikator za središčno temperaturo, prikažejo se simboli za sendvič in funkcije trajanje programa.

Izberite želeni program, na prikazovalniku središčne temperature se prikaže prednastavljena vrednost. Izbiro programa potrdite z OK, slišali boste dolg pisk. Prikaz središčne temperature še naprej utripa, dokler žar plošča ne doseže prednastavljeno temperaturo (dvojni pisk). Termometer za žar vstavite v hrano postrani, dokler konica ni v sredini hrane in jo postavite na žar ploščo. Trenutna temperatura in prilagojena središčna temperatura bosta prikazani v prikazovalniku središčne temperature. Ko središčna temperatura doseže nastavljeno vrednost, se oglasijo štiri piski, ki sporočajo, da je program končan.




Nevarnost opeklin. Za premikanje hrane uporabite pribor za peko na žaru z dolgimi ročaji.

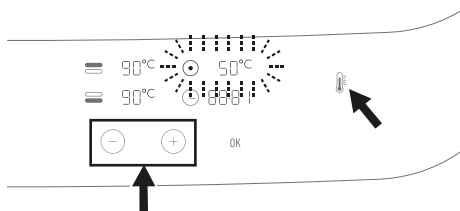
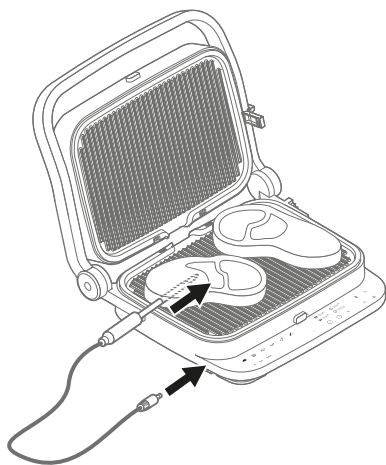


## 7 Središčna temperatura - ročno prilagajanje

Priključite termometer za žar. Na prikazovalniku se prikaže indikator za središčno temperaturo, prikažejo se simboli za sendvič in funkcije trajanje programa.

 Pritisnite simbol za temperaturo žara in prilagodite želeno temperaturo plošče s tipkama za prilagoditev "+" in "-", ko je opisano v **4. Ročno prilagodite temperaturo pečenja na žaru**. Potrdite z OK. Zdaj lahko spremenite središčno temperaturo. Nato pritisnite OK in po želji programirajte dodatni časovnik do 90 minut za dodatno hrano. Ko je časovnik nastavljen in žar deluje v ročnem načinu, je treba žar ročno prilagoditi. Prikaz središčne temperature še naprej utripa, dokler žar plošči ne dosežeta prednastavljeno temperaturo.

V hrano vstavite termometer za žar in jo postavite na žar ploščo. Nastavljena temperatura in trenutna temperatura v hrani bosta občasno prikazani v prikazovalniku središčne temperature. Ko središčna temperatura doseže prednastavljeno vrednost, boste slišali tri piske. Ko čas poteče, boste slišali štiri piske. Žar morate izklopiti ročno.



Nevarnost opeklin. Za premikanje hrane uporabite pribor za peko na žaru z dolgimi ročaji.

## 8 Prekliči vnos ali delujoči program

 Enkrat na kratko pritisnite gumb za vklop / izklop. Slišali boste kratek pisk, prikaže se osnovni prikaz. Po 5. minutah aparat samodejno vstopi v način mirovanja.

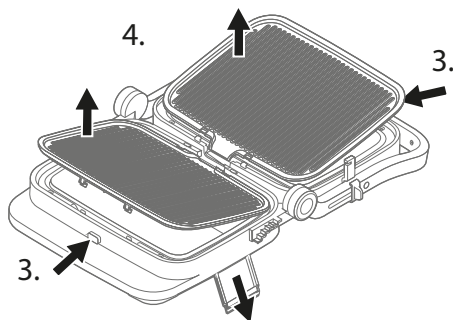
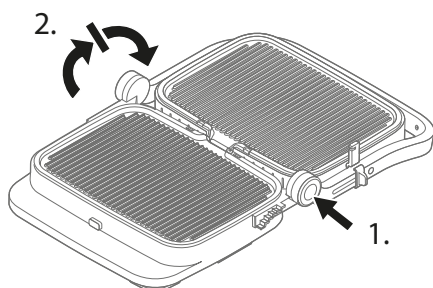
## Čiščenje in vzdrževanje



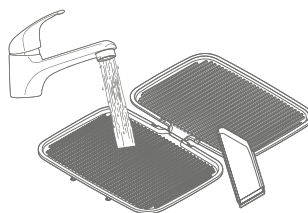
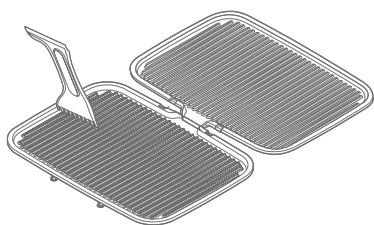
Nevarnost opeklin zaradi vročih sestavnih delov. Pred čiščenjem in vzdrževanjem počakajte, da se žar popolnoma ohladi.

### 1 Odstranite in očistite žar plošči.

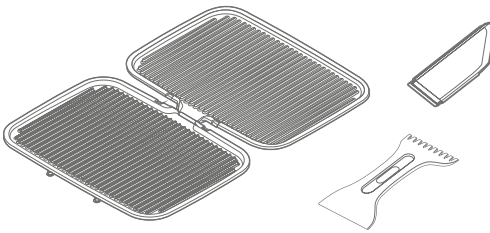
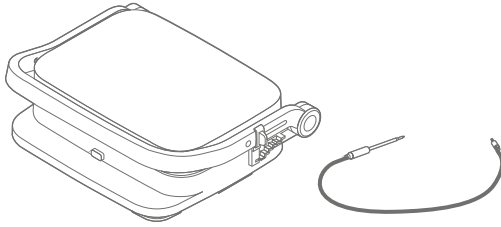
Na desni strani pritisnite tipko za odklepanje in popolnoma odprite aparat. Odstranite žar plošči in pladenj za odtekanje maščobe.



Nato s strgalom, priloženim v dostavi, odstranite najdebelejše ostanke pečenja. Žar plošči in pladenj za odtekanje maščobe očistite pod tekočo vodo z detergentom za pomivanje posode.



Po vsaki uporabi obrišite aparat z vlažno krpo. Ne uporabljajte nobenih abrazivnih čistilnih sredstev ali krp iz mikrovlakn, saj lahko to povzroči drobne praske na površini ohišja.



## Sporočila o napakah

Sporočilo o napaki bo zvočno prikazano z desetimi piski.



Nevarnost opeklin zaradi vročih sestavnih delov. Preden začnete z odpravljanjem težav in napak, počakajte, da se žar popolnoma ohladi.

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje težav
Aparat ne deluje.	Aparat ni pravilno priključen na napajanje.	Preverite, ali je vtičač pravilno vstavljen v vtičnico. Preverite varovalko.
	Izbran ni bil noben program.	Izberite program.
Program se ne zažene po pritisku na OK.	Nastavljena ni bila nobena ustrežna vrednost.	Nastavite temperaturo žar plošče na najmanj 90 °. Nastavite trajanje programa za samodejne programe pečenja na več kot 1 minuto.
≡ E r r °C ≡ 180 °C	Zgornja žar plošča ni bila pravilno vstavljena.	Izklopite aparat, pravilno vstavite zgornjo žar ploščo in ponovno zaženite aparat.
≡ 180 °C ≡ E r r °C	Spodnja žar plošča ni bila pravilno vstavljena.	Izklopite aparat, pravilno vstavite spodnjo žar ploščo in ponovno zaženite aparat.
≡ E r r °C ≡ E r r °C	Obe žar plošči sta bili nepravilno vstavljeni.	Izklopite aparat, pravilno vstavite žar plošči in ponovno zaženite aparat.
⊙ E r r °C Ⓛ --- °C	Termometer za žar ni bila pravilno vstavljen.	Izklopite aparat, pravilno vstavite termometer za žar v hrano in ponovno zaženite aparat.
≡ E0 1 °C ≡ --- °C	Aparat je pokvarjen.	Izklopite aparat in se obrnite na službo za stranke.
≡ --- °C ≡ E02 °C	Aparat je pokvarjen.	Izklopite aparat in se obrnite na službo za stranke.

## Služba za stranke

Če imate težave s kontaktnim žarom, se obrnite na oddelek službe za stranke.

Podrobnejše informacije o servisu, popravilu, garancijah in registraciji izdelka lahko najdete na [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Dodatna oprema

Ustrezno dodatno opremo za vaš aparat lahko najdete na [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Odstranjevanje



Simbol »prečrtan koš za smeti« pomeni, da je potrebno ločeno odlaganje odslužene električne in elektronske opreme (OEEO). Aparati te vrste lahko vsebujejo nevarne snovi, ki so okolju škodljive. Tega aparata ali embalaže, v kateri je bil dostavljen, ne zavrzite med nerazvrščene gospodinjske odpadke. Odstranjevanje stare električne in elektronske opreme mora potekati na določenem zbirnem mestu. S tem prispevate k varovanju virov in okolja. Za dodatne informacije se obrnite na svojega trgovca, družbo ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) ali lokalne oblasti.

Otroci se v nobenem primeru ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami in embalažnim materialom, saj to predstavlja tveganje za poškodbo in/ali zadušitev. Tovrstni material shranjujte varno ali pa jih odstranite na okolju prijazen način.

## Fontos biztonsági tudnivalók

Olvassa el az összes biztonsági információt és utasítást. A biztonsági információk és utasítások figyelmen kívül hagyása áramütést, tüzet és/vagy súlyos sérüléseket okozhat.

Minden biztonsági információt és utasítást őrizzen meg a későbbi használatra.

A kontaktgrill (a továbbiakban: készülék) kizárólag zárt térben használható ételek grillezésére.

Minden ettől eltérő használat nem rendeltetészerű használatnak minősül, és súlyos sérülésekhez vagy a készülék károsodásához vezethet.

A készülék használata kizárólag az alábbiak szerint történhet:

- háztartásokban
- üzletek, irodák és egyéb kereskedelmi területek személyzeti konyháiban
- mezőgazdasági ingatlanokon belül
- szállodák, motelek és egyéb lakóépületek vendégei által

A készüléket háztartási használatra tervezték, nem kereskedelmi használatra szánták.

Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják és nem működtethetik. Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó csatlakozókábelt 8 év alatti gyermekektől távol.

A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatlan és/vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak abban az esetben használhatják, ha ezeket a személyeket előzetesen tájékoztatták a készülék használatáról, és jelezték, hogy megértették az ebből eredő kockázatokat és veszélyeket.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A gyermekekre felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.

A készülék tisztítását és karbantartását 8 év alatti gyermekek, illetve csökkent fizikai,

érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan és/vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett végezhetik.

Gyermekek nem játszhatnak a csomagolóanyaggal. Ez a fulladásveszéllyel jár.

Minden használat előtt ellenőrizze a készüléket a sérülések tekintetében. Ha úgy ítéli meg, hogy a szállítás során sérülések keletkeztek, azonnal lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal (lásd az „Ügyfélszolgálat” című részt). Soha ne használjon meghibásodott vagy sérült készüléket, illetve hibás tartozékokat.

Hiba esetén a készüléket meg kell javíttatni. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket saját maga meg tudna javítani.

Soha ne szedje szét a készüléket, és ne végezzen rajta semmilyen műszaki módosítást.

Még kikapcsolt állapotban is van feszültség a készülék belsejében, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva a konnektorba.

Veszély vagy sérülés esetén, illetve minden használat után válassza le a hálózati csatlakozót. Ezért a készülék hálózati csatlakozóját mindig olyan aljzathoz csatlakoztassa, amely könnyen hozzáférhető.

Ne szállítsa vagy mozgassa a készüléket működés közben.

Ha a készülék tápkábele megsérül, azt a gyártónak vagy a gyártó ügyfélszolgálatának vagy egy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.

A készülék nem alkalmas időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel (távírányítóval) történő működtetésre.

Csak akkor működtesse a készüléket, ha a típustáblán feltüntetett feszültség megegyezik a csatlakozóaljzat feszültségével.

Helyezze a készüléket száraz, sík, csúszásmentes felületre.

Ne helyezze a készüléket forró felületre vagy erős hőforrások közelébe.

Ne használja a készüléket kültéren vagy magas páratartalmú helyiségekben.

Ne üzemeltesse a készüléket szekrényben.

Soha ne működtesse a készüléket grillezőlap nélkül.

A grillezésre szánt élelmiszerek megéghetnek. Soha ne használja a készüléket éghető anyagok (pl. függönyök vagy drapériák, faliszekrények) közelében vagy alatt. A készülék feletti területet mindig szabadon, akadálymentesen kell tartani.

Soha ne üzemeltesse a készüléket olyan éghető anyagok közelében, amelyek könnyen meggyulladhatnak, pl. benzin vagy alkohol.

Ne helyezze a készüléket olyan felületekre, amelyek könnyen meggyulladhatnak (pl. papírszalvéták).

A készülék felületei nagyon felforrósodhatnak. Mindig használja a fogantyút, vagy szükség esetén hóálló ruhát vagy kesztyűt.

A készülék külső felülete működés közben nagyon felforrósodhat. Mindig használja a fogantyút vagy szükség esetén a sütőkesztyűt.

Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, amikor nem tud figyelni a készülékre. Grillezés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

A készülék tisztítása vagy karbantartása előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.

Soha ne érintse meg a tápkábelt nedves kézzel. Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel működés közben, vagy ha a készülék nedves felületen áll.

Amikor eltávolítja a hálózati csatlakozót az aljzatból, mindig közvetlenül a csatlakozódugót fogja meg. Ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.

Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne legyen meghajlítva vagy becsúszdva, és hogy a tápkábel és a készülék ne érintkezzen hőforrásokkal (pl. sütőlapokkal, gázlánggal).

Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon vagy megereszkedjen. Használat után tárolja a kábelt a készülék alján lévő kábelrekeszben.

Csak akkor vegye ki vagy cserélje ki a grillezőlapokat, ha a készülék teljesen kihűlt.

Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, ne tisztítsa folyó víz alatt, és ne tegye azt mosogatógépbe.

Ne öntsön hideg vizet vagy gyúlékony folyadékot a forró grill-lapokra.







Csak akkor szállítsa és tisztítsa meg a készüléket, ha az teljesen kihűlt.

A készülék tisztításához ne használjon durva tisztítóeszközöket, például acélgyapotot, és ne használjon agresszív vagy dörzsölő hatású tisztítószereket.

A készülék tárolása előtt: Húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja a készüléket teljesen lehűlni.

A készüléket hűvös, száraz, gyermekek és háziállatok által nem hozzáférhető helyen tárolja.

## Felhasznált szimbólumok

	Olvassa végig figyelmesen a kezelési útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.
	VIGYÁZAT! Balesetek és sérülések, valamint súlyos anyagi károk lehetséges kockázata.
	A forró felületek okozta égési sérülések veszélye
	Ne használja a készüléket kültéren vagy nedves környezetben.
	I. védelmi osztály
	A készülék megfelel a CE-jelölésre vonatkozó irányelveknek.

## Műszaki adatok

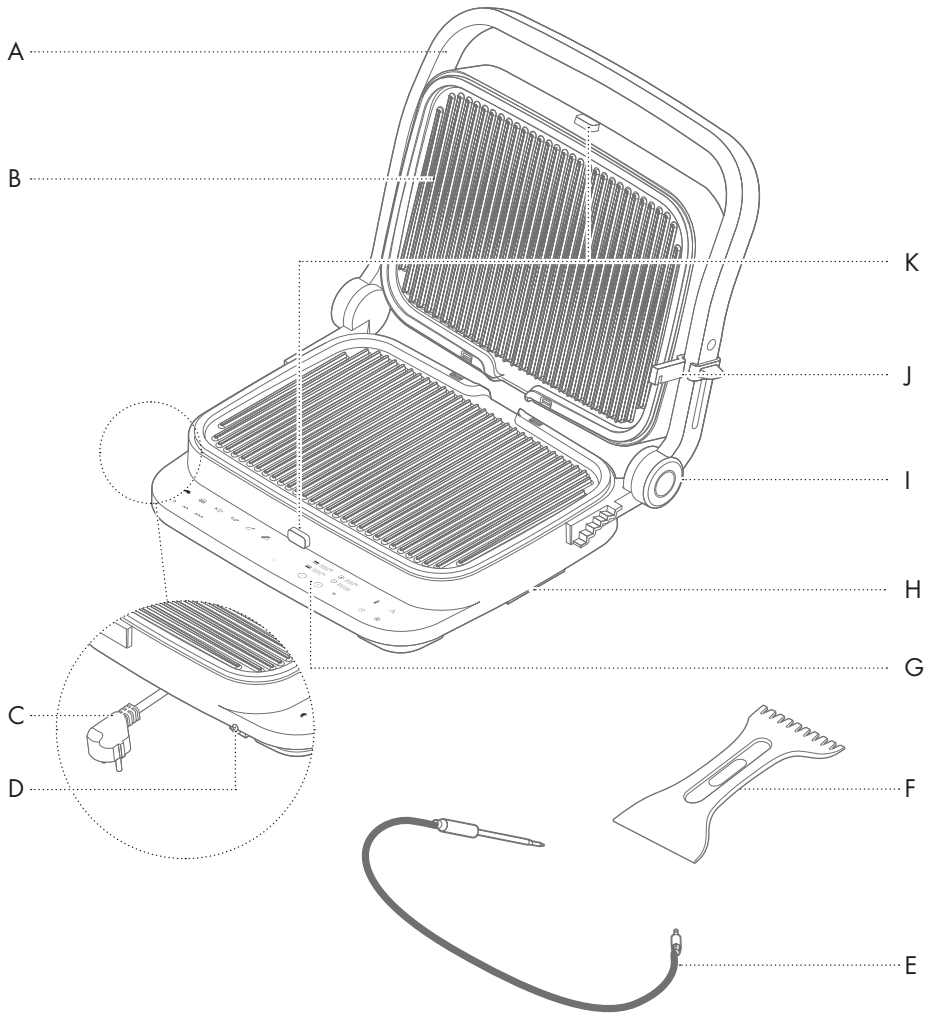
Tápellátás	220–240 V, 50–60 Hz
Kimeneti teljesítmény	2000 W
Készletléti kimeneti teljesítmény	< 0,3 W
Súly	8,13 kg
Védettségi osztály	I
Méretetek	398 x 321 x 150 mm

## Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági tudnivalók	1
Áttekintés	4
Áttekintés / Használat	5
Kijelző	5
Az első használat előtt	6
Üzem módok	7
Üzembe helyezés	9
Használat	10
Tisztítás és karbantartás	15
Hibaüzenetek	17
Ügyfélszolgálat	18
Tartozékok	18
Ártalmatlanítás	18



## Áttekintés



A Fogantyú

B Grillező lap

C Hálózati kábel

D Hőmérő csatlakozó

E Grill hőmérő

F Kaparó

G Kijelző

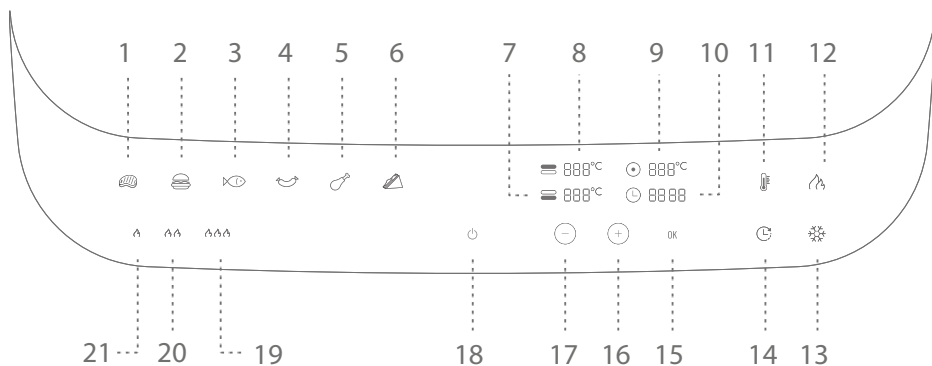
H Zsírcsepegtető tálca

I BBQ kioldószerkezet

J Távtartók és zárószervezet

K Grillező lap kioldógomb

# Kijelző



1	Steak program	12	Turbó funkció
2	Hamburger program	13	Kiolvasztási funkció
3	Hal program	14	Program időtartama
4	Kolbász program	15	Megerősítő gomb
5	Szárnyas program	16	Beállító gomb „+”
6	Péksütemény program	17	Beállító gomb „-”
7	Alsó grillező lap hőmérséklete	18	Be-/kikapcsoló gomb
8	Felső grillező lap hőmérséklete	19	Sütési szint Kész
9	Maghőmérséklet kijelző (csak grill hőmérővel)	20	Sütési szint Közepes
10	Időzítő kijelző	21	Sütési szint Közepesen átsütve
11	Grill hőmérséklet módosítása		

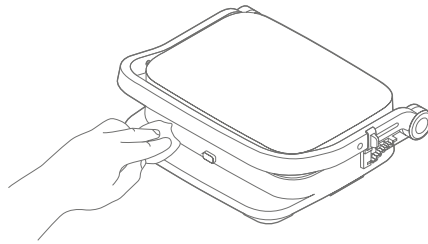
## Az első használat előtt

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és dobja el azokat környezetbarát módon, vagy őrizze meg a készülék későbbi tárolásához. Győződjön meg arról, hogy a készülék és a hozzá tartozó tartozékok sértetlenek és hiánytalanok.

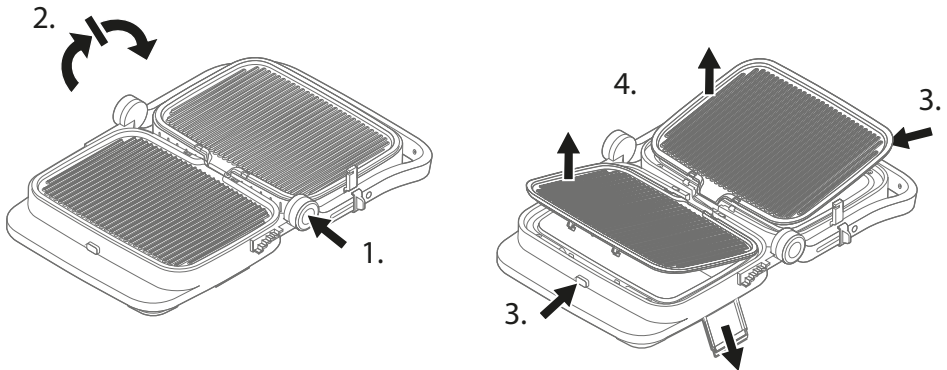
**Megjegyzés:** Ha hiányzó vagy sérült alkatrészeket fedez fel, ne működtesse a készüléket. Ehelyett vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal (lásd az „Ügyfélszolgálat” című fejezetet).

### Tisztítás

Használat előtt nedves ruhával törölje át a készüléket.



Nyomja meg a jobb oldalon található BBQ kioldószerkezetet, és nyissa ki teljesen a készüléket. Nyomja meg a grillező lapok kioldószerkezetét, vegye ki a grillező lapokat és a zsírcsepegtető tálcát, és folyó víz alatt mosogatószerrel tisztítsa meg. Óvatosan szárítsa meg a grillező lapokat, és győződjön meg arról, hogy a tisztítószer maradványait eltávolította.

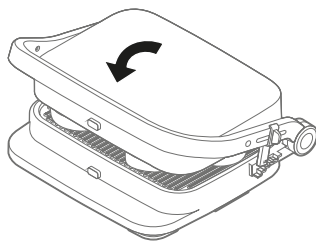


# Üzem módok

**⚠ VIGYÁZAT!** Győződjön meg arról, hogy a zsírcsepegető tálca a helyére került. Rendszeres időközönként ellenőrizze a tálcát, hogy megakadályozza a zsír túlzott felhalmozódását.

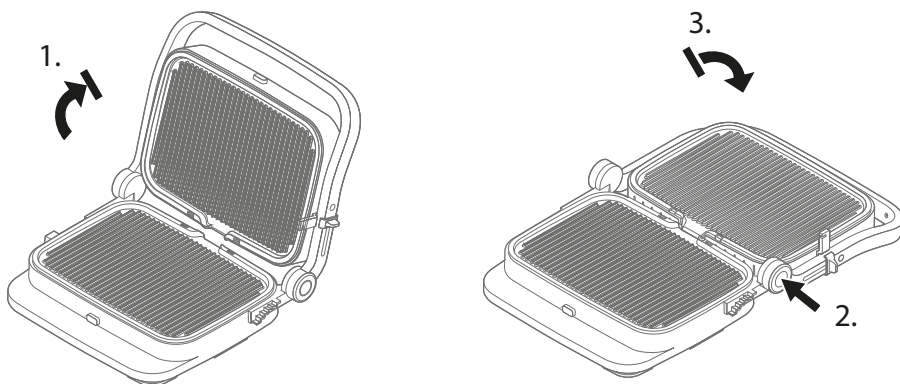
## 1 Kontaktgrill (zárt helyzetben)

A felső grillező lap automatikusan az alsó grillező lapra helyezett étel vastagságához igazodik. Az étel mindkét oldalán egyenletesen sül meg.



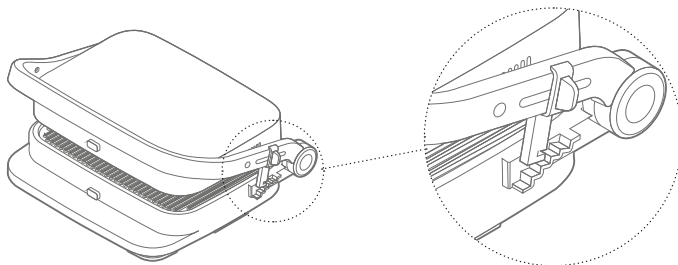
## 2 Nyitott grill (BBQ üzemmód)

Teljesen kinyitott állapotban mindkét grillező lap egy nagy, azonos szintű grillező felületet képez, amelyen különböző ételek süthetők anélkül, hogy a grillezés közben keletkező szaftok összekeverednének. Nyomja meg a jobb oldali zsanér kioldógombját, és hajtsa hátra a felső grillező lapot.



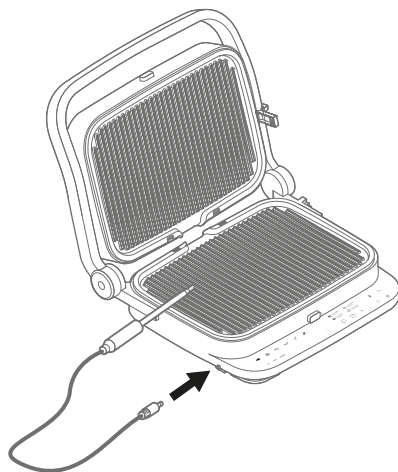
### 3 Sütőgrill

A távtartó segítségével állítsa be a kívánt távolságot a két grillező lap között. Helyezze az ételt az alsó grillező lapra, és engedje le a felső grillező lapot egészen addig, amíg az közel nem kerül az ételhez. Ez a pozíció tökéletes a nagyon vastag ételekhez, amelyeket lassan és egyenletesen kell megsütni, az olvasztott sajtos ételek, mint pl. pizza vagy hamburger húspogácsák, valamint a puha ételek elkészítéséhez, amelyeket nem szabad összenyomni. Használata a magas víztartalmú zöldségekhez is ajánlott, mivel a víz akadálytalanul elpárologhat.



### 4 A grill hőmérő használata

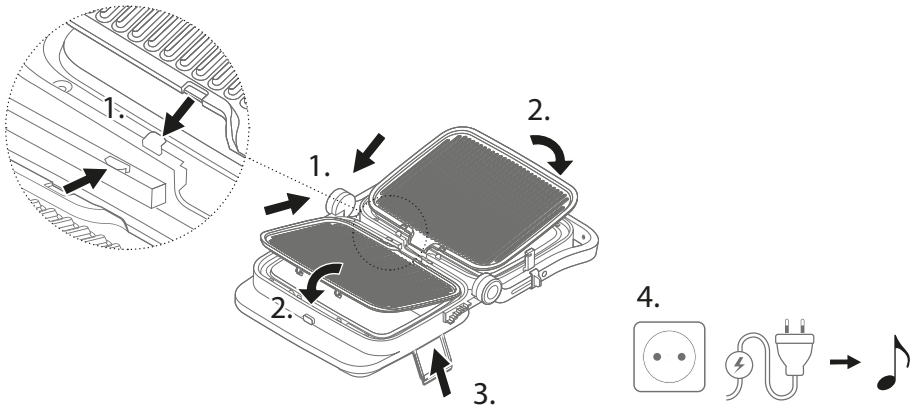
A készülékhez mellékelt grill hőmérő csatlakoztatható a maghőmérséklet mérésére. Ehhez dugja be a hőmérő csatlakozóját a készülék bal alsó oldalába. A kijelzőn megjelenik a maghőmérséklet kijelzője, a szendvics és a program időtartam funkció szimbólumai eltűnnek. A beállítási lehetőségeket lásd a **Használat - Maghőmérséklet** című fejezetben.




# Üzembe helyezés

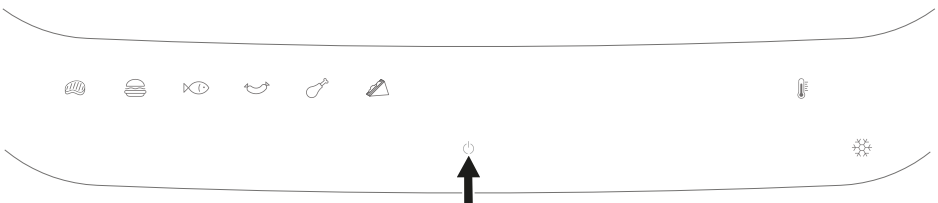
## 1 Csatlakoztatás

Először a grillező lapokat a hátsó oldaluknál fogva illessze be a grillező megfelelő kam-póiba. Ezután nyomja lefelé a külső oldalakat, amíg azok hallhatóan be nem kattannak. Nyomja be a zsírcsepegtető tálcát a grillbe. Csak ezután csatlakoztassa a csatlakozókábel-t egy megfelelő aljzatba (lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet). Egy hosszú hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn minden funkció megjelenik. A Be-/kikapcsoló gomb továbbra is látható marad.



## 2 Be-/kikapcsolás

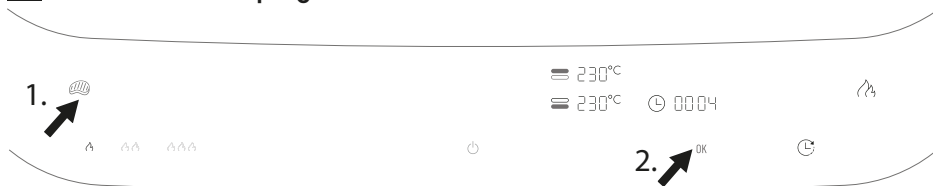
 Nyomja meg a Be-/kikapcsoló gombot, és tartsa lenyomva 1 másodpercig. Hosszú sípolást hall. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett szimbólumválasztó menü (lásd az ábrát) A maghőmérséklet csak akkor jelenik meg, ha a grill hőmérő csatlakoztatva van.



# Használat

**VIGYÁZAT!** A forró alkatrészek okozta égési sérülések veszélye áll fenn. A grillt működés közben csak a fogantyúnál vagy a kijelzőnél érintse meg. Hagyja, hogy a többi rész teljesen kihűljön, mielőtt megérintené. Ne emelje fel vagy más módon ne mozgassa a forró grillt.

## 1 Automatikusan sütőprogram kiválasztása



Válassza ki az automatikus sütőprogramot és a sütési szintet a táblázatból a megfelelő szimbólum háromszori megnyomásával, majd erősítse meg az OK gomb megnyomásával. Hosszú sípolást hall. Az előre beállított idő az időzítő szimbólum megnyomásával a „+” és „-” gombokkal állítható be. A szimbólum addig villog, amíg a beállított hőmérsékletet el nem éri (két sípoló hangjelzés). Nyomja meg a Turbó gomb szimbólumot szükség szerint, hogy az utolsó 30 másodpercig teljes fokozaton süssön. A program végén egy hosszú hangjelzés hallható, és megjelenik az alapkijelző.

### Steak

1 db → → Közepesen átsütve

2 db → → Közepes

3 db → → Kész

### Hamburger

1 db → → Közepesen átsütve

2 db → → Közepes

3 db → → Kész

### Hal

1 db → → Glasírozva

2 db → → Jól átsütve

### Kolbászok

1 db

### Szárnyasok

1 db


### Szendvics

1 db → → 1. sütési szint

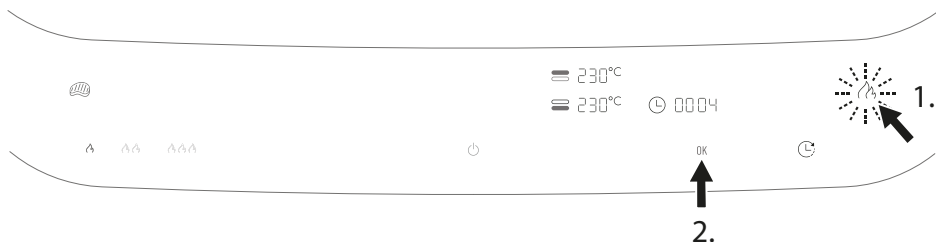
2 db → → 2. sütési szint

3 db → → 3. sütési szint


## 2 Boost funkció

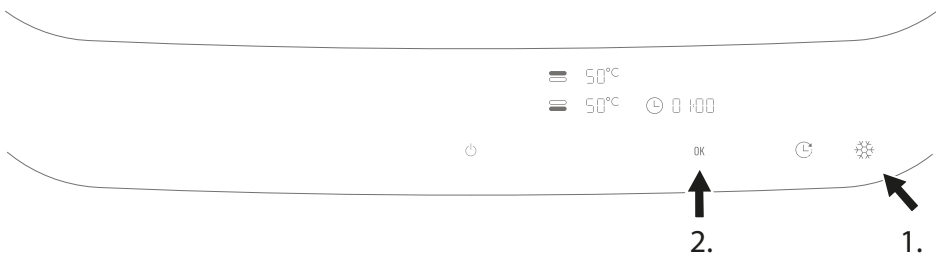
 Automatikus programok esetén a Turbó gomb megnyomásával az utolsó 30 másodpercig teljes hőfokon is süthet. A szimbólum villogni kezd. Erősítse meg a program kiválasztását az OK gomb megnyomásával, ekkor egy hosszú hangjelzést hall.

**Megjegyzés:** A turbó szimbólum addig villog, amíg a turbózás be nem fejeződik, ellenkező esetben kikapcsol.




## 3 Kiolvasztás

 Nyomja meg a Kiolvasztás szimbólumot. Az előre beállított 50°C-os hőmérséklet és az idő megjelenik a kijelzőn. A kiolvasztási idő módosításához lásd a **Program időtartamának módosítása** című fejezetet. Erősítse meg a program kiválasztását az OK gomb megnyomásával, ekkor egy hosszú hangjelzést hall.

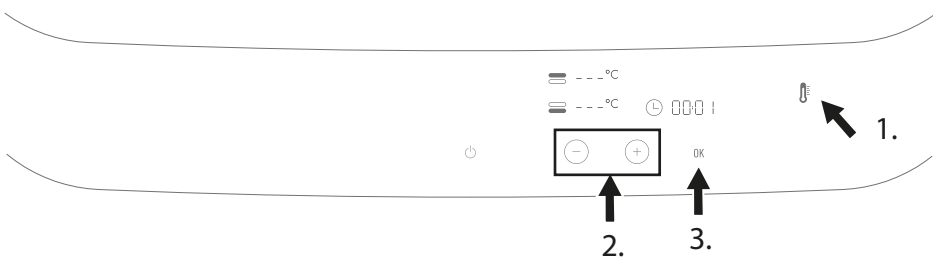




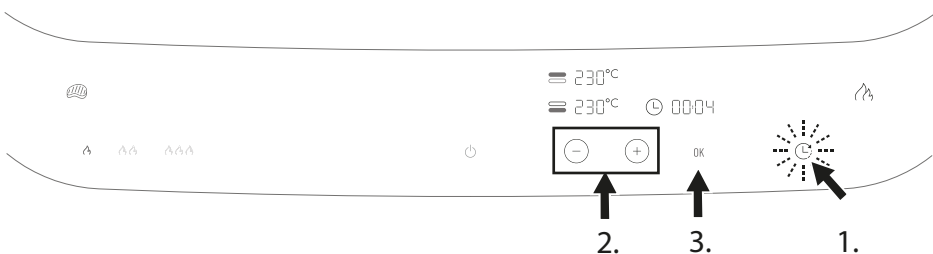
#### 4 A grillezési hőmérséklet kézi beállítása


 Nyomja meg a grillezési hőmérséklet szimbólumot. Egyszeri megnyomás után mindkét lemez hőmérséklete azonnal beállítható, míg a felső lemez hőmérséklete kétszeri megnyomás után, az alsó lemez hőmérséklete pedig háromszori megnyomás után állítható be. Az adott hőmérsékletet a „+” és „-” beállítási gombok segítségével változtatható. Az OK gomb megnyomásával történő egyszeri megerősítés után a „+” és „-” beállítási gombok segítségével beállítható az időzítő.


**Megjegyzés:** Az időzítő négyszer sípol, ha az idő letelt. A grillsütőt kézzel kell kikapcsolni, ha kézzel állították be a sütési hőmérsékletet.

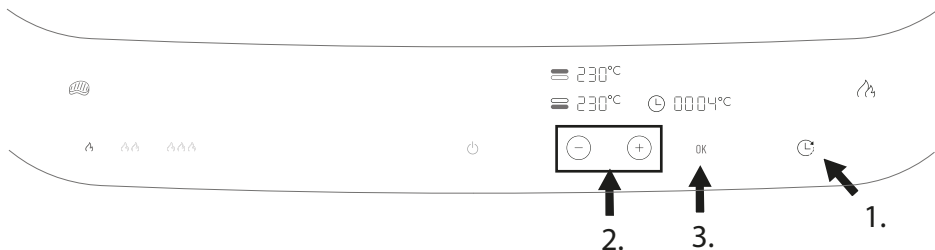


#### 5 A program időtartamának / időzítőjének kézi beállítása



 Az időzítő szimbólummal megváltoztathatja a sütési időt az automatikus sütőprogramoknál, vagy beállíthatja az időzítőt a grillsütő hőmérséklet kézi beállításához. A szimbólum villogni fog. Plusz és mínusz szimbólumok jelennek meg. Állítsa be a kívánt időtartamot a plusz és mínusz szimbólumok segítségével, majd erősítse meg az OK gomb megnyomásával. Az időzítő elindul. Az automatikus sütőprogram esetén az időzítő szimbólum addig villog, amíg a kiválasztott hőmérsékletet el nem éri. Ha a hőmérséklet elérte a kívánt hőmérsékletet, egy kétszeres hangjelzés hallatszik, a kijelző folyamatosan világít, és az időzítő kijelzője elkezd visszaszámolni.

 Nyomja meg az időzítő szimbólumot a program időtartamának és/vagy az időzítőnek a beállításához. Plusz és mínusz szimbólumok jelennek meg. Állítsa be a kívánt időtartamot a plusz és mínusz szimbólumok segítségével, majd erősítse meg az OK gomb megnyomásával. Ha három teljes másodpercig semmi mást nem nyom meg, az időzítő kijelzője visszaáll, és a plusz és mínusz szimbólumok eltűnnek.

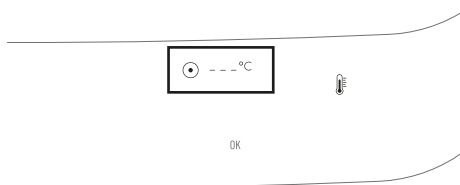
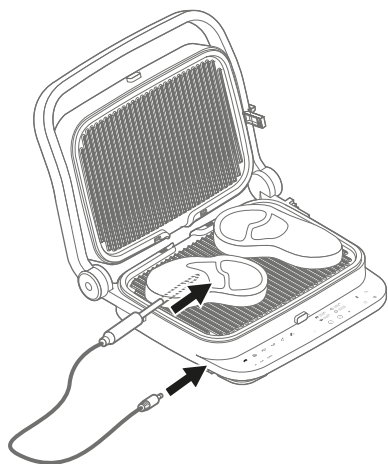


## 6 Maghőmérséklet - automatikus sütőprogram

Csatlakoztassa a grillsütő hőmérőjét. A kijelzőn megjelenik a maghőmérséklet kijelzője, a szendvics és a program időtartam funkció szimbólumai eltűnnek.

Válassza ki a kívánt programot, a maghőmérséklet kijelzőn megjelenik egy előre beállított érték. Erősítse meg a program kiválasztását az OK gomb megnyomásával, ekkor egy hosszú hangjelzést hall. A maghőmérséklet kijelző addig villog, amíg a grillező lap el nem éri az előre beállított hőmérsékletet (dupla hangjelzés).


Helyezze a grill hőmérőt oldalirányban az ételbe, amíg a hegye az étel közepébe nem kerül, és helyezze a grillező lapra. Az aktuális hőmérséklet és a beállított maghőmérséklet szakaszosan megjelenik a maghőmérséklet kijelzőn. Amikor a maghőmérséklet elérte a beállított értéket, négy hangjelzés jelzi a program befejezését.



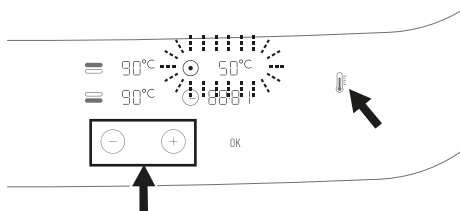
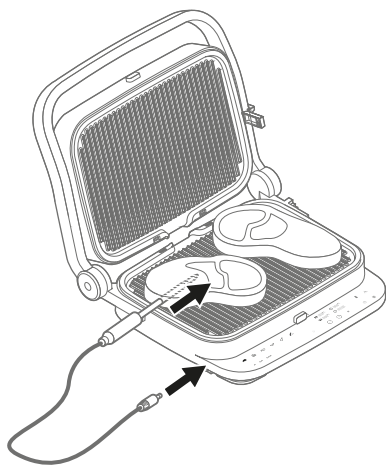
Égési sérülések veszélye áll fenn. Használjon hosszú nyelű grillező eszközöket az ételek mozgásához.

## 7 Maghőmérséklet - kézi beállítás

Csatlakoztassa a grillsütő hőmérőjét. A kijelzőn megjelenik a maghőmérséklet kijelzője, a szendvics és a program időtartam funkció szimbólumai eltűnnek.


 Nyomja meg a grill hőmérséklet szimbólumot, és állítsa be a kívánt sütőlap hőmérsékletet a „+” és „-” beállítási gombok segítségével a **4.** pontban leírtak szerint. **A grillezési hőmérséklet kézi beállítása.** Hagyja jóvá az OK gombbal. Most a maghőmérsékletet lehet módosítani. Ezután nyomja meg az OK gombot, és ha kívánja, programozzon be egy további, legfeljebb 90 perces időzítőt további ételekhez. Ha az időzítő beállítása megtörtént, és a grillsütőt kézi üzemmódban üzemelteti, a grillsütőt kézzel kell beállítani. A maghőmérséklet kijelző addig villog, amíg a grillező lapok el nem érik az előre beállított hőmérsékletet.

Helyezze a grill hőmérőt az ételbe, és helyezze a grillező lapra. A beállított hőmérséklet és az étel belsejében lévő aktuális hőmérséklet szakaszosan megjelenik a maghőmérséklet kijelzőn. Három hangjelzést hall, amint a maghőmérséklet eléri az előre beállított értéket. Négy hangjelzést hall, amint az időzési idő letelt. A grillsütőt manuálisan kell kikapcsolni.



Égési sérülések veszélye áll fenn. Használjon hosszú nyelű grillező eszközöket az ételek mozgatásához.

## 8 Beírás vagy futó program törlése

 Nyomja meg egyszer röviden a Be-/kikapcsoló gombot. Egy rövid hangjelzés hallatszik; megjelenik az alapértelmezett kijelző. A készülék 5 perc elteltével automatikusan készenléti üzemmódba lép.

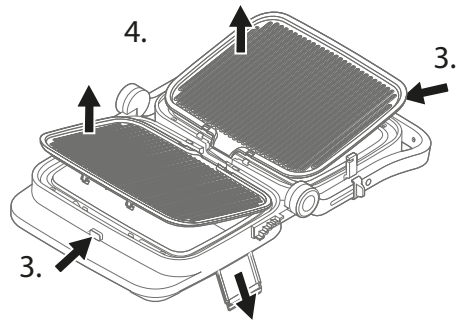
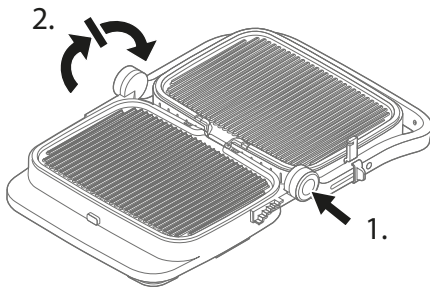
## Tisztítás és karbantartás



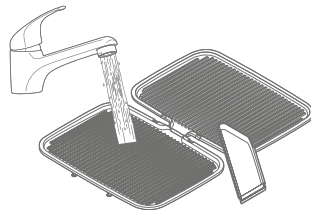
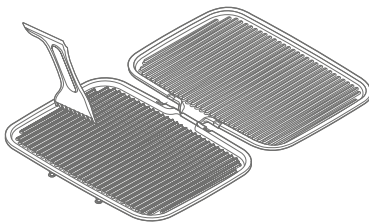
A forró alkatrészek okozta égési sérülések veszélye áll fenn. A tisztítási és karbantartási feladatok elvégzése előtt hagyja a grillsütőt teljesen kihűlni.

### 1 Vegye ki és tisztítsa meg a grillező lapokat

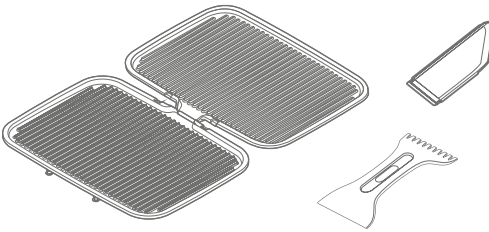
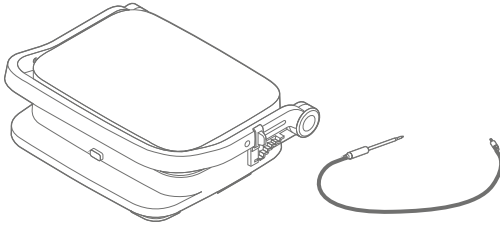
Nyomja meg a jobb oldali zsanér kioldó gombját, és nyissa ki teljesen a készüléket. Vegye ki a grillező lapokat és a zsírcsepegtető tálcát.



Ezután a szállításkor mellékelt kaparóval távolítsa el a grillezés utáni makacs maradványokat. Tisztítsa meg a grillező lapokat és a zsírcsepegtető tálcát folyó víz alatt, mosogatószerrel.



Minden használat után nedves ruhával törölje le a készüléket. Ne használjon súrolószereket vagy mikroszálas kendőket, mivel ezek finom karcolásokat okozhatnak a készülék külső felületén.









# Hibaüzenetek

A hibaüzenet akusztikusan, tíz hangjelzéssel jelenik meg.



A forró alkatrészek okozta égési sérülések veszélye áll fenn. A hibakeresési és hibaelhárítási feladatok elvégzése előtt hagyja a grillsütőt teljesen kihűlni.

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs megfelelően csatlakoztatva a tápegységhez.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó megfelelően van-e behelyezve a konnektorba. Ellenőrizze a biztosítékot.
A program nem indul el	Nincs kiválasztott program.	Válasszon ki egy programot.
az OK gomb megnyomása után.	Nincs beállítva megfelelő érték.	Állítsa be a grillező lap hőmérsékletét legalább 90°-ra.
 180°C	A felső grillező lap nincs megfelelően behelyezve.	Kapcsolja ki a készüléket, helyezze be megfelelően a felső grillező lapot, és indítsa újra a készüléket.
 180°C	Az alsó grillező lap nincs megfelelően behelyezve.	Kapcsolja ki a készüléket, helyezze be megfelelően az alsó grillező lapot, és indítsa újra a készüléket.
 180°C	Mindkét grillező lap rosszul lett behelyezve.	Kapcsolja ki a készüléket, helyezze be a grillező lapokat megfelelően, és indítsa újra a készüléket.
 180°C	A grill hőmérő nincs megfelelően behelyezve.	Kapcsolja ki a készüléket, helyezze a grill hőmérő hegyét az ételbe, és indítsa újra a készüléket.
 180°C	A készülék elromlott.	Kapcsolja ki a készüléket, és lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
 180°C	A készülék elromlott.	Kapcsolja ki a készüléket, és lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

## Ügyfélszolgálat

Ha problémái vannak a kontaktgrillel, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.

A szervizzel, javításokkal, garanciákkal és termékregisztrációval kapcsolatos részletes információkat megtalálja a [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service) weboldalon.

## Tartozékok

A készülékéhez megfelelő tartozékokat a [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com) oldalon talál.

## Ártalmatlanítás



Az „áthúzott hulladékgyűjtő” szimbólum azt jelenti, hogy az elektromos és elektronikai készülékek (WEEE) elkülönített ártalmatlanítása szükséges. Az ilyen típusú készülékek veszélyes anyagokat tartalmazhatnak, amelyek károsak a környezetre.

■ Ne dobja ezt a készüléket vagy a kiszállított csomagolását a szelektálatlan kommunális hulladékok közé. A régi elektromos és elektronikai készülékek ártalmatlanítását az erre kijelölt gyűjtőhelyen kell elvégezni. Ezáltal Ön is hozzájárul az erőforrások és a környezet védelméhez. További információkért forduljon a forgalmazóhoz, ZWILLING-hez ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) vagy a helyi hatóságokhoz.

Gyermekek semmilyen körülmények között nem játszhatnak műanyag zacskókkal és csomagolóanyagokkal, mivel ez sérülés- és/vagy fulladásveszélyt jelent. Tartsa az ilyen típusú anyagokat biztonságosan elzárva, vagy ártalmatlanítsa őket környezetbarát módon.

## Oluline ohutusteave

Lugege läbi kogu ohutusteave ja juhised. Ohutusteabe või -juhiste eiramine võib tuua kaasa elektrilöögi, süttimise ja/või rasked kehavigastused.

Hoidke kogu ohutusteave ja juhised tulevaseks uuesti läbivaatamiseks alles.

Kontaktgrill (edaspidi „seade“) on ettenähtud ainult siseruumides toidu grillimiseks.

Mistahes muud kasutamist loetakse ebaõigeks ja see võib põhjustada raskeid kehavigastusi või kahjustada seadet.

Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult:

- kodumajapidamistes
- töökodade, asutuste ja muude töökohtade töötajate köökides
- põllumajandusettevõtetes
- hotellide, motellide ja teiste majutusasutuste küllastajate poolt.

Seade on ettenähtud vaid koduseks kasutamiseks ja ei ole mõeldud äriliseks kasutamiseks.

Seadet ei tohi kasutada ega käitada lapsed.

Hoidke seade ja komplekti kuuluv ühendusjuhe kuni 8-aastaste laste käeulatuses eemal.

Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja/või teadmisteta isikud tingimusel, et selliseid isikuid on eelnevalt juhendatud seadme kasutamise osas ja nad on andnud märku, et nad saavad aru kaasnevatest ohtudest.

Lastel pole lubatud seadmega mängida. Lastel tuleb silm peal hoida, et nad seadmega ei mängiks.

Seadete ei tohi hooldada ja puhastada kuni 8-aastased lapsed või piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja/või teadmisteta isikud v.a juhul, kui nende tegevust jälgitakse.

Lastel pole lubatud pakkematerjalidega mängida. See hoiab ära võimaliku lämbumisohu.

Kontrollige seadet enne iga kasutamist kahjustuste suhtes. Kui märkate transportimise käigus tekkinud kahjustusi, võtke viivitamatult ühendust klienditeenindusega (vt „Klienditeenindus“). Ärge kasutage katkist või kahjustatud seadet või defekteid tarvikuid.

Defekti olemasolul tuleb seade ära parandada. Seade ei sisalda ühtegi osa, mida te saaksite iseseisvalt parandada.

Ärge kruvige seadet lahti ega tehke mistahes tehnilisi muudatusi.

Isegi, kui seade on välja lülitatud, on seadme siseosad pingestatud, kui toitejuhe on pistikupesasse ühendatud.

Ohu korral või kahjustuste tekkimisel eemaldage toitepistik pistikupesast. Seetõttu peab pistikupesa, kuhu seadme toitejuhe on ühendatud, asuma kergesti ligipääsetavas kohas.

Ärge transportige ega teisaldage seadet selle kasutamise ajal.

Kui seadme toitejuhe on saanud kahjustada, peab selle võimalike ohtude vältimiseks välja vahetama tootja või tootja klienditeenindusosakond või mõne teine sama kvalifikatsiooniga isik.

Seade ei ole ettenähtud käitamiseks taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

Kasutage seadet vaid juhul, kui andmeplaadil märgitud pinge on sama, mis teie pistikupesa pinges.

Asetage seade kuivale, tasapindsele ja mitte libisevale pinnale.

Ärge pange seadet kuumale pinnale või tugevate kuumusallikate lähedale.

Ärge kasutage seadet õues või kõrge õhuniiskusega ruumides.

Ärge käituge seadet kapis.

Ärge käituge seadet ilma grillplaadita.

Grillitav toit võib kõrbema minna. Ärge kasutage seadet kergsüttivate materjalide läheduses või all (näiteks kardinaid või seinakapid).



Seadme kohal asuv ala peab olema alati tühi ja takistusteta.

Ärge kasutage seadet kergsüttivate materjalide läheduses (näiteks bensiin või alkohol).

Ärge pange seadet kergesti süttivatele pindadele (näiteks paberkäterätid).

Seadme pinnad võivad muutuda väga kuumaks. Kasutage alati käepidet või vajaduse korral ka kuumakindlaid lappe või kindaid.

Seadme välispind võib seadme töötamise ajal väga kuumaks muutuda. Kasutage alati käepidet või, vajaduse korral, ahjukindaid.

Kui teil pole võimalik seadet jälgida, tõmmake toitepistik pistikupesast. Ärge jätke seadet grillimise ajal järelvalveta.

Enne seadme puhastamist või teenindamist lülitage seade alati välja ja eraldage toitepistik pistikupesast.

Ärge puudutage toitejuhet märgade kätega.

Ärge puudutage töötavat seadet või märjal pinnal asuvat seadet märgade kätega.

Toitepistikut pistikupesast välja tõmmates tõmmake alati otse ja toitepistikust hoides. Ärge kandke seadet toitejuhtmest hoides.

Veenduge, et toitejuhe ei väänataks tugevalt ega jääks kusagile vahele ning, et seade ei puutuks kokku kuumusallikatega (pliidiplaadid, gaasipõletid vms).

Ärge laske toitejuhtmel jääda rippu. Hoidke toitejuhet pärast kasutamist seadme põhja all asuvas sektsioonis.

Eemaldage või vahetage grillplaate vaid siis, kui seade on täielikult maha jahtunud.

Ärge pange seadet vette ega teistesse vedelikesse, ärge puhastage seadet jooksva vee all ja ärge peske seadet nõudepesumasinas.

Ärge valage kuumadele grillplaatidele külma vett või kergsüttivaid vedelikke.







Transportige ja puhastage seadet ainult pärast seda, kui seade on täielikult maha jahtunud.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks tugevatoimelisi puhastusvahendeid, nagu traatkäsna, ja ärge kasutage tugevatoimelisi või abrasiivseid puhastuskemikaale.

Enne seadme hoiustamist: Eemaldage toitepistik ja laske seade täielikult maha jahtuda.

Hoiustage seadet jahedas ja kuivas kohas, mis pole lastele ega lemmikloomadele kättesaadav.

## Kasutatavad sümbolid

	Lugege kogu kasutusjuhend tähelepanelikult läbi ja hoidke tulevaseks uuesti läbivaatamiseks alles.
	ETTEVAATUST! Võimalik õnnetuse ja kehavigastuse ning samuti tõsise varalise kahju oht.
	Kuumadest pindadest põhjustatud põletuste oht
	Ärge kasutage seadet õues või niiskes keskkonnas.
	Kaitseklass I
	Seade vastab Ce-märgistuse nõuetele.

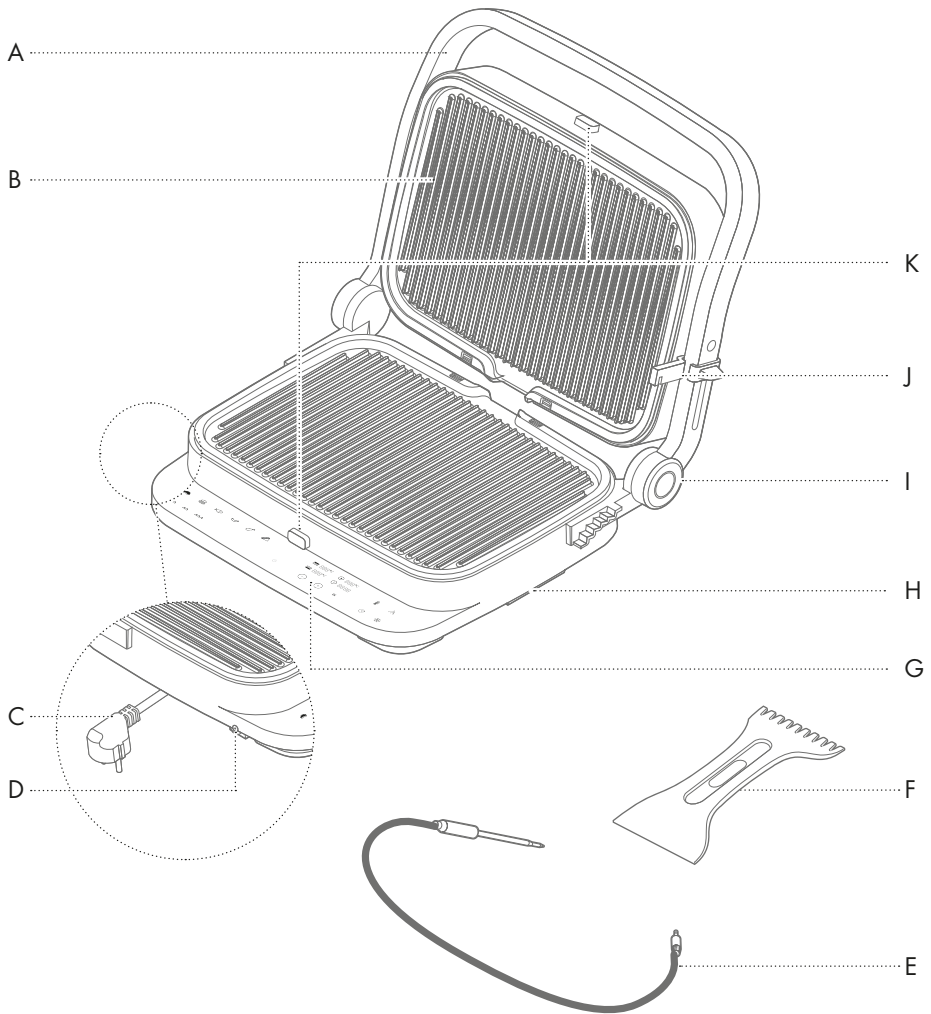
## Tehnilised andmed

Vooluvarustus	220–240 V, 50–60 Hz
Väljundvõimsus	2000 W
Väljundvõimsus ooterežiimis	< 0,3 W
Kaal	8,13 kg
Kaitseklass	I
Mõõtmed	398 x 321 x 150 mm

## Sisukord

Oluline ohutusteave	1
Ülevaade	4
Ülevaade / Kasutamine	5
Ekraan	5
Enne esimest kasutamist	6
Töörežiimid	7
Kasutuselevõtt	9
Kasutamine	10
Puhastamine ja hooldus	15
Veateated	17
Klienditeenindus	18
Lisatarvikud	18
Utiliseerimine	18

# Ülevaade



A Käepide

B Grillplaat

C Toitejuhe

D Termomeetri ühenduspesa

E Grilli termomeeter

F Kaabits

G Ekraan

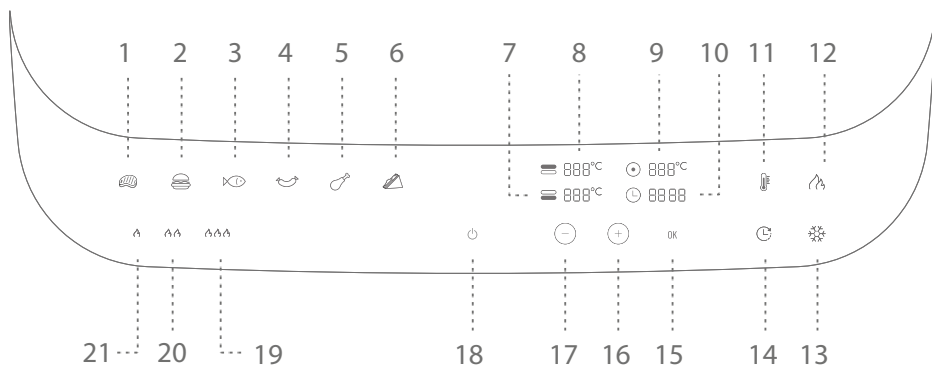
H Rasva tilkumisalus

I BBQ lukustuse avamise seade

J Vahetükid ja lukustusmehhanism

K Grilli plaatide lukustuse avamise nupp

# Ekraan



1	Steigi programm	12	Võimendusfunktsioon
2	Burgeri programm	13	Sulatusfunktsioon
3	Kala programm	14	Programmi kestus
4	Vorstide programm	15	Kinnitusnupp
5	Linnuliha programm	16	Seadistusnupp „+“
6	Panini programm	17	Seadistusnupp „-“
7	Alumise grillplaadi temperatuur	18	Sisse-/väljalülitusnupp
8	Ülemise grillplaadi temperatuur	19	Küpsetusaste Küpsetatud
9	Sisetemperatuuri ekraan (ainult grillitermomeetriga)	20	Küpsetusaste Keskmiselt küpsetatud
10	Taimeri ekraan	21	Küpsetusaste Keskmiselt vähe küpsetatud
11	Grilli temperatuuri muutmine		

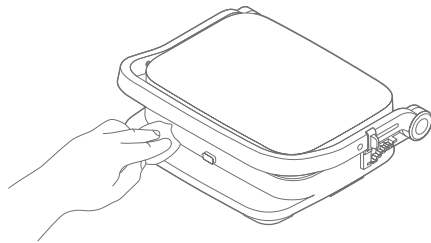
## Enne esimest kasutamist

Eemaldage kõik pakkematerjalid, kõrvaldage need keskkonnasõbralikul viisil või hoidke need alles seadme edaspidiseks ladustamiseks. Kontrollige seadet ja sellega kaasasolevaid tarvikuid ning veenduge, et need on kahjustamata ja terviklikud.

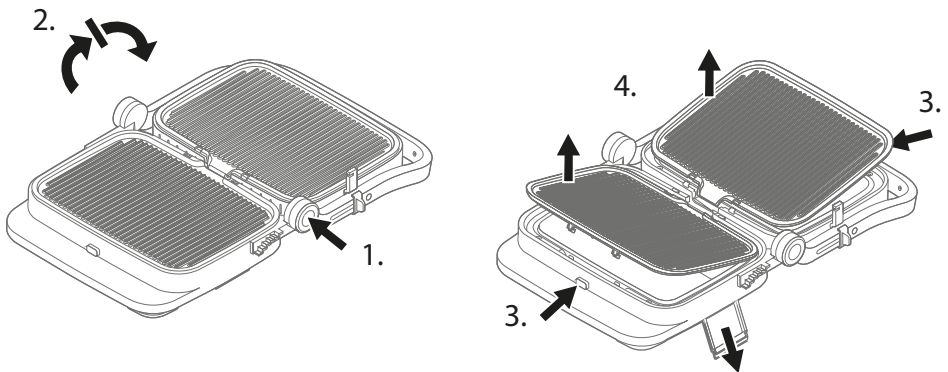
**Märkus:** Kui tuvastate puuduvaid või kahjustatud komponente, ärge kasutage seadet. Selle asemel võtke ühendust meie klienditeeninduse osakonnaga (vt peatükki „Klienditeenindus“).

### Puhastamine

Enne kasutamist puhkige seadet niiske lapiga.



Vajutage paremal küljel asuvat BBQ avamisseadet ja avage seade täielikult. Vajutage grillplaatide lukustusseadmele, eemaldage grillplaadid ja rasva tilkumisalus ning puhastage neid voolava vee all nõudepesuvahendiga. Kuivatage grillplaate hoolikalt ja veenduge, et kõik puhastusvahendite jäägid on eemaldatud.



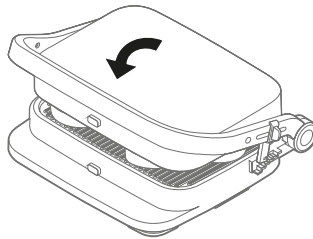
# Töörežiimid



**ETTEVAATUST!** Veenduge, et rasva tilkumialus on sisestatud. Kontrollige rasva liigse kogunemise vältimiseks alust regulaarselt.

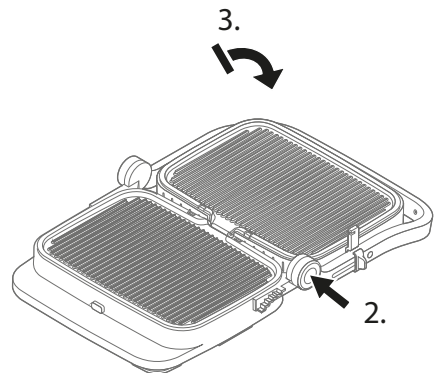
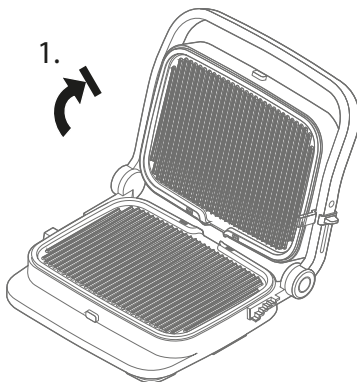
## 1 Kontaktgrill (suletud asendis)

Ülemine grillplaat kohandub automaatselt alumisele grillplaadile asetatud toidu paksusega. Toitu küpsetatakse mõlemalt poolt ühtlaselt.



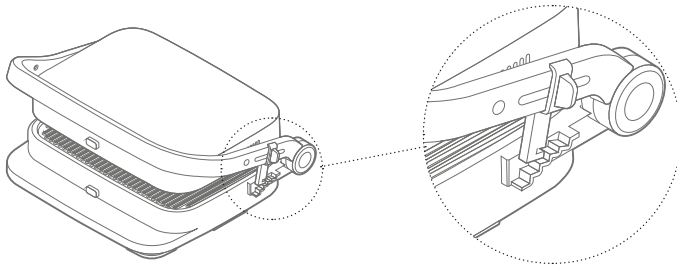
## 2 Avatud grill (BBQ-režiim)

Täielikult avatuna moodustavad mõlemad grillplaadid samal tasapinnal suure grillispinna, millel saab küpsetada erinevaid toite ilma, et grillimahlad omavahel seguneksid. Vajutage parempoolse hinge avamisnuppu ja keerake ülemist grillplaati tahapoole.



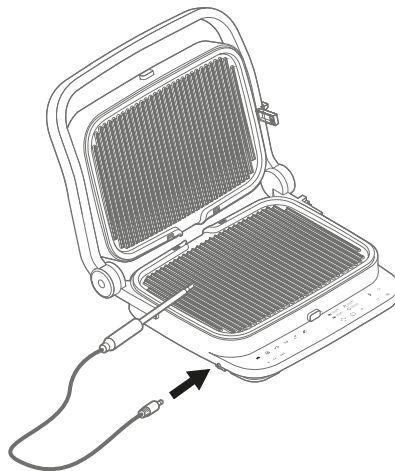
### 3 Ahju grill

Kasutage kahe grillplaadi soovitud vahekauguse reguleerimiseks vahetükki. Asetage toit alumisele grillplaadile ja langetage ülemist grillplaati, kuni see jääb toidu lähedale. See asend sobib suurepäraselt väga paksude toiduainete, mida tuleb küpsetada aeglaselt ja ühtlaselt, jaoks, sulatatud juusturoogade valmistamiseks nagu nt pitsa või pihvide jaoks ning pehmete toitude, mida ei tohiks muljuda, valmistamiseks. Seda soovitatakse kasutada ka suure veesisaldusega köögiviljade puhul, sest vesi saab takistamatult aurustuda.



### 4 Grillitermomeetri kasutamine

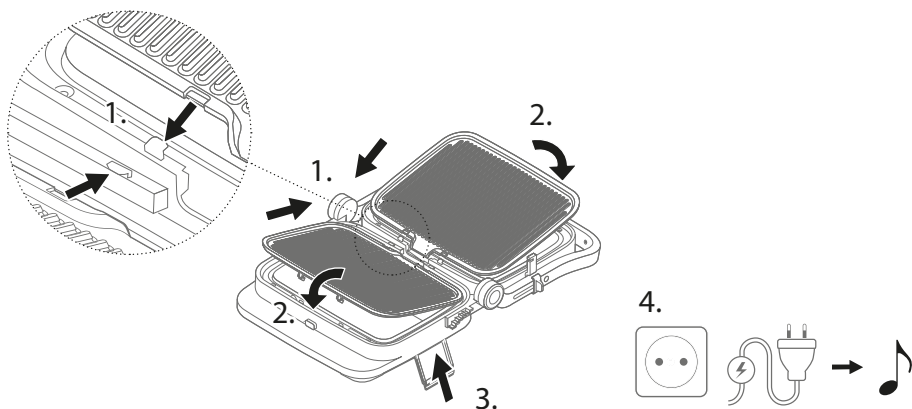
Seadmega kaasas oleva grillitermomeetrit saab paigaldada sisetemperatuuri mõõtmiseks. Selleks sisestage termomeetri pistik seadme vasakpoolisel alumisel küljel asuvasse pesasse. Ekraanil kuvatakse sisetemperatuuri indikaatorit, võileiva ja programmi kestuse funktsioonide sümbolid kustuvad. Reguleerimisvõimaluste kohta vaadake peatükki **Kasutamine – sisetemperatuur**.



# Kasutuselevõtt

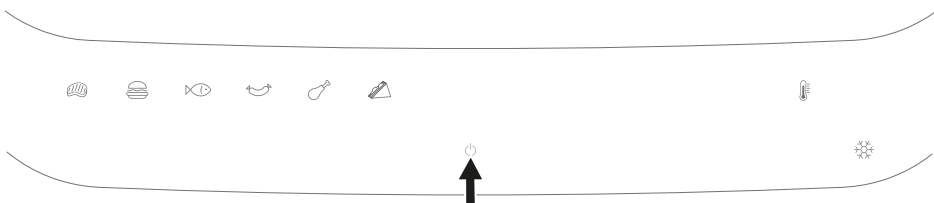
## 1 Ühendamine

Esmalt sisestage grillplaatide tagumised küljed grilli vastavate konksude külge. Seejärel lükake välimisi külgi allapoole, kuni need kuuldavalt sisse klõpsatuvad. Lükake rasva tilkumisalust grilli sisse. Pärast seda ühendage ühenduskaabel sobiva pistikupesaga (vt peatükki „Tehnilised andmed“). Kostub pikk helisignaali ja kõiki funktsioone kuvatakse ekraanil. Sisse-/väljalülitusnupp jääb nähtavaks.



## 2 Sisse/välja lülitamine

Vajutage sisse-/väljalülitusnuppu ja hoidke seda sekundi jooksul all. Kostub pikk helisignaali. Ekraanile ilmub sümbolite põhivaliku menüü (vt joonist) Sisetemperatuuri kuvatakse ainult siis, kui grillitermomeeter on ühendatud.



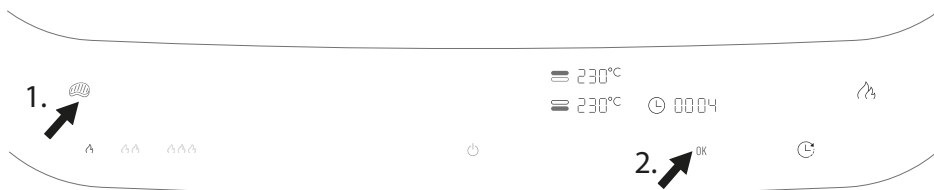


# Kasutamine



**ETTEVAATUST!** Kuumadest komponentidest põhjustatud põletuste oht. Töötamise ajal puudutage ainult grilli käepidet või ekraani. Enne puudutamist laske teistel osadel täielikult jahtuda. Ärge tõstke kuuma grilli üles ega liigutage seda muul viisil.

## 1 Automaatse küpsetusprogrammi valimine



Valige automaatne küpsetusprogramm ja tabelis toodud küpsetusaste, vajutades vastavat sümbolit kolm korda ning vajutage seejärel kinnitamiseks OK. Kostub pikk helisignaali. Eelseadistatud aega saab reguleerida taimeri sümboli vajutamisel koos „+“ ja „-“ nuppudega. See vilgub kuni reguleeritud temperatuuri saavutamiseni (kaks helisignaali). Viimase 30 sekundi jooksul täisvõimsusel röstimiseks vajutage vajadusel sümbolile Boost. Programmi lõppemisel kuulete pikka helisignaali ja kuvatakse põhiekraani.

### Steik

1 x		→		→	Keskmiselt vähe küpsetatud	
2 x		→			→ Keskmiselt küpsetatud	
3 x		→				→ Küpsetatud

### Burger

1 x		→		→	Keskmiselt vähe küpsetatud	
2 x		→			→ Keskmiselt küpsetatud	
3 x		→				→ Küpsetatud

### Kala

1 x		→			→ Glasuuritud	
2 x		→				→ Läbiküpsenud

### Vorstid

1 x


### Linnuliha

1 x

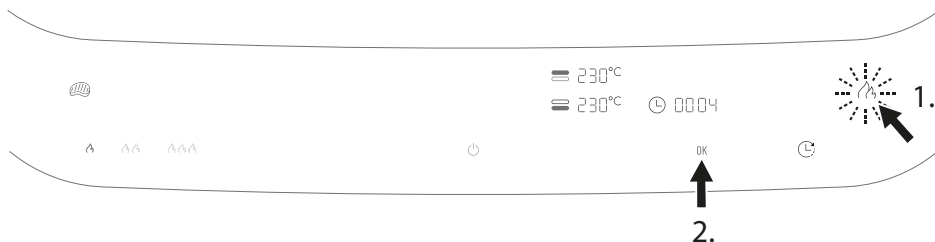
### Võileivad

1 x		→		→	Röstimise tase 1	
2 x		→			→ Röstimise tase 2	
3 x		→				→ Röstimise tase 3


## 2 Võimendusfunktsioon

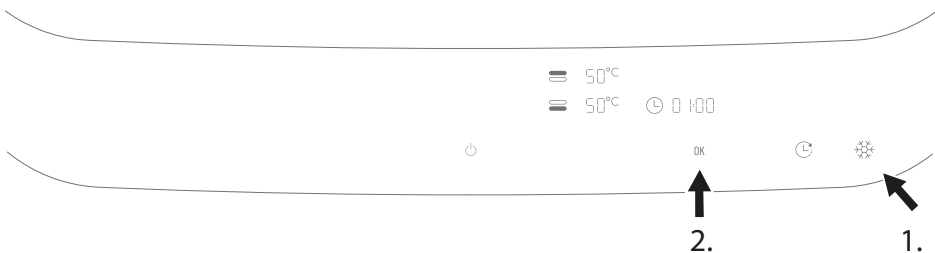
 Automaatsete programmide puhul saate viimase 30 sekundi jooksul täiskuumusega röstida, vajutades sümbolile Boost. Sümbol hakkab vilkuma. Kinnitage programmi valik nupu OK vajutamiseга, kuulete pikka helisignaali.

**Märkus:** Võimenduse sümbol jätkab vilkumist, kuni võimenduse lõppemiseni, vastasel juhul lülitub see välja.




## 3 Sulatamine

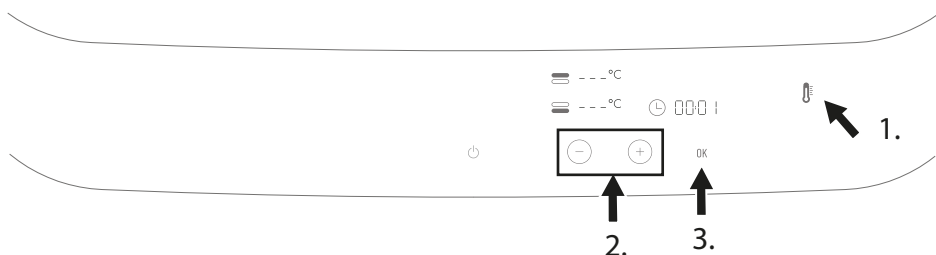
 Vajutage sulatamise (Thaw) sümbolit. Ekraanil kuvatakse eelseadistatud temperatuuri 50 °C koos kellaajaga. Sulatusaja muutmiseks vaadake peatükki **Programmi kestuse muutmine**. Kinnitage programmi valik nupu OK vajutamiseга, kuulete pikka helisignaali.



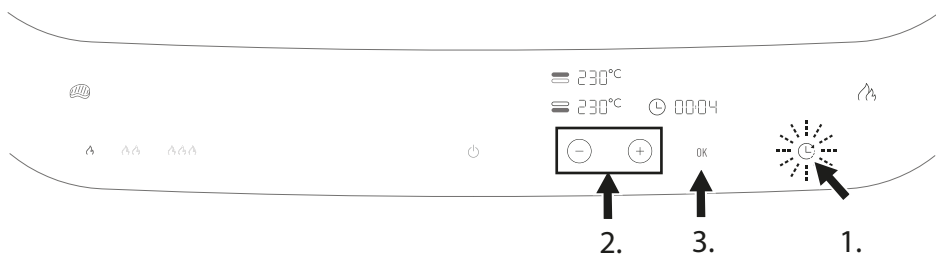
#### 4 Grillimistemperatuuri käsitsi reguleerimine


 Vajutage grilli temperatuuri sümbolile. Pärast ühekordset vajutamist saab mõlema plaadi temperatuuri koheselt reguleerida, ülemise plaadi temperatuuri saab reguleerida pärast kahekordset vajutamist ja alumise plaadi temperatuuri saab reguleerida pärast kolmekordset vajutamist. Vastavat temperatuuri saab muuta reguleerimisnuppude „+” ja „-” abil. Pärast ühekordset kinnitamist nupuga OK saab taimerit seadistada reguleerimisnuppude „+” ja „-” abil.


**Märkus:** Pärast määratud aja möödumist kostub neli taimerit helisignaali. Kui grilli temperatuuri reguleeriti käsitsi, tuleb grill käsitsi välja lülitada.

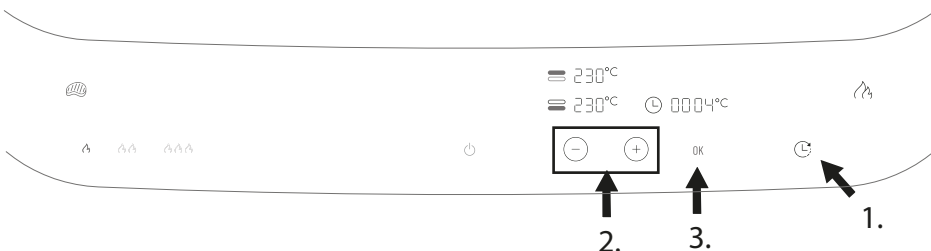


#### 5 Programmi kestuse/taimerit käsitsi reguleerimine



 Taimerit sümbolit saab kasutada automaatsete küpsetusprogrammide küpsetusaega muutmiseks või taimerit seadistamiseks grillimistemperatuuri käsitsi reguleerimiseks. Sümbol hakkab vilkuma. Kuvatakse plussi ja miinuse sümboleid. Reguleerige soovitud kestust plussi ja miinuse sümboleid abil ning kinnitage valik nupuga OK. Taimer käivitub. Automaatse küpsetusprogrammi puhul jätkab taimerit sümbolit vilkumist, kuni valitud temperatuur on saavutatud. Kui temperatuur on saavutatud, kuulete kahte helisignaali, ekraan jääb põlema ning taimerit ekraan alustab allaloendust.

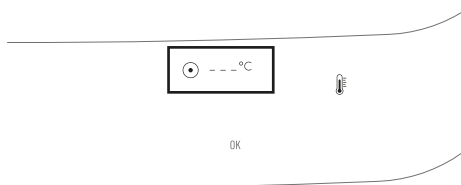
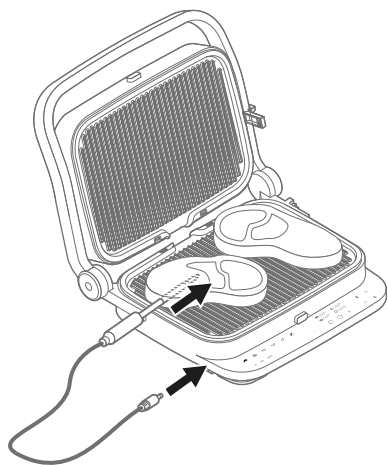
 Programmi kestuse ja/või taimeri reguleerimiseks vajutage taimeri sümbolile. Kuvatakse plussi ja miinuse sümboleid. Reguleerige soovitud kestust plussi ja miinuse sümboleite abil ning kinnitage valik nupuga OK. Kui kolme sekundi jooksul rohkem midagi ei vajutata, lähtestatakse taimeri ekraan ning plussi ja miinuse sümbrid kaovad.



## 6 Sisetemperatuur – automaatne küpsetusprogramm

Ühendage grillitermomeeter. Ekraanil kuvatakse sisetemperatuuri indikaatorit, võileiva ja programmi kestuse funktsioonide sümbrid kustuvad.

Valige sobiv programm, sisetemperatuuri ekraanile ilmub eelseadistatud väärtus. Kinnitage programmi valik nupu OK vajutamisega, kuulete pikka helisignaali. Sisetemperatuuri ekraan jätkab vilkumist, kuni grilliplaat saavutab eelseadistatud temperatuuri (kaks helisignaali). Sisestage grillitermomeeter toidu sisse küljelt, kuni ots ulatub toidu keskele ja asetage toit grilliplaadile. Praegune temperatuur ja reguleeritud sisetemperatuur ilmuvad vaheldumisi sisetemperatuuri ekraanile. Kui sisetemperatuur on saavutanud seatud väärtuse, kostub neli helisignaali, mis annavad märku, et programm on lõppenud.



**Põletusoht.** Kasutage toidu liigutamiseks pika sabaga grillimistarvikuid.

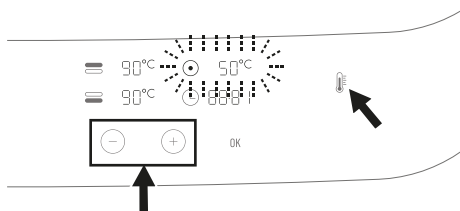
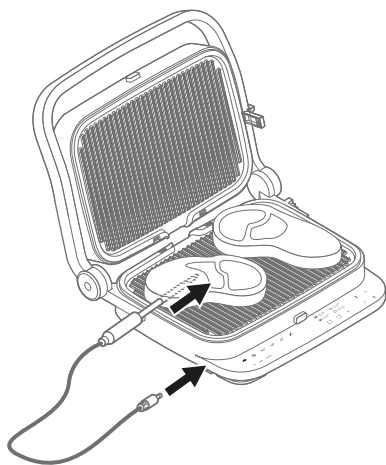
## 7 Sisetemperatuur – käsitsi reguleerimine

Ühendage grillitermomeeter. Ekraanil kuvatakse sisetemperatuuri indikaatorit, võileiva ja programmi kestuse funktsioonide sümbolid kustuvad.

 Vajutage grilli temperatuuri sümbolile ja reguleerige plaadi temperatuuri vastavalt vajadusele, kasutades reguleerimisnuppe „+“ ja „-“, nagu on kirjeldatud punktis 4.


**Grillimistemperatuuri käsitsi reguleerimine.** Vajutage valiku kinnitamiseks nuppu OK. Nüüd saab sisetemperatuuri muuta. Seejärel vajutage nuppu OK ja programmeerige vajadusel täiendava toidu jaoks kuni 90 minuti pikkune lisataimer. Kui taimer on seadistatud ja grill töötab käsitsirežiimis, tuleb grilli käsitsi reguleerida. Sisetemperatuuri ekraan jätkab vilkumist, kuni grilliplaadid saavutavad eelseadistatud temperatuuri.

Sisestage grillitermomeeter toidu sisse ja asetage toit grilliplaadile. Reguleeritud temperatuuri ja praegust toidu sisetemperatuuri kuvatakse sisetemperatuuri ekraanil vaheldumisi. Kui sisetemperatuur jõuab eelseadistatud väärtuseni, kuulete kolme helisignaali. Taimeri ajaperioodi lõppemisel kostub neli helisignaali. Grill tuleb välja lülitada käsitsi.



Põletusohu. Kasutage toidu liigutamiseks pika sabaga grillimistarvikuid.

## 8 Tühistage sisestus või töötav programm

 Vajutage korraks sisse-/väljalülitamise nuppu. Kostub lühike helisignaali; kuvatakse põhiekraani. 5 minuti möödumisel lülitub seade automaatselt ooterežiimi.

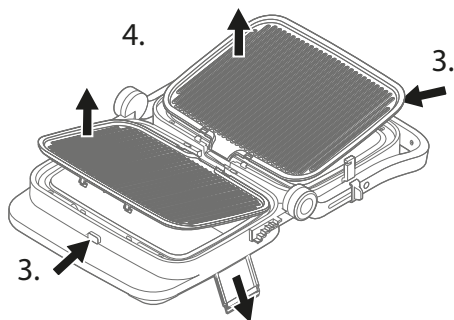
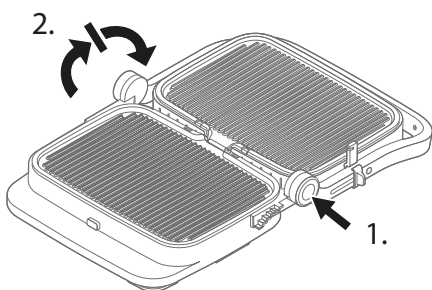
## Puhastamine ja hooldus



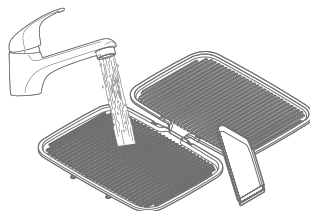
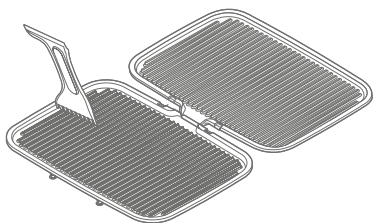
Kuumadest komponentidest põhjustatud põletuste oht. Laske grillil enne puhastus- ja hooldustööde tegemist täielikult jahtuda.

### 1 Eemaldage grillplaadid ja puhastage neid

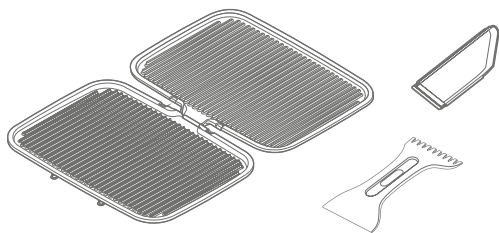
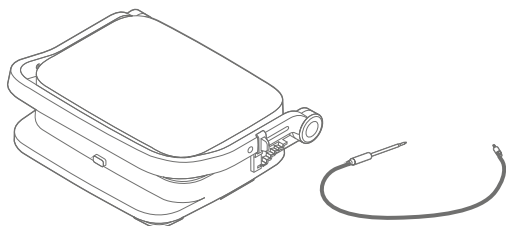
Vajutage parempoolse hinge avamisnuppe ja avage seade täielikult. Eemaldage grillplaadid ja rasva tilkumisalus.



Seejärel eemaldage komplektis oleva kaabitsa abil kõige suuremad grillijäägid. Puhastage grilliplaate ja rasva tilkumisalust jooksva vee all nõudepesuvahendi abil.



Pärast iga kasutuskorda pühkige seadet niiske lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid või mikrokiudlappe, sest need võivad korpuse pinda kriimustada.



# Veateated

Akustilisi veateateid edastatakse kümne helisignaali abil.



Kuumadest komponentidest põhjustatud põletuste oht. Enne tõrkeotsingut ja tõrkeotsingu toimingute tegemist laske grillil täielikult jahtuda.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Seade ei ole korralikult vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas toitejuhe on korralikult seinakontakti sisestatud. Kontrollige kaitset.
Programm ei käivitu pärast nupu OK vajutamist.	Ühtegi programmi pole valitud.	Valige programm.
	Sobivaid väärtusi pole kohandatud.	Reguleerige grillplaadi temperatuur väärtusele vähemalt 90°. Reguleerige automaatsete küpsetusprogrammide programmi kestuseks rohkem kui 1 minut.
☰ 180°C ☰ 180°C	Ülemine grillplaat ei ole korralikult sisestatud.	Lülitage seade välja, sisestage ülemine grillplaat korralikult ja käivitage seade uuesti.
☰ 180°C ☰ 180°C	Alumine grillplaat ei ole korralikult sisestatud.	Lülitage seade välja, sisestage alumine grillplaat korralikult ja käivitage seade uuesti.
☰ 180°C ☰ 180°C	Mõlemad grillplaadid on valesti sisestatud.	Lülitage seade välja, asetage grillplaadid korralikult sisse ja käivitage seade uuesti.
⊙ 180°C ⊙ ---	Grillitermomeeter ei ole korralikult paigaldatud.	Lülitage seade välja, sisestage grillitermomeetri ots toidu sisse ja käivitage seade uuesti.
☰ 180°C ☰ ---	Seade on katki.	Lülitage seade välja ja võtke ühendust klienditeenindusega.
☰ --- ☰ 180°C	Seade on katki.	Lülitage seade välja ja võtke ühendust klienditeenindusega.



## Klienditeenindus


Kui teil tekib kontaktgrilli kasutamisel probleeme, võtke ühendust meie klienditeenindusega. Üksikasjalikku teavet teeninduse, remondi, garantii ja toote registreerimise kohta leiate aadressilt [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Lisatarvikud

Seadmega sobivad lisatarvikud leiate aadressilt [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Utiliseerimine



Sümbol „ristiga läbikriipsutatud prügikast“ näeb ette kasutusest kõrvaldatud elektri- ja elektroonikaseadmete (WEEE) eraldi utiliseerimist. Sellist tüüpi seadmed võivad sisaldada ohtlikke aineid, mis on keskkonnale kahjulikud. Ärge visake seda seadet  või tarnimiseks kasutatud pakendit sorteerimata olmejäätmete hulka. Vanad elektri- ja elektroonikaseadmed tuleb viia selleks ettenähtud kogumispunkti. Selle järgimisel aitate kaasa loodusressursside ja keskkonna kaitsmisele. Lisateabe saamiseks võtke ühendust seadme edasimüüjaga, ettevõttega ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) või kohalike ametiasutustega.

Mingil juhul ei tohi lapsed kilekottide ja pakkematerjalidega mängida, sest see võib põhjustada vigastus- ja/või lämbumisohtu. Hoidke seda tüüpi materjale ohutus kohas või kõrvaldage need keskkonnasõbralikul viisil.

## Svarīga informācija par drošību

Izlasiet informāciju par drošību un norādes. Neievērojot drošības informāciju un norādes, pastāv elektrotrieciena, ugunsbīstamības un/vai smagu ievainojumu risks.

Saglabājiet visu drošības informāciju un norādes turpmākai atsaucei.

Saskares grils (turpmāk tekstā "ierīce") ir paredzēts tikai ēdiena grilēšanai slēgtās telpās.

Ierīce nav piemērota lietošanai citiem mērķiem, un šāda rīcība var izraisīt smagus ievainojumus vai sabojāt ierīci.

Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai:

- mājsaimniecības apstākļos;
- veikalū, biroju un citu komerciālu telpu darbinieku virtuvēs;
- lauku īpašumos;
- viesnīcā, moteli un citu dzīvojamo ēku viesu lietošanai.

Ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecības vajadzībām, nevis komerciāliem mērķiem.

Ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un savienojuma kabeli vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri nav sasnieguši 8 gadu vecumu. Ierīci drīkst lietot bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu, personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, kā arī bez pieredzes un/vai zināšanām, ja šīs personas ir saņēmušas norādes par ierīces lietošanu un izprot riskus un bīstamību.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci. Gādājiet, lai bērni nerotaļātos ar ierīci.

Ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības nedrīkst veikt bērni, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu, vai personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai arī bez pieredzes un/vai zināšanām.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar iepakojuma materiālu. Pastāv nosmakšanas risks.

Pirms katras lietošanas pārlicinieties, vai ierīce nav bojāta. Ja pamanāt bojājumus, kas

radušies piegādes laikā, nekavējoties sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu (skatiet nodaļu "Klientu apkalpošanas dienests"). Nelietojiet bojātu ierīci vai piederumus ar defektiem.

Ja novērojat defektus, ierīce ir jānodod labošanai. Ierīcē nav detaļu, kuru remontu jūs varat veikt saviem spēkiem.

Nekādā gadījumā neatskrūvējiet ierīci un neveiciet tehniskas modifikācijas.

Pat izslēgtā ierīcē ir spriegums, ja barošanas spraudnis ir kontaktlīdzdā.

Atvienojiet barošanas spraudni pēc katras lietošanas reizes, kā arī bīstamās situācijās vai bojājumu gadījumā. Tāpēc gādājiet, lai kontaktlīdzdā, kurai pievienots barošanas spraudnis, ir ērti pieejama.

Lietošanas laikā nepārvadājiet un nepārvietojiet ierīci.

Ja bojāts barošanas kabelis, tā aizstāšana ir jāuztīc ražotājam vai ražotāja klientu apkalpošanas dienestam, lai izvairītos no riskiem.

Ierīce nav paredzēta lietošanai ar taimeri vai atsevišķu telemehānikas sistēmu (tālvadību).

Lietojiet ierīci tikai tad, ja spriegums, kas norādīts uz marķējuma plāksnes, atbilst jūsu barošanas ligzdas spriegumam.

Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas virsmas, kas nav slidena.

Nenovietojiet ierīci uz karstas virsmas vai ļoti karstu siltuma avotu tuvumā.

Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai telpās, kurās ir augsts gaisa mitrums.

Nelietojiet ierīci, kas ievietota skapī.

Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci bez grila plāksnes.

Grilētais ēdiens var aizdegties. Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci zem viegli uzliesmojošiem materiāliem (piemēram, aizkariem, drapējuma vai trauku skapjiem) vai to

tuvumā. Telpai virs ierīces ir jābūt brīvai un nenosprostotai.

Nelietojiet ierīci viegli uzliesmojošu vielu, piemēram, benzīna vai alkohola tuvumā.

Nenovietojiet ierīci uz virsmām, kas var viegli uzliesmot (piemēram, salvetēm).

Ierīces virsmas var ievērojami sakarst. Vienmēr izmantojiet rokturi vai, ja nepieciešams, karstuma izturīgas drānas vai cimdus.

Ierīces ārējā virsma lietošanas laikā var ievērojami sakarst. Vienmēr izmantojiet rokturi vai, ja nepieciešams, virtuves cimdus.

Kad ierīce netiek uzraudzīta, atvienojiet barošanas spraudni no kontaktligzdas. Grilēšanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

Pirms tīrīšanas vai apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet barošanas spraudni no kontaktligzdas.

Nekādā gadījumā neaiztieciat barošanas spraudni ar mitrām rokām. Nepieskarieties ierīcei ar mitrām rokām lietošanas laikā vai gadījumā, ja ierīce novietota uz mitras virsmas.

Atvienojot barošanas spraudni no kontaktligzdas, vienmēr velciet aiz spraudņa. Nenēsājiet ierīci, turot to aiz vada.

Pārliedzinieties, ka barošanas vads nav salocīts vai saspīests, un gādājiet, lai barošanas vads un ierīce nenonāk saskarsmē ar karstuma avotiem (piemēram, ar plīts virsmu, gāzes liesmu).

Gādājiet, lai barošanas vads nenoslīdētu un nekarātos. Pēc lietošanas noglabājiet vadu kabeļa nodalījumā ierīces apakšdaļā.

Noņemiet vai nomainiet grila plāksnes tikai tad, kad ierīce ir pilnībā atdzisusi.

Nemērciet ierīci ūdenī vai citos šķidrums, nemazgājiet zem tekoša ūdens un neievietojiet trauku mazgājamā mašīnā.

Neļaujiet uz grila plāksnēm aukstu ūdeni vai viegli uzliesmojošus šķidrums.

Pārvietojiet un tīriet ierīci tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi.

Neizmantojiet ierīces tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas rīkus, piemēram, tērauda vilnu, kā arī spēcīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Pirms ierīces novietošanas glabāšanai: atvienojiet barošanas spraudni un nogaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest.

Glabājiet ierīci vēsā, sausā vietā, kas nav pieejama bērniem vai mājdzīvniekiem.

## Izmantotie simboli



Rūpīgi un pilnībā izlasiet lietošanas norādes un noglabājiet tās.



UZMANĪBU! Pastāv negadījumu, ievainojumu un īpašuma bojājumu risks.



Apdeguma risks karsto virsmu dēļ.



Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai mitrā vidē.



I aizsardzības klase



Ierīce atbilst CE marķējuma vadlīnijām.

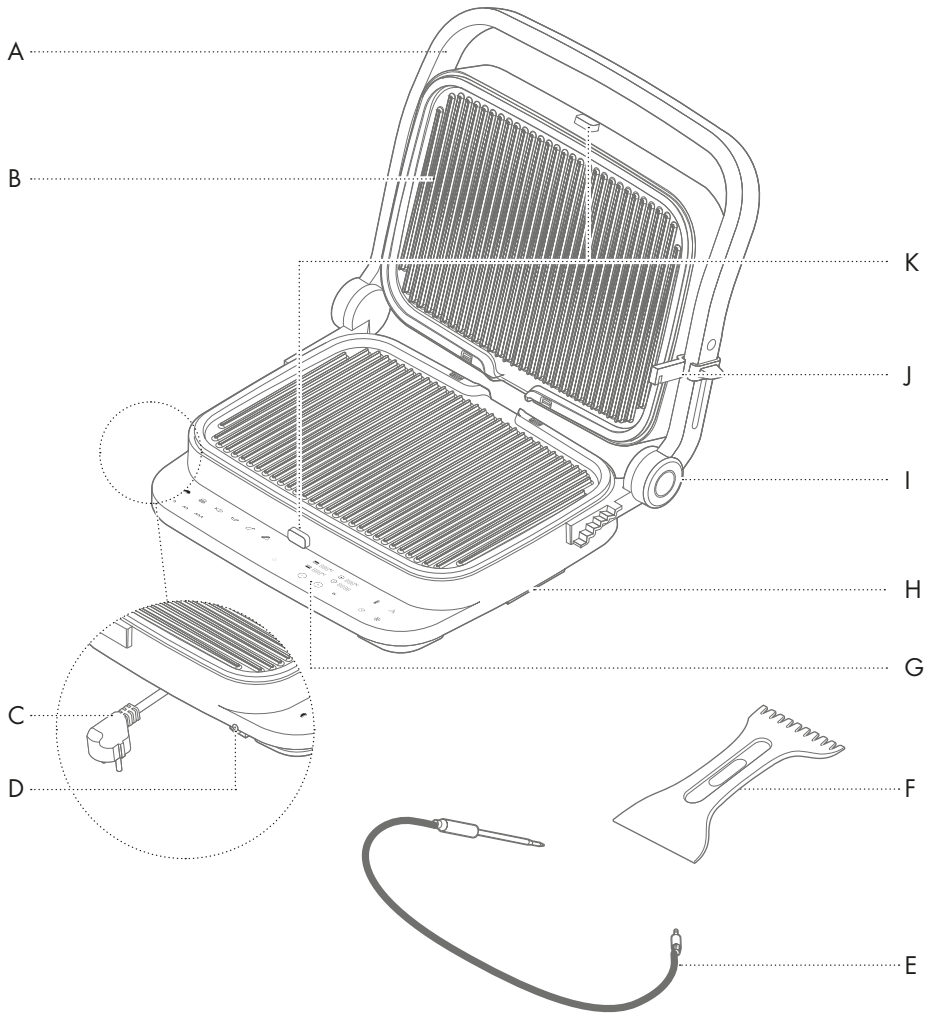
## Tehniskie dati

Barošana:	220–240 V, 50–60 Hz
Jaudas izvade	2000 W
Gaidstāves jaudas izvade	< 0,3 W
Svars	8,13 kg
Aizsardzības klase	I
Izmēri	398 x 321 x 150 mm

## Saturs

Svarīga informācija par drošību	2
Apskats	5
Pārskats / Darbība	6
Displejs	6
Pirms pirmās lietošanas reizes	7
Darbības režīmi	8
Ekspluatācijas uzsākšana	10
Lietošana	11
Tīrīšana un apkope	16
Kļūdas paziņojumi	18
Klientu apkalpošanas dienests	19
Piederumi	19
Utilizēšana	19

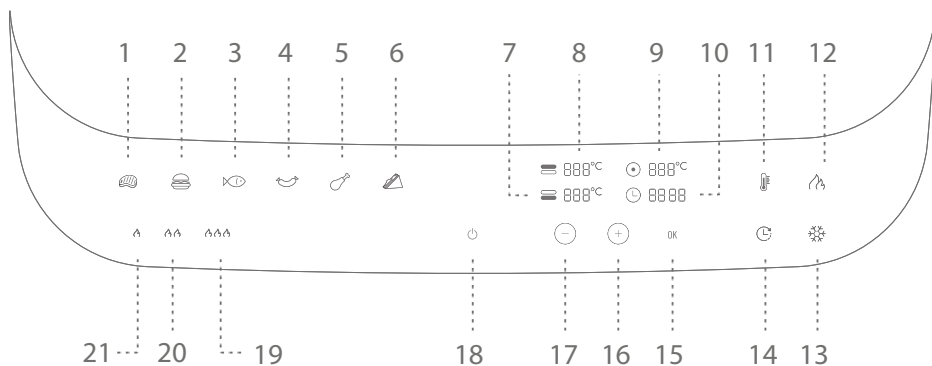
# Apskats



A	Rokturis
B	Grila plāksne
C	Barošanas vads
D	Termometra savienojums
E	Grila termometrs
F	Skrāpis

G	Displejs
H	Tauku paliktis
I	Barbekjū atbloķēšanas ierīce
J	Starplikas un bloķēšanas mehānisms
K	Grila plākšņu atbloķēšanas poga

# Displejs



1	Steika programma	12	Pastiprinājuma funkcija
2	Burģera programma	13	Atkausēšanas funkcija
3	Zivju programma	14	Programmas ilgums
4	Desu programma	15	Apstiprinājuma taustiņš
5	Vistas gaļas programma	16	Iestatījumu taustiņš "+"
6	Panini programma	17	Iestatījumu taustiņš "-"
7	Apakšējās grila plāksnes temperatūra	18	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
8	Augšējās grila plāksnes temperatūra	19	Pagatavošanas līmenis "Izcepts"
9	Iekšējās temperatūras displejs (tikai ar grila termometru)	20	Pagatavošanas līmenis "Vidējs"
10	Taimera displejs	21	Pagatavošanas līmenis "Vidēji jēls"
11	Grila temperatūras pielāgošana		

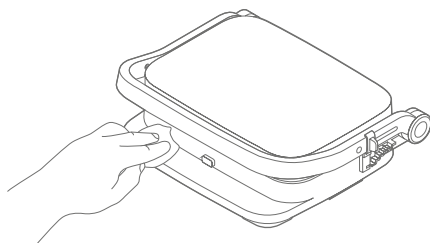
## Pirms pirmās lietošanas reizes

Noņemiet iesaiņojuma materiālu, atbrīvojieties no tā videi draudzīgā veidā vai saglabājiet, lai vēlāk novietotu ierīci glabāšanai. Pārbaudiet ierīci un piederumus, lai pārliecinātos, ka tie ir nebojāti un pilnīgi.

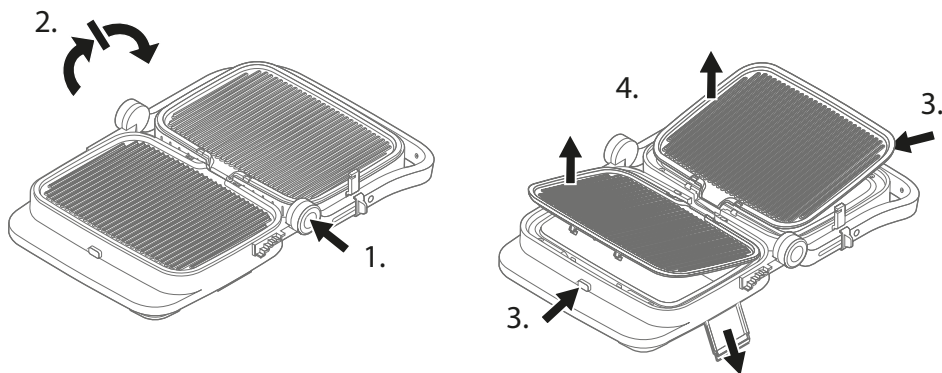
**Piezīme:** Ja konstatējat trūkstošas vai bojātas detaļas, nelietojiet ierīci. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu (skatiet nodaļu "Klientu apkalpošanas dienests").

### Tīrīšana

Pirms lietošanas noslaukiet ierīci ar mitru drānu.



Nospiediet barbekjū atbloķēšanas ierīci labajā pusē un pilnībā atveriet ierīci. Nospiediet grila plāksņu atbloķēšanas ierīci, noņemiet grila plāksnes, tauku paliktni un nomazgājiet zem tekoša ūdens ar trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nožāvējiet grila plāksnes un pārliecinieties, ka uz tām nav tīrīšanas līdzekļa atliekas.



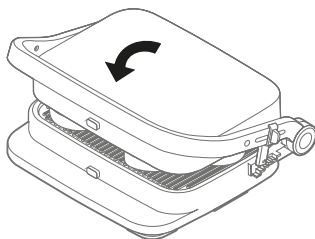
## Darbības režīmi



**UZMANĪBU!** Pārliecinieties, ka ievietots tauku paliktnis. Regulāri pārbaudiet, vai paliktņi nav sakrājušies tauki.

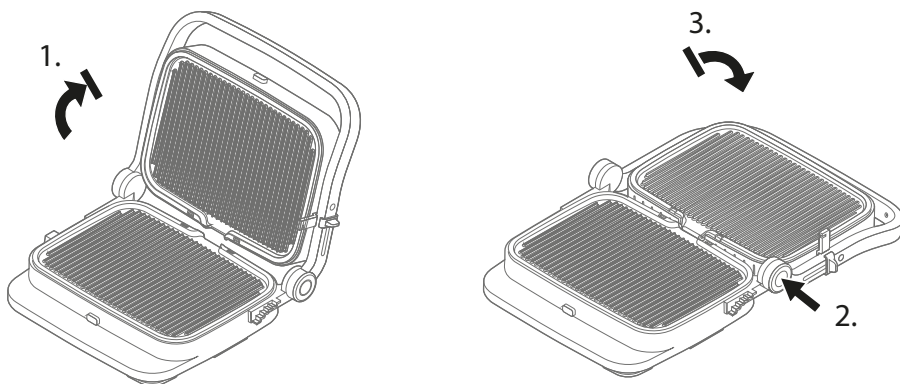
### 1 Saskares grils (aizvērtā stāvoklī)

Augšējā grila plāksne automātiski pielāgojas uz apakšējās plāksnes ievietotā ēdiena biezumam. Ēdiens tiks vienmērīgi gatavots no abām pusēm.



### 2 Atvērts grils (bārbekjū režīmā)

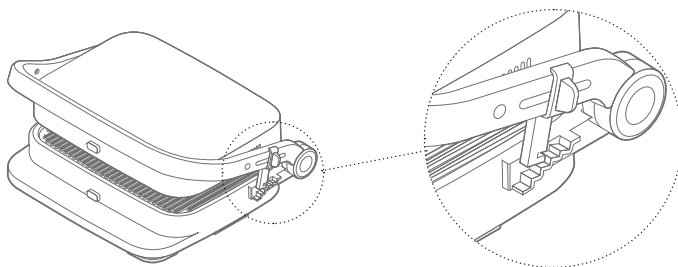
Atverot pilnībā, abas grila plāksnes veido lielu grilēšanas virsmu vienā līmenī, uz kuras var gatavot dažādus ēdienus, neļaujot grilēšanas šķidrumiem sajaukties. Nospiediet atbloķēšanas taustiņu uz labās puses eņģes un atlokiet augšējo grila plāksni.





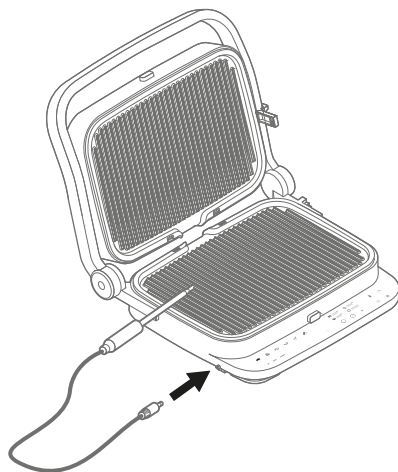
### 3 Krāsns grils

Izmantojiet starpliku, lai regulētu vēlamo attālumu starp abām grila plāksnēm. Novietojiet ēdianu uz apakšējās grila plāksnes un nolaidiet augšējo grila plāksni, līdz tā ir tuvu ēdianam. Šāda pozīcija ir ideāli piemērota ļoti bieziem ēdieniem, kas jācep lēni un vienmērīgi, gatavojot kausēta siera ēdienus, piemēram, picu vai burgera maizītes, kā arī lai pagatavotu mīkstus ēdienus, kurus nedrīkst saspīest. Tas piemērots arī dārzeniņiem ar augstu ūdens saturu, jo ūdens var netraucēti iztvaikot.



### 4 Grila termometra lietošana

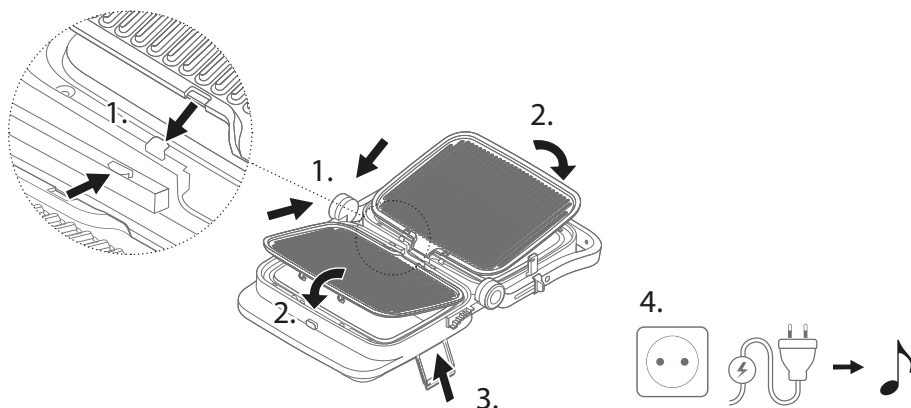
Grila termometrs ir ierīces komplektācijā un to var pievienot, lai mēritu iekšējo temperatūru. Lai to izdarītu, ievietojiet termometra savienotāju ierīces kreisajā apakšējā daļā. Iekšējās temperatūras indikators parādīsies displejā, parādīsies sendviču un programmas ilguma funkcijas. Lai rediģētu opcijas, skatiet sadaļu **Lietošana – Iekšējā temperatūra**.




# Ekspluatācijas uzsākšana

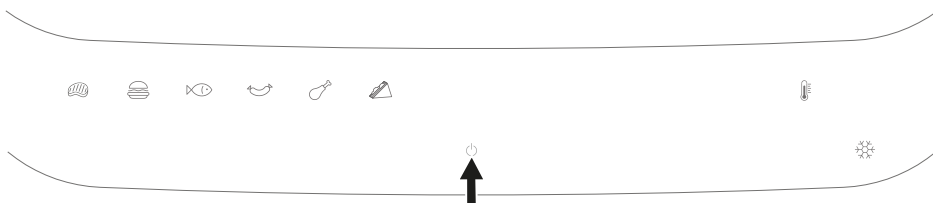
## 1 Savienošana

Vispirms ievietojiet grila plāksnes no malām attiecīgajos grila āķos. Pēc tam spiediet ārējās malas uz leju, līdz tās nofiksējas. Ievietojiet grilā tauku paliktni. Tikai pēc tam pievienojiet savienojuma kabeli atbilstošajai pieslēgvietai (skatiet sadaļu "Tehniskie dati"). Jūs dzirdēsiet garu signālu un displejā parādīsies visas funkcijas. Redzama būs ieslēgšanas / izslēgšanas poga.



## 2 Ieslēgšana / izslēgšana

 Nospiediet un 1 sekundi turiet nospiestu ieslēgšanas / izslēgšanas pogu. Jūs dzirdēsiet garu signālu. Displejā parādīsies pamata simbolu izvēlne (skatiet ilustrāciju). Iekšējā temperatūra būs redzama tikai tad, kad pievienots grila termometrs.

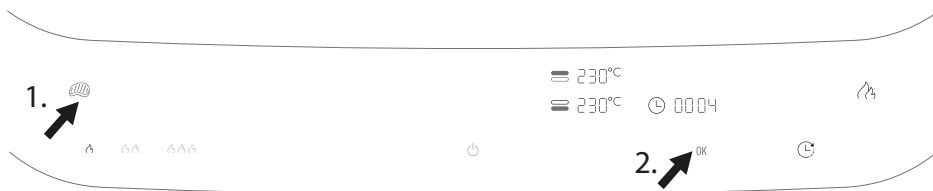


# Lietošana



**UZMANĪBU!** Apdeguma risks karsto detaļu dēļ. Lietošanas laikā pieskarieties tikai grila rokturim vai displejam. Pirms pieskaršanās pilnībā atdzesējiet pārējās detaļas. Neceliet un nepārvietojiet karstu grilu.

## 1 Izvēlieties automātisko gatavošanas programmu



Izvēlieties automātisko gatavošanas programmu un gatavošanas līmeni no saraksta, trīs reizes nospiežot uz atbilstošā simbola un pēc tam nospiežot "OK". Jūs dzirdēsiet garu signālu. Iestatīto laiku var mainīt, nospiežot taimera simbolu ar pogām "+" un "-". Tas mirgos, līdz atlasīta vēlamā temperatūra (divi signāli). Nospiediet pastiprinājuma simbolu, lai ceptu ar pilnu jaudu pēdējo 30 sekunžu laikā. Programmas beigās jūs dzirdēsiet garu signālu un parādīsies pamata ekrāns.

### Steiks

1x → → Vidēji jēls

2x → → Vidējs

3x → → Gatavs

### Burgers

1x → → Vidēji jēls

2x → → Vidējs

3x → → Gatavs

### Zivs

1x → → Glazēta

2x → → Labi izcepta

### Desas

1x

### Putna gaļa

1x


### Sendvičs

1x → → 1. cepšanas līmenis

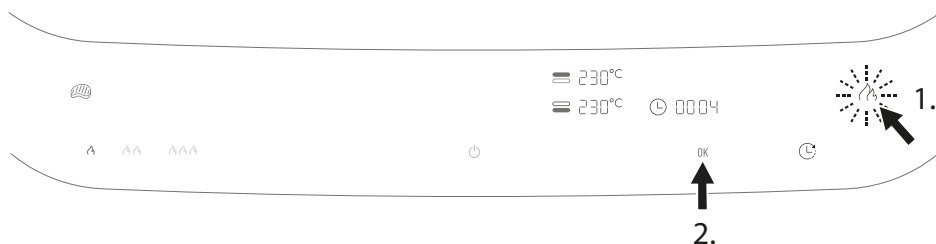
2x → → 2. cepšanas līmenis

3x → → 3. cepšanas līmenis


## 2 Jaudas palielināšanas funkcija

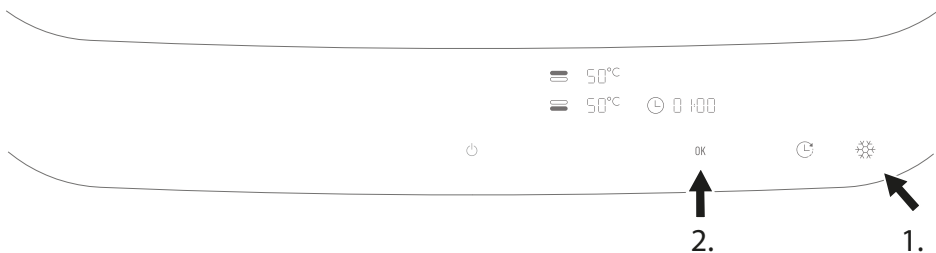
 Automātisko programmu laikā varat cept ar pilnu jaudu pēdējo 30 sekunžu laikā, nospiežot pastiprinājuma simbolu. Simbols sāks mirgot. Apstipriniet programmas izvēli, nospiežot "OK". Jūs dzirdēsiet garu signālu.

**Piezīme:** Pastiprinājuma simbols turpinās mirgot, līdz process ir pabeigts. Pārējā laikā tas nav aktīvs.




## 3 Atkausēšana

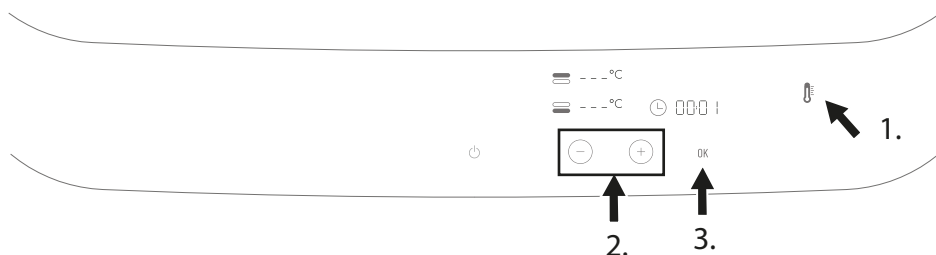
 Nospiediet atkausēšanas simbolu. Parādīsies iestatītā temperatūra 50 °C un gatavošanas laiks. Lai mainītu atkausēšanas laiku, skatiet sadaļu "Programmas ilguma pielāgošana". Apstipriniet programmas izvēli, nospiežot "OK". Jūs dzirdēsiet garu signālu.



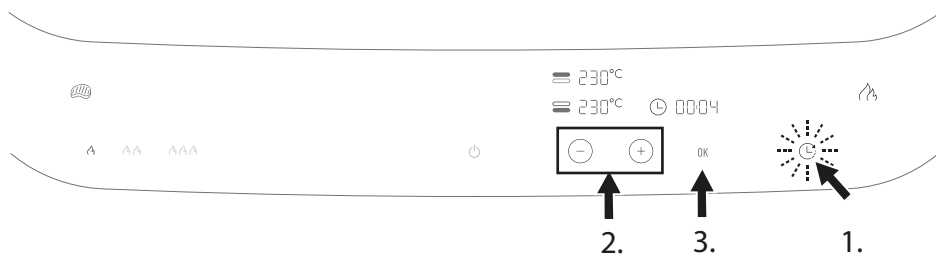
#### 4 Grila temperatūras manuāla pielāgošana


 Nospiediet grila temperatūras simbolu. Nospiežot vienreiz, abu plāksņu temperatūra tiks nekavējoties pielāgota, bet augšējās plāksnes temperatūru var regulēt, nospiežot divreiz, kamēr apakšējās plāksnes temperatūru var regulēt, nospiežot trīs reizes. Atbilstošu temperatūru var mainīt, nospiežot taustiņus "+" un "-". Pēc apstiprināšanas, nospiežot "OK", taimeris var iestatīt, izmantojot taustiņus "+" un "-".


**Piezīme:** Kad laiks būs pagājis, taimeris atskaņos signālu četras reizes. Ja grila temperatūra pielāgota manuāli, grils jāizslēdz manuāli.

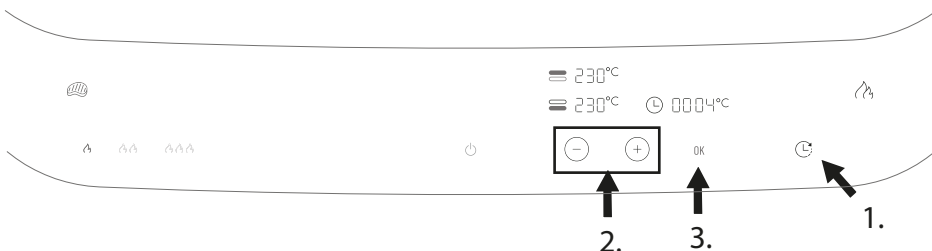


#### 5 Programmas ilguma / taimera manuāla regulēšana



 Taimera simbolu var izmantot, lai mainītu gatavošanas laiku automātiskajām gatavošanas programmām vai lai iestatītu taimerī grila temperatūras manuālai iestatīšanai. Simbols mirgos. Parādīsies plusa un mīnusa simboli. Pielāgojiet vēlamo ilgumu, izmantojot plusa un mīnusa simbolus, un apstipriniet, nospiežot "OK". Taimeris sāks atskaiti. Automātiskā gatavošanas programmas laikā taimera simbols turpinās mirgot, līdz sasniegta vēlamā temperatūra. Kad temperatūra sasniegta, jūs dzirdēsiet divus signālus, displejs izgaismosies, un taimeris sāks atskaiti.

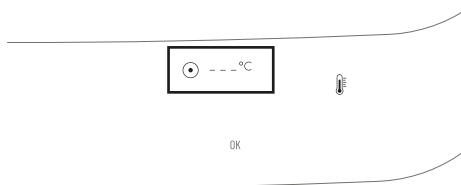
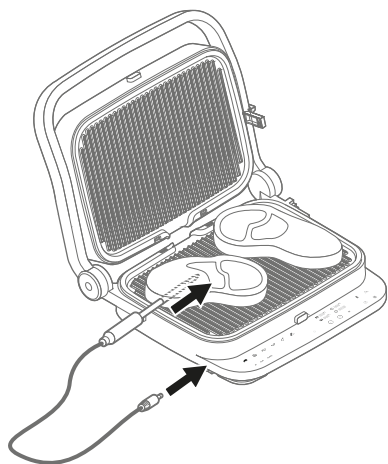
 Nospiediet taimera simbolu, lai pielāgotu programmas ilgumu un/vai taimera laiku. Parādīsies plusa un mīnusa simboli. Pielāgojiet vēlamo ilgumu, izmantojot plusa un mīnusa simbolus, un apstipriniet, nospiežot "OK". Ja trīs sekunžu laikā netiek nospiests neviens cits taustiņš, taimera displejs atiestāties un pazudīs plusa un mīnusa simboli.



## 6 Iekšējā temperatūra – automātiskā gatavošanas programma

Grila termometra pievienošana. Iekšējās temperatūras indikators parādīsies displejā, parādīsies sendviču un programmas ilguma funkcijas.


Izvēlieties vēlamo programmu, iekšējās temperatūras displejā parādīsies iestatītā vērtība. Apstipriniet programmas izvēli, nospiežot "OK". Jūs dzirdēsiet garu signālu. Iekšējās temperatūras displejs turpinās mirgot, līdz grila plāksne sasniegs iestatīto temperatūru (divi signāli). Ievietojiet grila termometru ēdienā no sāniem, līdz tā gals ir ēdiena centrā, un novietojiet ēdienu uz grila plāksnes. Pašreizējā temperatūra un pielāgotā iekšējā temperatūra parādīsies iekšējās temperatūras displejā. Kad iekšējā temperatūra būs sasniegusi iestatīto vērtību, atskanēs četri signāli, liecinot, ka programma ir pabeigta.

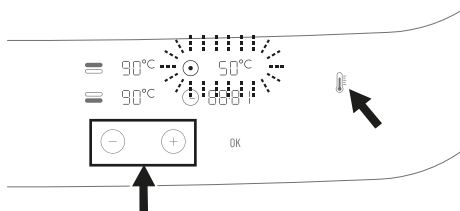
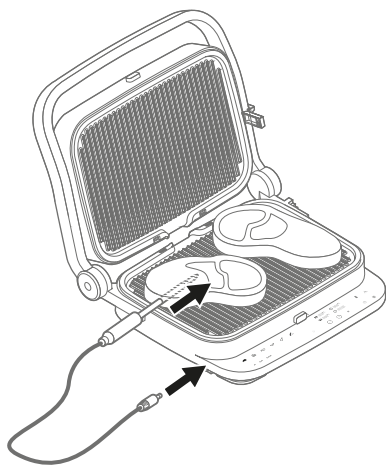


Apdeguma risks. Izmantojiet garus grila rīkus, lai pārvietotu ēdienu.

## 7 Iekšējā temperatūra – manuāla pielāgošana


Grila termometra pievienošana. Iekšējās temperatūras indikators parādīsies displejā, parādīsies sendviču un programmas ilguma funkcijas.

 Nospiediet grila temperatūras simbolu un pielāgojiet plāksnes vēlamu temperatūru, izmantojot taustiņus “+” un “-”, kā norādīts 4. punktā. **Grila temperatūras manuāla pielāgošana.** Apstipriniet, nospiežot “OK”. Tagad var mainīt iekšējo temperatūru. Pēc tam nospiediet “OK”, ja nepieciešams, un pielāgojiet papildu taimeri līdz 90 minūtēm papildu ēdienam. Kad taimeris pielāgots un grils darbojas manuālā režīmā, grils jāpielāgo manuāli. Iekšējās temperatūras displejs turpinās mirgot, līdz grila plāksnes sasniegs iestatīto temperatūru. Ievietojiet ēdiena grila termometru un novietojiet to uz grila plāksnes. Pielāgotā temperatūra un pašreizējā temperatūra ēdienā būs redzama iekšējās temperatūras displejā. Kad iekšējā temperatūra sasniegs iestatīto vērtību, jūs dzirdēsiet trīs signālus. Kad noteiktais taimera laiks būs pagājis, jūs dzirdēsiet četrus signālus. Grils jāizslēdz manuāli.



Apdeguma risks. Izmantojiet garus grila rīkus, lai pārvietotu ēdiena.

## 8 Atceliet ievadi vai pašreizējo programmu.

 Vienreiz īslaicīgi nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu. Jūs dzirdēsiet īsu signālu; parādīsies pamata ekrāns. Pēc 5 minūtēm ierīce automātiski pārslēgsies gaidstāves režīmā.

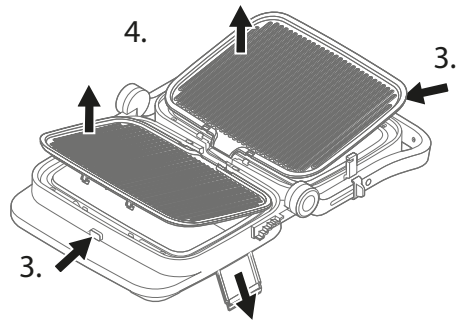
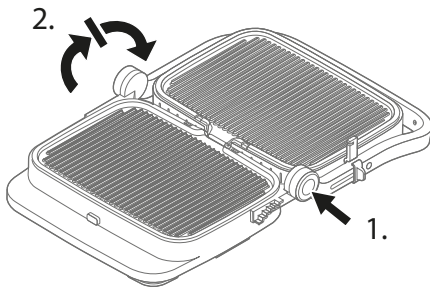
## Tīrīšana un apkope



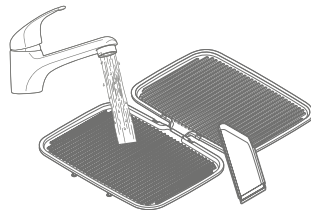
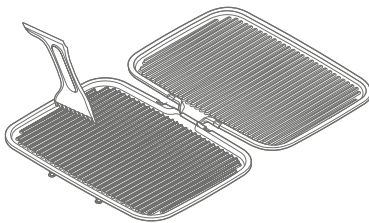
Apdeguma risks karsto detaļu dēļ. Pirms tīrīšanas un apkopes pilnībā atdzesējiet grilu.

### 1 Noņemiet un notīriet grila plāksnes.

Nospiediet atbloķēšanas taustiņu labajā pusē un pilnībā atveriet ierīci. Izņemiet grila plāksnes un tauku paliktni.

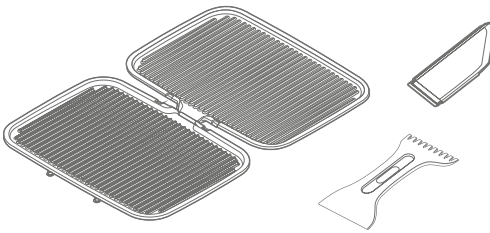
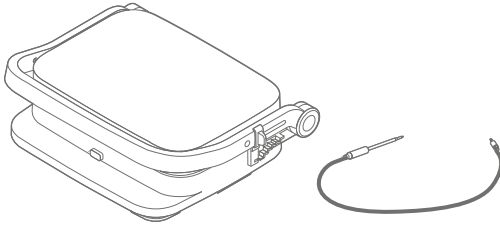


Pēc tam notīriet lielākās ēdiena atliekas ar skrāpi, kas pievienots komplektācijai. Nomazgājiet grila plāksnes un tauku paliktni zem tekoša ūdens ar mazgāšanas līdzekli.





Pēc katras lietošanas noslaukiet ierīci ar mitru drānu. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai mikrošķiedras drānas, jo tās var radīt sīkus skrāpējumus uz ietvara virsmas.



## Kļūdas paziņojumi

Kļūdas paziņojums parādīsies, atskatot desmit signāliem.



Apdeguma risks karsto detaļu dēļ. Pirms problēmu novēršanas vai kļūdas risināšanas pilnībā atdzesējiet grilu.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
lerīce nefunkcionē.	lerīce nav pievienota pie barošanas.	Pārliecinieties, vai barošanas vada spraudnis ir pareizi ievietots kontaktligzdā. Pārbaudiet drošinātāju.
	Nav atlasīta programma.	Atlasiet programmu.
Nospiežot "OK", programma nesāk darboties.	Nav pielāgotas atbilstošas vērtības.	Pielāgojiet grila plāksnes temperatūru, kas ir vismaz 90°. Pielāgojiet programmas ilgumu automātiskajām programmām, kas ilgs vairāk nekā 1 minūti.
E r r °C 180°C	Augšējā grila plāksne nav pareizi ievietota.	Izslēdziet ierīci, pareizi ievietojiet augšējo grila plāksni un pārstartējiet ierīci.
180°C E r r °C	Apakšējā grila plāksne nav pareizi ievietota.	Izslēdziet ierīci, pareizi ievietojiet apakšējo grila plāksni un pārstartējiet ierīci.
E r r °C E r r °C	Abas grila plāksnes nav pareizi ievietotas.	Izslēdziet ierīci, pareizi ievietojiet grila plāksnes un pārstartējiet ierīci.
E r r °C L ---:--	Grila termometrs nav pareizi ievietots.	Izslēdziet ierīci, ievietojiet grila termometru ēdienā un pārstartējiet ierīci.
E0 1°C ---°C	lerīce ir bojāta.	Izslēdziet ierīci un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
---°C E0 2°C	lerīce ir bojāta.	Izslēdziet ierīci un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

## Klientu apkalpošanas dienests

Ja jums rodas problēmas, lietojot saskares grilu, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu.

Detalizētu informāciju par servisu, remontu, garantijām un produkta reģistrēšanu atradīsiet vietnē [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).


## Piederumi

Ierīcei piemērotus piederumus atradīsiet vietnē [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Utilizēšana



“Pārsvītrotais atkritumu urnas” simbols liecina, ka jāveic veco elektrisko un elektronisko ierīču utilizēšana (WEEE). Šāda veida ierīcēs ir bīstamas vielas, kas kaitē videi.

Neizmetiet šo ierīci vai tās iepakojumu nešķirotos mājsaimniecības atkritumos. Ierīce  jānodod tam paredzētos pieņemšanas punktos, kuros pieņem veco elektrisko un elektronisko ierīču atkritumus. Ar šādu rīcību jūs saudzēsiet resursus un vidi. Lai uzzinātu vairāk, lūdzu, sazinieties ar savu izplatītāju, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) vai vietējo pašvaldību.

Bērni nekādā gadījumā nedrīkst spēlēt ar plastmasas maisiem un iepakojuma materiāliem, jo tie var radīt ievainojuma un/vai nosmakšanas risku. Šāda veida materiālus glabājiet drošā vietā vai atbrīvojieties no tiem videi draudzīgā veidā.

## Svarbi Informacija apie saugą

Perskaitykite visą saugos informaciją ir instrukcijas. Jei nepaisysite saugos informacijos ir instrukcijų, galite patirti elektros smūgi, sukelti gaisrą ir (arba) sunkiai susižeisti.

Išsaugokite visą saugos informaciją ir instrukcijas, kad galėtumėte jomis pasinaudoti ateityje.

Kontaktinė kepsninė (toliau – prietaisas) naudojama tik patiekalams ant grotelių kepti uždaroje patalpose.

Bet koks kitoks naudojimo būdas yra laikomas netinkamu, todėl galite sunkiai susižeisti arba sugadinti prietaisą.

Šis prietaisas skirtas naudoti:

- namų ūkiuose;
- parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų virtuvėse;
- žemės ūkio paskirties valdose;
- viešbučių, motelių ir kitų viešnageis įstaigų svečiams.

Prietaisas yra skirtas naudoti namų ūkyje, o ne komerciniam naudojimui.

Šį prietaisą draudžiama naudoti ir valdyti vaikams. Laikykite prietaisą ir prie jo pridėtą jungiamąjį laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams neprieinamoje ir nepasiekiamoje vietoje.

Prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir (arba) žinių tik tuo atveju, jei šie asmenys buvo iš anksto apmokyti naudoti prietaisą ir supranta apie galimą riziką ir pavojus.

Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Reikėtų prižiūrėti vaikus ir neleisti jiems žaisti su prietaisu.

Neleiskite jaunesniems nei 8 metų vaikams arba asmenims, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kuriems trūksta patirties ir (arba) žinių, valyti ir prižiūrėti prietaisą, nebent tie asmenys būtų prižiūrimi.

Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis. Vaikai gali uždusti.

Prieš naudodami prietaisą kiekvieną kartą apžiūrėkite, ar jis nepažeistas. Jei pastebėjote, kad siunčiant gaminį jam buvo padaryta žala, nedelsdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. „Klientų aptarnavimas“). Jokių būdu nenaudokite sulūžusio ir pažeisto prietaiso arba nekokybiškų jo priedų.

Atsiradus defektams, prietaisą reikia taisyti. Prietaise nėra dalių, kurias galėtumėte suremontuoti patys.

Jokių būdu neatsukite prietaiso varžtų ir neatlikite jokių techninių pakeitimų.

Net kai prietaisas išjungtas, jame yra įtampa, kol kištukas yra elektros lizde.

Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu arba kilus pavojui ar gedimui, ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad kištukinis lizdas, į kurį įjungtas prietaisas, būtų lengvai pasiekiamoje vietoje.

Naudodami prietaisą jo nenešiotokite ir nejudinkite.

Jei šio prietaiso elektros laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas arba gamintojo klientų aptarnavimo skyriaus darbuotojai, arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo, kad nekiltų pavojus.

Prietaisas nėra skirtas valdyti laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema (nuotolinio valdymo pultu).

Prietaisą naudokite tik tuo atveju, kai jo gamintojo etiketėje nurodyta įtampa atitinka jūsų buitinio elektros lizdo įtampą.

Padėkite prietaisą ant sauso, lygaus, neslidaus paviršiaus.

Nedėkite prietaiso ant karšto paviršiaus arba šalia galingų šilumos šaltinių.

Nenaudokite prietaiso lauke arba labai drėgnose patalpose.

Nenaudokite prietaiso spintelėse.

Jokių būdu nenaudokite prietaiso be grotelių plokštės.

Ant grotelių kepamas maistas gali apdegti. Jokių būdu nenaudokite prietaiso šalia degių medžiagų arba po jomis (pvz., užuolaidų ar drapiruočių, sieninių spintelių). Virš prietaiso esanti erdvė visada turi būti laisva ir neužstatyta daiktais.

Jokių būdu nenaudokite prietaiso šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., benzino ir alkoholio.

Nedėkite prietaiso ant lengvai užsidegančių paviršių (pvz., ant popierinių servetėlių).

Prietaiso paviršiai gali labai įkaisti. Visuomet naudokitės rankena arba karščiu atspariomis šluostėmis ar pirštinėmis.

Prietaisui veikiant jo išorinis paviršius gali labai įkaisti. Visada naudokitės rankena, o prireikus – ir maistui į orkaitę dėti arba iš jos traukti skirtomis pirštinėmis.

Jei prietaisą paliksate be priežiūros, ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.

Prieš valydami ar atlikdami prietaiso priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

Nelieskite elektros laido kištuko drėgnomis rankomis. Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis, kai jis veikia arba kai prietaisas stovi ant drėgno paviršiaus.

Traukdami kištuką iš elektros lizdo visada suimkite kištuką. Nenešiokite prietaiso suėmę jo elektros laidą.

Įsitikinkite, kad elektros laidas nėra susisukęs arba suspaustas, taip pat įsitikinkite, kad elektros laidas ir prietaisas nesiliečia su šilumos šaltiniais (pvz., kaitlentėmis, dujų liepsna).

Stenkitės, kad elektros laidas nenukristų arba nesusilankstytų. Nenaudojamą laidą laikykite jo skyriuje, esančiame prietaiso apačioje.

Grotelių plokštės išimkite arba keiskite tik tada, kai prietaisas visiškai atvės.

Jokių būdu napanardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius, neplaukite jo po tekančiu vandeniu ir nedėkite į indaplovę.

Ant įkaitusių kepimo grotelių plokščių nepilkite šalto vandens ir degių skysčių.







Gabenkite ir valykite prietaisą tik jam visiškai atvėsus.

Prietaisui valyti nenaudokite jokių kietų valymo įrankių, pavyzdžiui, plieninės vatos, ir nenaudokite aktyvių ar abrazyvių valymo priemonių.

Prieš pradėdami prietaisą sandėliuoti: ištraukite kištuką iš elektros tinklo ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.

Laikykite prietaisą vėsioje, sausoje vietoje, į kurią negali patekti vaikai ar naminiai gyvūnai.

## Naudojamų simbolių reikšmė

	Atidžiai perskaitykite visas naudojimo instrukcijas ir išsaugokite jas ateičiai.
	ATSARGIAI! Gali kilti nelaimingų atsitikimų ir sužalojimų bei didelės žalos turtui pavojus.
	Karšti paviršiai gali nudeginti.
	Nenaudokite prietaiso lauke ir drėgnose patalpose.
	I apsaugos klasė
	Prietaisas atitinka CE ženklavimo direktyvas.

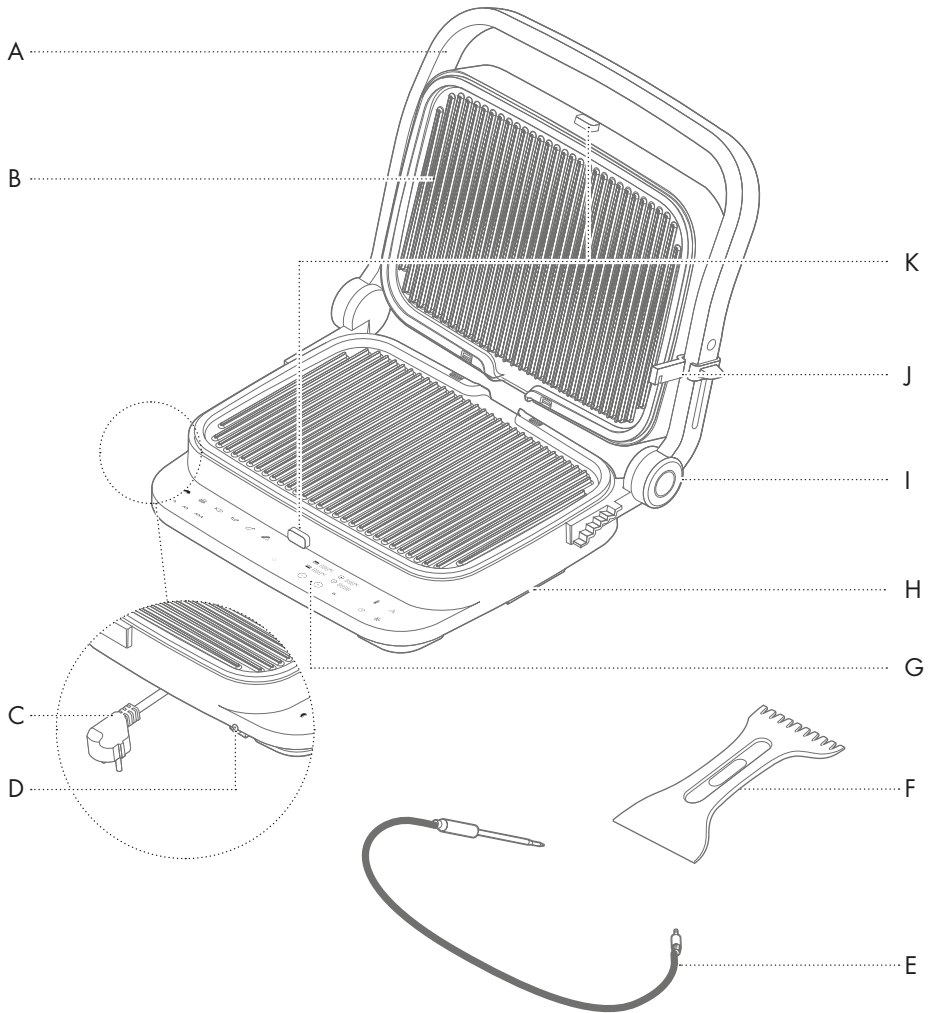
## Techniniai duomenys

Elektros energijos šaltinis	220–240 V, 50–60 Hz
Galios išvestis	2 000 W
Budėjimo režimo išvesties galia	< 0,3 W
Svoris	8,13 kg
I apsaugos klasė	I
Matmenys	398 x 321 x 150 mm

## Rodyklė

Svarbi Informacija apie saugą	1
Apžvalga	4
Apžvalga / valdymas	5
Ekranas	5
Prieš naudodami pirmą kartą	6
Veikimo režimai	7
Paruošimas naudoti	9
Valdymas	10
Valymas ir priežiūra	15
Klaidų pranešimai	17
Klientų aptarnavimo tarnyba	18
Papildoma įranga	18
Gaminio išmetimas	18

# Apžvalga



A Rankena

B Grotelės

C Elektros laidas

D Termometro jungtis

E Kepsninės termometras

F Gremžtukas

G Ekranas

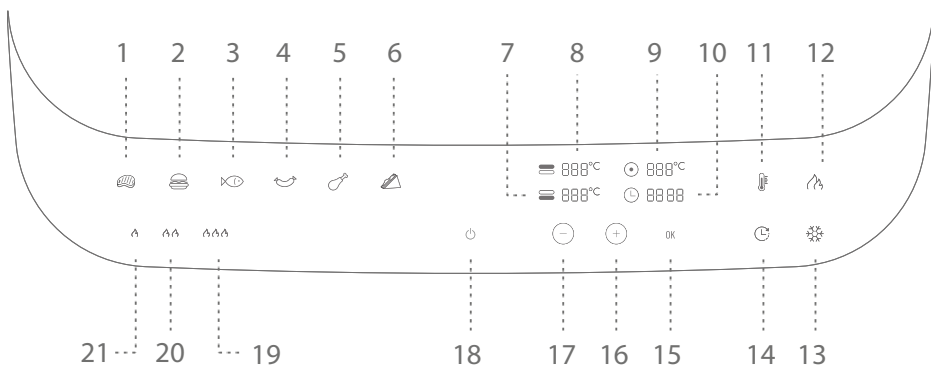
H Riebalų lašėjimo padėklas

I Kepsninės atrakinimo įrenginys

J Tarpikliai ir užraktas mechanizmas

K Kepsninės grotelių atrakinimo mygtukas

# Ekranas



1	Didkepsnių programa	12	Paspartinimo funkcija
2	Mėsainių programa	13	Atšildymo funkcija
3	Žuvų programa	14	Programos trukmė
4	Dešrelių programa	15	Patvirtinimo mygtukas
5	Paukštienos programa	16	Nustatymo mygtukas „+“
6	Itališkųjų sumušinių (paninių) programa	17	Nustatymo mygtukas „-“
7	Apatinių grotelių temperatūra	18	Įjungimo / išjungimo mygtukas
8	Viršutinių grotelių temperatūra	19	Kepimo lygis „Gerai iškeptas“
9	Šerdis temperatūros rodmuo (tik su kepsninės termometru)	20	Kepimo lygis „Vidutiniškai iškeptas“
10	Laikmačio rodmuo	21	Kepimo lygis „Pusžalis su krauju“
11	Kepsninės temperatūros keitimas		



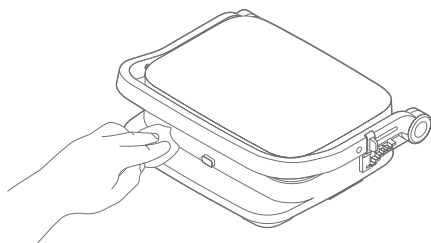
## Prieš naudodami pirmą kartą

Pašalinkite visas pakavimo medžiagas, išmeskite jas aplinkai nekenksmingu būdu arba pasilikite jas prietaisui laikyti ateityje. Apžiūrėkite prietaisą ir jo priedus, kad įsitikintumėte, jog jie nepažeisti ir jų netrūksta komplekte.

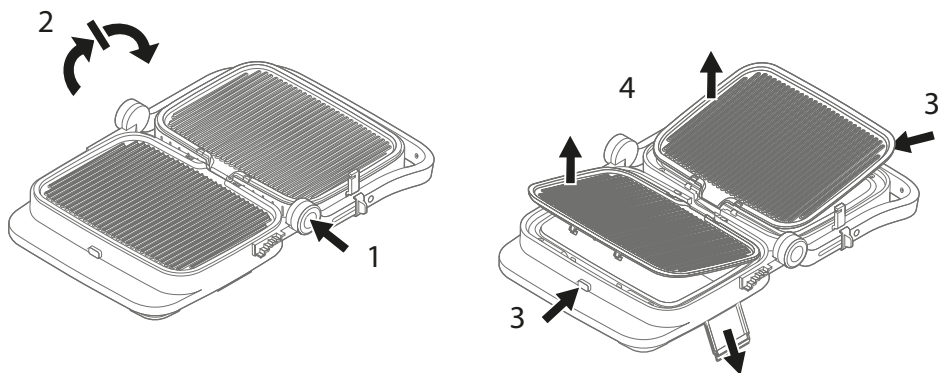
**Pastaba:** jei pastebėjote, kad trūksta kokių nors dalių arba jos yra pažeistos, prietaiso ne naudokite. Kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo skyrių (žr. skyrių „Klientų aptarnavimas“).

### Valymas

Prieš naudodami prietaisą nuvalykite jį drėgna šluoste.



Paspauskite dešinėje pusėje esantį kepsninės atrakinimo įtaisą ir visiškai atidarykite jį. Paspauskite kepsninės grotelių atrakinimo įtaisą, išimkite kepsninės groteles bei riebalų lašėjimo padėklą ir nuplaukite indų plovikliu po tekančiu vandeniu. Kruopščiai nusausinkite kepsninės groteles ir įsitinkinkite, kad neliko valymo priemonių likučių.



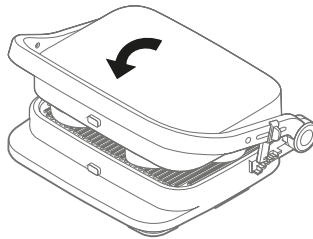
# Veikimo režimai



**ATSARGIAI!** Įsitinkite, kad yra įdėtas riebalų lašėjimo padėklas. Kartkartėmis patikrinkite padėklą, kad nesusikauptų per daug riebalų.

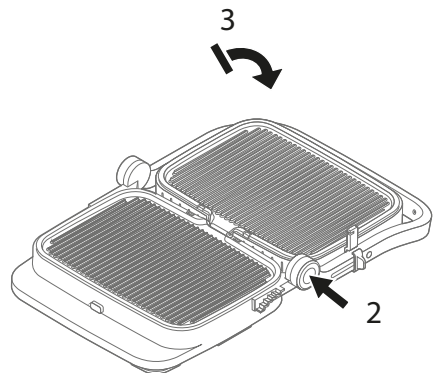
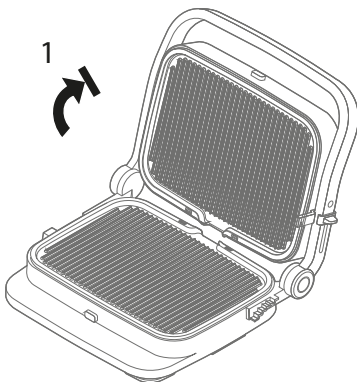
## 1 Kontaktinės grotelės (uždarytos)

Viršutinės grotelės automatiškai prisitaiko prie maisto, dedamo ant apatinių grotelių, storio. Abi maisto pusės keps tolygiai.



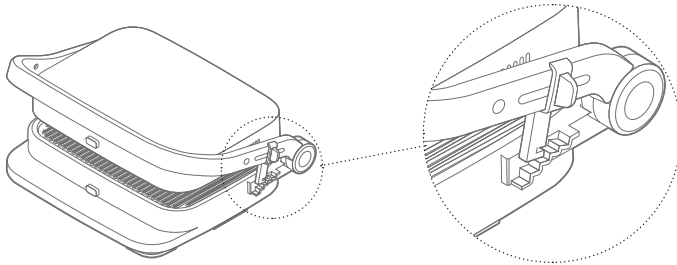
## 2 Atidaryta kepsninė (grilio režimas)

Visiškai atidarytos kepsninės grotelės sudaro didelį kepimo paviršių tame pačiame lygyje, todėl ant jų galima kepti skirtingus maisto produktus nesusimaišant jų sultims. Paspauskite dešinėje pusėje esančio vyro atrakinimo mygtuką ir atlenkite viršutinės grotelės atgal.



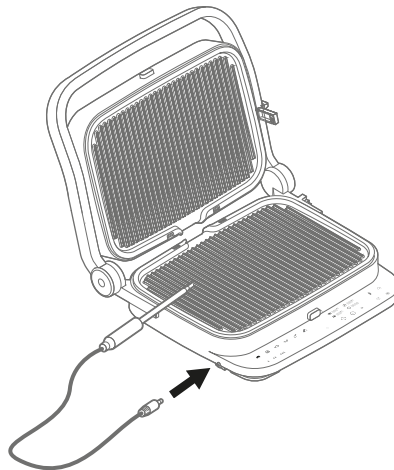
### 3 Orkaitės režimas

Tarpikliu nustatykite norimą atstumą tarp dviejų grotelių. Padėkite maistą ant apatinių grotelių ir nuleiskite viršutines grotelės, kad jos atsidurtų prie maisto. Ši padėtis puikiai tinka labai stambiems patiekalams, kuriuos reikia ruošti lėtai ir tolygiai, lydyto sūrio patiekalams, pvz., picoms arba mėšainiams ruošti ir minkštiems maisto produktams, kurių negalima suspausti. Šį gaminimo būdą rekomenduojame daug drėgmės turinčioms daržovėms gaminti, nes skystis gali netrukdomas išgaruoti.



### 4 Kepsinės termometro naudojimas

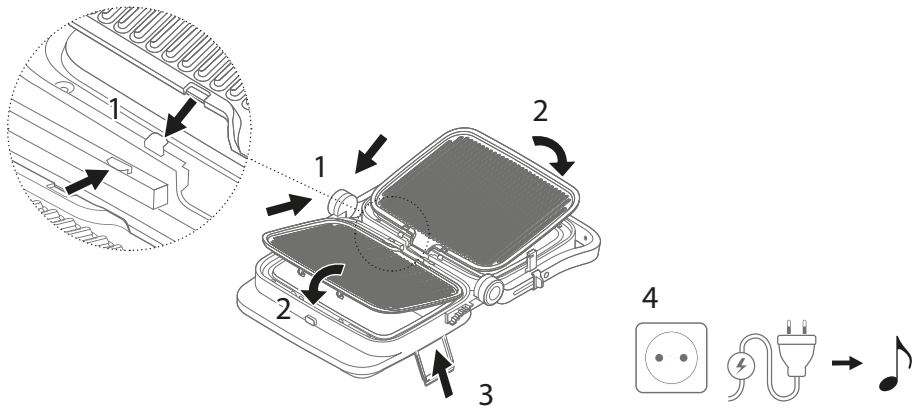
Kepsninės komplekte esantį grotelių termometrą galima pritvirtinti prie prietaiso, kad galėtumėte išmatuoti šerdies temperatūrą. Norėdami tai padaryti, įkiškite termometro lizdo jungtį į kai kurią apatinę prietaiso pusę. Ekrane pasirodys šerdies temperatūros indikatorius, o sumuštinių ir programos trukmės funkcijų simboliai išnyks. Apie nustatymo parinktis žr. skyrių „Valdymas – šerdies temperatūra“.



# Paruošimas naudoti

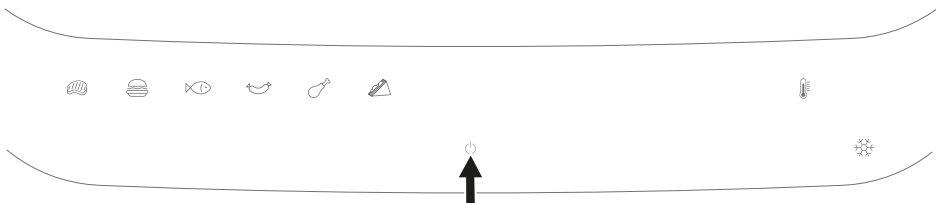
## 1 Surinkimas

Pirmiausia, suimkite grotelių šonus ir pritvirtinkite juos prie atitinkamų grotelių kabliukų. Tada spauskite groteles žemyn, kol jos girdimai spragtelės. Įstumkite riebalų lašėjimo padėklą į kepsninę. Tik tada įjunkite elektros laidą į tinkamą lizdą (žr. skyrių „Techniniai duomenys“). Išgirsite ilgą signalą ir ekrane pasirodys visos funkcijos. Įjungimo / išjungimo mygtukas bus matomas.



## 2 Įjungimas / išjungimas

⏻ Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ir palaikykite jį nuspauštą 1 sekundę. Išgirsite ilgą signalą. Ekrane pasirodys pagrindinių parinkčių simboliai (žr. iliustraciją). Širdies temperatūra bus rodoma tik tuo atveju, kai yra prijungtas kepsninės termometras.

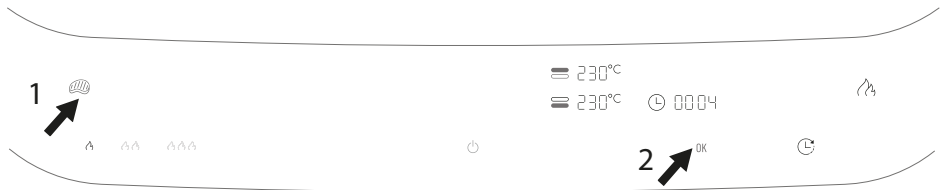


# Valdymas



**ATSARGIAI!** Karštos detalės gali nudeginti. Kai kepsninė įjungta, lieskite tik jos rankeną arba ekraną. Prieš liesdami kitas dalis palaukite, kol jos visiškai atvės. Nėkelkite ir kitaip nejudinkite įkaitusios kepsninės.

## 1 Pasirinkite automatinę gaminimo programą



Vadovaudamiesi lentelėje pateiktais simboliais pasirinkite automatinio kepimo programą ir kepimo lygį, tris kartus paspausdami atitinkamą simbolį, tada patvirtinkite paspausdami mygtuką „OK“ (gerai). Išgirsite ilgą signalą. Nustatytą laiką galima koreguoti paspaudžiant laikmačio simbolio mygtuką „+“ arba „-“. Indikatorius mirksės tol, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra (du pytelėjimai). Jei norite paskutines 30 sekundžių kepti visu pajėgumu, paspauskite paspartinimo simbolį. Pasibaigus programai pasigirs ilgas pytelėjimas ir pasirodys pagrindinis ekranas.

### Didkepsniai

1 x		→		→	Pušžaliai su krauju
2 x		→		→	Vidutiniai
3 x		→		→	Gerai iškepti

### Mėsainiai

1 x		→		→	Pušžaliai su krauju
2 x		→		→	Vidutiniai
3 x		→		→	Gerai iškepti

### Žuvis

1 x		→		→	Apkepta
2 x		→		→	Gerai iškepta

### Dešrelės

1 x	
-----	--

### Paukštiena

1 x	
-----	--

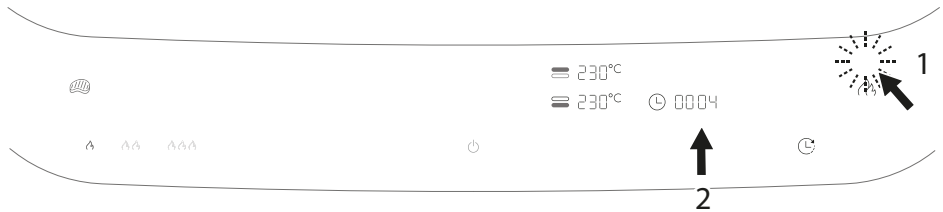
### Sumuštiniai

1 x		→		→	1 skrudinimo lygis
2 x		→		→	2 skrudinimo lygis
3 x		→		→	3 skrudinimo lygis

## 2 Galios didinimo funkcija

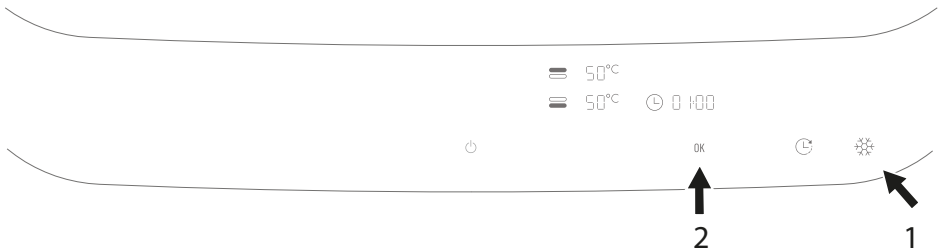
Įjungę automatinę programą ir paspaudę paspartinimo simbolį, paskutines 30 sekundžių galite kepti iki galo įkaitintoje kepsninėje. Simbolis ims žybcioti. Patvirtinkite programos parinktį mygtuku „OK“ (gerai) – pasigirs ilgas pyptelėjimas.

**Pastaba:** paspartinimo simbolis mirksės tol, kol veiks ši funkcija.




## 3 Maisto atšildymo funkcija

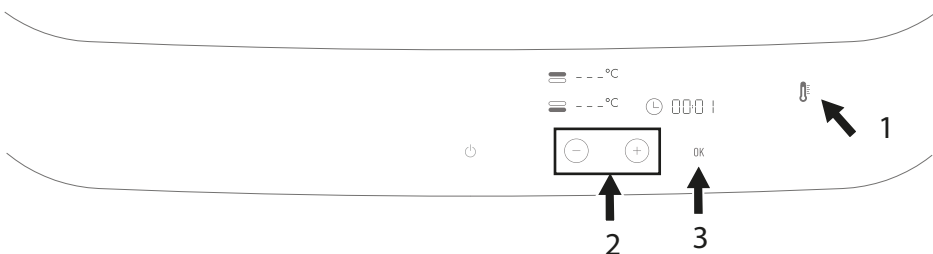
Įspauskite atšildymo simbolį. Bus rodoma iš anksto nustatyta 50 °C temperatūra ir laikas.. Norėdami pakeisti atšildymo trukmę žr. skyrių „Programos trukmės keitimas“. Patvirtinkite programos parinktį mygtuku „OK“ (gerai) – pasigirs ilgas pyptelėjimas.



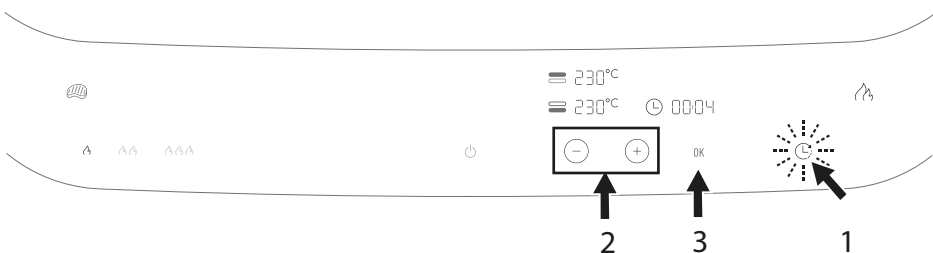
#### 4 Kepsninės temperatūros nustatymas rankomis


 Paspauskite kepsninės temperatūros simbolį. Paspaudžiant vieną kartą abiejų grotelių temperatūrą galima nustatyti iš karto, o viršutinių grotelių temperatūrą galima nustatyti paspaudžiant du kartus, apatinių grotelių temperatūrą galima nustatyti paspaudžiant tris kartus. Atitinkamą temperatūrą galima keisti nustatymo mygtukais „+“ ir „-“. Vieną kartą patvirtinus mygtuku „OK“ (gerai), laikmatį galima nustatyti nustatymo mygtukais „+“ ir „-“.


**Pastaba:** pasibaigus nustatytam laikui laikmatis pyptelės keturis kartus. Jei kepsninės temperatūrą nustatėte rankomis, kepsninę irgi reikia išjungti rankomis.

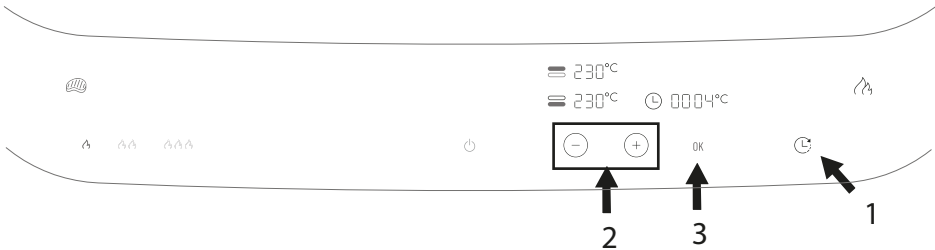


#### 5 Programos trukmės / laikmačio nustatymas rankomis



 Laikmačio simboliu galima keisti kepimo laiką automatinėse kepimo programose arba nustatyti laikmatį taip, kad kepimo temperatūrą galėtumėte keisti rankomis. Simbolis žybtelės. Pasirodys pliuso ir minuso simboliai. Nustatykite norimą trukmę pliuso ir minuso simboliais ir patvirtinkite mygtuku „OK“ (gerai). Įsijungs laikmatis. Automatinio gaminimo programoje laikmačio simbolis mirksės tol, kol bus pasiekta pasirinkta temperatūra. Kai kepsninė įkaista iki reikiamos temperatūros, pasigirsta dvigubas pyptelėjimas, ekranas nuolat dega, o laikmačio ekrane rodomas laikas.

 Paspausdami laikmačio simbolį nustatykite programos trukmę ir (arba) laikmatį. Pasirodys pliuso ir minuso simboliai. Nustatykite norimą trukmę pliuso ir minuso simboliais ir patvirtinkite mygtuku „OK“ (gerai). Jei per tris sekundes nepaspausite kito mygtuko, laikmačio ekranas persikraus ir pliuso bei minuso simboliai išnyks.

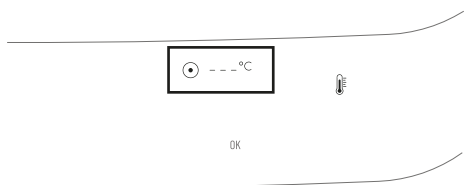
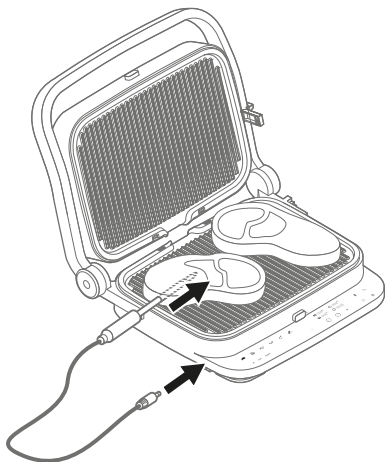


## 6 Širdies temperatūra – automatinė kepimo programa

Prijunkite kepsninės termometrą. Ekrane pasirodys širdies temperatūros indikatorius, o sumuštinį ir programos trukmės funkcijų simboliai išnyks.

Pasirinkus norimą programą širdies temperatūros ekrane pasirodo iš anksto nustatyta vertė. Patvirtinkite programos parinktį mygtuku „OK“ (gerai) – pasigirs ilgas pytelėjimas. Širdies temperatūros ekranas mirksės tol, kol kepsninės grotelės pasiekis nustatytą temperatūrą (pytelės du kartus).

Kiškite kepsninės termometrą į maistą šonu, kol jo galiukas atsidurs maisto produkto centre, ir padėkite jį ant kepimo grotelių. Širdies temperatūros ekrane su pertrūkiais bus rodoma esama temperatūra ir pakoreguota širdies temperatūra. Kai širdies temperatūra pasiekia nustatytą vertę, pasigirsta keturi signalai, reiškiantys, kad programa pasibaigė.




Pavojus nudegti. Maistui perkelti naudokite kepsninės įrankius su ilgomis rankomis.

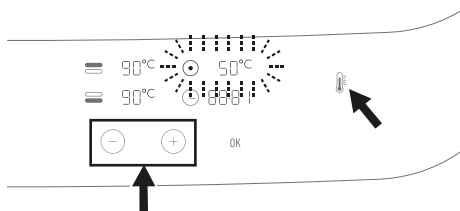
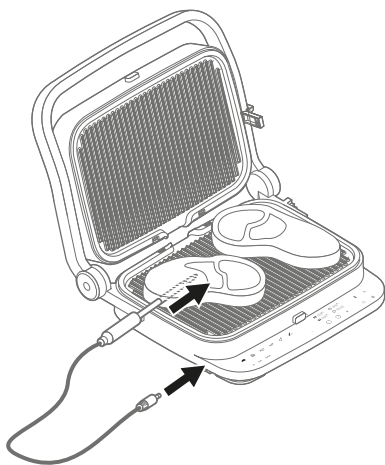


## 7 Širdies temperatūra – nustatymas rankomis

Prijunkite kepsninės termometrą. Ekrane pasirodys širdies temperatūros indikatorius, o sumuštinį ir programos trukmės funkcijų simboliai išnyks.


 Paspauskite kepsninės temperatūros simbolį ir nustatykite norimą grotelių temperatūrą mygtukais „+“ ir „-“, kaip aprašyta 4 skyriuje „Kepsninės temperatūros nustatymas rankomis“. Patvirtinkite paspausdami mygtuką „OK“ (gerai). Dabar galima keisti širdies temperatūrą. Tada paspauskite mygtuką „OK“ (gerai) ir, jei pageidaujate, užprogramuokite papildomą iki 90 minučių trukmės laiką papildomam maistui gaminti. Kai laikmatis nustatytas ir kepsninė veikia rankiniu režimu, ją reikia reguliuoti rankomis. Širdies temperatūros ekranas mirksės tol, kol kepsninės grotelės pasieks nustatytą temperatūrą.

Įkiškite kepsninės termometrą į maistą ir padėkite jį ant kepsninės grotelių. Pakoreguota temperatūra ir esama temperatūra maisto produkto viduje su pertraukomis bus rodoma širdies temperatūros ekrane. Kai širdies temperatūra pasieks nustatytą vertę, išgirsite tris pyptelėjimus. Pasibaigus laikmačio laikui išgirsite keturis pyptelėjimus. Kepsninę reikia išjungti rankomis.



Pavojus nudegti. Maistui perkelti naudokite kepsninės įrankius su ilgomis rankomis.

## 8 Įrašo arba veikiančios programos atšaukimas

 Vieną kartą trumpai paspauskite įjungimo ir (arba) išjungimo mygtuką. Išgirsite trumpą pyptelėjimą ir pasirodys pagrindinis ekranas. Po 5 minučių prietaisas automatiškai persijungs į budėjimo režimą.

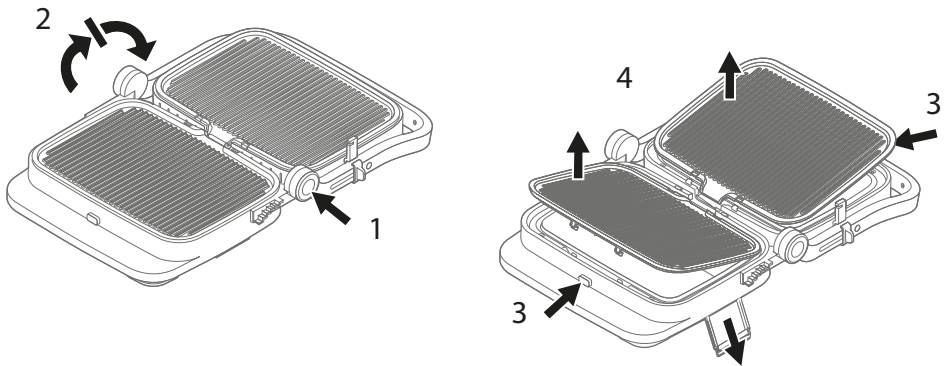
## Valymas ir priežiūra



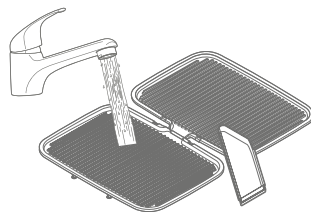
Karštos detalės gali nudeginti. Prieš atlikdami valymo ir priežiūros darbus palaukite, kol kepsninė visiškai atvės.

### 1 Kepsninės grotelių išėmimas ir valymas

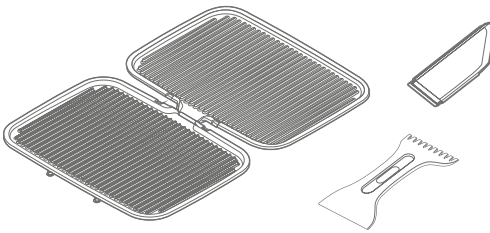
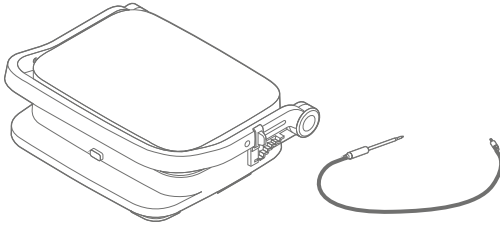
Paspauskite dešinėje pusėje esantį kepsninės vyrių atrakinimo įtaisą ir visiškai atidarykite ją. Išimkite kepsninės groteles ir riebalų lašėjimo padėklą.



Tada, pasinaudodami komplekte esančiu gremžtuku, pašalinkite didžiausius maisto likučius. Indų plovikliu nuplaukite kepsninės groteles ir riebalų lašėjimo padėklą po tekančiu vandeniu.



Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu, nuvalykite jį drėgna šluoste. Nenaudokite jokių abrazyvių valymo priemonių ar mikropluošto šluosčių, nes ant korpuso gali atsirasti smulkių įbrėžimų.



# Klaidų pranešimai

Klaidos pranešimas pateikiamas dešimčia garso signalų.



Karštos detalės gali nudeginti. Prieš atlikdami trikčių ir klaidų šalinimo darbus palaukite, kol kepsninė visiškai atvės.

Problema	Tikėtina priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Kištukas blogai įkištas į elektros tinklo lizdą.	Patikrinkite, ar elektros laido kištukas yra tinkamai įkištas į lizdą. Patikrinkite elektros saugiklį.
Paspaudus mygtuką „OK“ (gerai), programa neįsijungia.	Nebuvo pasirinkta jokia programa. Atitinkamos vertės nebuvo pakoreguotos.	Pasirinkite programą. Nustatykite ne žemesnę kaip 90 °C kepsninės grotelių temperatūrą. Nustatykite, kad automatinio maisto gaminimo programų trukmė būtų ilgesnė nei 1 minutė.
E r r °C 180 °C	Netinkamai įdėtos viršutinės grotelės.	Išjunkite prietaisą, tinkamai įdėkite viršutines groteles ir vėl įjunkite prietaisą.
180 °C E r r °C	Netinkamai įdėtos apatinės grotelės.	Išjunkite prietaisą, tinkamai įdėkite apatines groteles ir vėl įjunkite prietaisą.
E r r °C E r r °C	Abi grotelių plokštės įdėtos netinkamai.	Išjunkite prietaisą, tinkamai įdėkite groteles ir vėl įjunkite prietaisą.
E r r °C --:--	Netinkamai įdėtas kepsninės termometras.	Išjunkite prietaisą, įkiškite kepsninės termometro galiuką į maistą ir vėl įjunkite prietaisą.
E 0 1 °C -- °C	Prietaisas yra sugedęs.	Išjunkite prietaisą ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
-- °C E 0 2 °C	Prietaisas yra sugedęs.	Išjunkite prietaisą ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

## Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei kiltų problemų dėl kepsninės, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Išsamios informacijos apie aptarnavimą, remontą, garantijas ir gaminio registraciją rasite adresu [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Papildoma įranga

Tinkamų priedų savo prietaisui rasite svetainėje [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Gaminio išmetimas



Perbraukto šiukšlių konteinerio simbolis reiškia, kad nebenaudojamus elektros ir elektroninius prietaisus (ES EEJA direktyva) reikia išmesti atskirai. Tokio tipo prietaisuose gali būti pavojingų ir aplinkai kenksmingų medžiagų. Neišmeskite šio prietaiso ir pakuotės, kurioje jis buvo pristatytas, į nerūšiuotų buitinių atliekų konteinerius.

Prietaisus reikia išmesti tam skirtose senų elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo vietoje. Taip prisidėsite prie išteklių ir aplinkos apsaugos. Dėl papildomos informacijos kreipkitės į pardavėją, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) arba vietos valdžios institucijas.

Jokiu būdu neleiskite vaikams žaisti su plastikiniais maišeliais ir pakavimo medžiagomis, nes kyla pavojus susižeisti ir (arba) uždusti. Tokio tipo medžiagas saugiai laikykite arba šalinkite aplinkai nekenksmingu būdu.

## Tärkeitä turvallisuustietoja

Lue kaikki turvallisuustiedot ja ohjeet. Turvallisuustietojen ja ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskuun, tulipaloon ja/tai vakaviin vammoihin.

Säilytä kaikki turvallisuustiedot ja ohjeet tulevaa käyttöä varten.

Parilagrilli (jäljempänä "laite") on tarkoitettu yksinomaan ruokatuotteiden grillaamiseen suljetuissa tiloissa.

Mikä tahansa muu käyttö katsotaan vääräksi ja se voi johtaa vakaviin vammoihin tai laitevaurioihin.

Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan:

- kotitalouksissa
- kauppojen, toimistojen ja muiden kaupallisten alueiden henkilöstökeittiöissä
- maatalouteen liittyvissä kiinteistöissä
- hotelli-, motelli- ja muiden asuintilojen vieraiden toimesta

Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön, ei kaupalliseen käyttöön.

Lasten ei tule käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja mukana tuleva liitäntäjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt, tai joilla ei ole kokemusta ja/tai osaamista, jos tällaiset henkilöt opastetaan laitteen käyttöön ja he ovat ilmaisseet ymmärryksensä riskeistä ja vaaroista.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.

Alle 8-vuotiaat lapset tai henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole kokemusta ja/tai osaamista, eivät saa suorittaa laitteen puhdistamista ja huoltoa ilman valvontaa.

Lapset eivät saa leikkiä pakkausmateriaaleilla. Ne voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran.

Tarkasta laite vaurioiden varalta ennen jokaista käyttöä. Jos toteat vaurioiden syntyneen kuljetuksessa, ota välittömästi yhteyttä asiakaspalveluun (katso "Asiakaspalvelu"). Älä koskaan käytä rikkoutunutta tai vaurioitunutta laitetta tai viallisia lisävarusteita.

Jos vika ilmenee, laite täytyy korjata. Laite ei sisällä osia, jotka voisit korjata itse.

Älä koskaan avaa laitteen ruuveja äläkä toteuta mitään teknisiä muutoksia.

Vaikka laite olisi sammutettu, sen sisällä on jännite niin kauan, kuin virtapistoke on liitetty pistorasiaan.

Irrota virtapistoke jokaisen käytön jälkeen, jos vaaratilanne tai vaurio on ilmennyt. Liitä tästä syystä laitteen pistotulppa helposti saavuttavissa olevaan pistorasiaan.

Älä kuljeta tai siirrä laitetta, kun sitä käytetään.

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se täytyy vaihtaa valmistajan tai valmistajan asiakaspalveluosaston tai vastaavan pätevän henkilön toimesta, jotta välttyään vaaroilta.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ajastimella tai erillisellä kauko-ohjattavalla järjestelmällä (etäohjaus).

Käytä laitetta vain, jos tyyppikilpeen merkitty jännite on sama kuin pistorasian jännite.

Sijoita laite kuivalle, tasaiselle ja liukumattomalle pinnalle.

Älä sijoita laitetta kuumalle pinnalle tai voimakkaan lämmönlähteen lähelle.

Älä käytä laitetta ulkona tai huoneissa, joissa on korkea ilmankosteus.

Älä käytä laitetta kaapissa.

Älä koskaan käytä laitetta ilman grillilevyä.

Grillattava ruoka voi palaa. Älä koskaan käytä laitetta syttyvien materiaalien lähellä tai alla (esim. verhot tai kankaat, seinäkaapit). Laitteen yläpuolella oleva alue täytyy olla aina avoin ja esteetön.

Älä koskaan käytä laitetta syttyvien materiaalien lähellä, jotka voivat syttyä helposti, kuten esim. bensiini tai alkoholi.

Älä sijoita laitetta pinnoille, jotka voivat syttyä helposti (esim. paperinenäliinat).

Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumia. Käytä aina kahvaa, ja jos tarpeen, lämmönkestäviä vaatteita tai käsineitä.

Laitteen ulkopinta voi lämmetä kuumaksi laitetta käytettäessä. Käytä aina kahvaa, tai tarvittaessa uunikintaita.

Irrota virtapistoke pistorasiasta, kun et ole valvomassa laitetta. Älä jätä laitetta valvomatta grillauksen aikana.

Sammuta laite ja irrota virtapistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista tai huoltamista.

Älä koskaan koske virtajohtoon märillä käsillä. Älä koske laitteeseen märillä käsillä, kun sitä käytetään tai kun laite on märillä pinnalla.

Kun irrotat virtapistoketta pistorasiasta, vedä aina suoraan virtapistokkeesta. Älä kannaa laitetta virtajohdosta.

Varmista, että virtajohto ei taitu tai puristu ja että virtajohto ja laite eivät joudu kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa (esim. keittolevyt, polttimen liekit).

Älä anna virtajohdon pudota tai roikkua. Säilytä virtajohto kaapelikolossa laitteen alla käytön jälkeen.

Irrota tai vaihda grillin levyt vain, kun laite on täysin jäähtynyt.

Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin, älä puhdista sitä juoksevan veden alla äläkä laita astianpesukoneeseen.

Älä kaada kylmää vettä tai syttyviä nesteitä kuumille grillin levyille.







Siirrä ja puhdista laite vain, kun se on täysin jäähtynyt.

Älä käytä kovia siivousvälineitä, kuten teräsvillaa, äläkä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita laitteen puhdistamiseen.

Ennen laitteen varastointia: Irrota virtapistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin.

Säilytä laite viileässä, kuivassa paikassa, johon lapsilla tai lemmikeillä ei ole pääsyä.

## Käytetyt merkit

	Lue käyttöohjeet huolellisesti kokonaan ja pidä ne tallessa tulevaa käyttöä varten.
	VAROITUS! Mahdollinen onnettomuus- ja loukkaantumis- sekä vakava omaisuusvahinkovaara.
	Palovammavaara kuumilla pinnoilla
	Älä käytä laitetta ulkona tai kosteassa ympäristössä.
	Suojausluokka I
	Laitte on CE-merkinnän vaatimusten mukainen.

## Tekniset tiedot

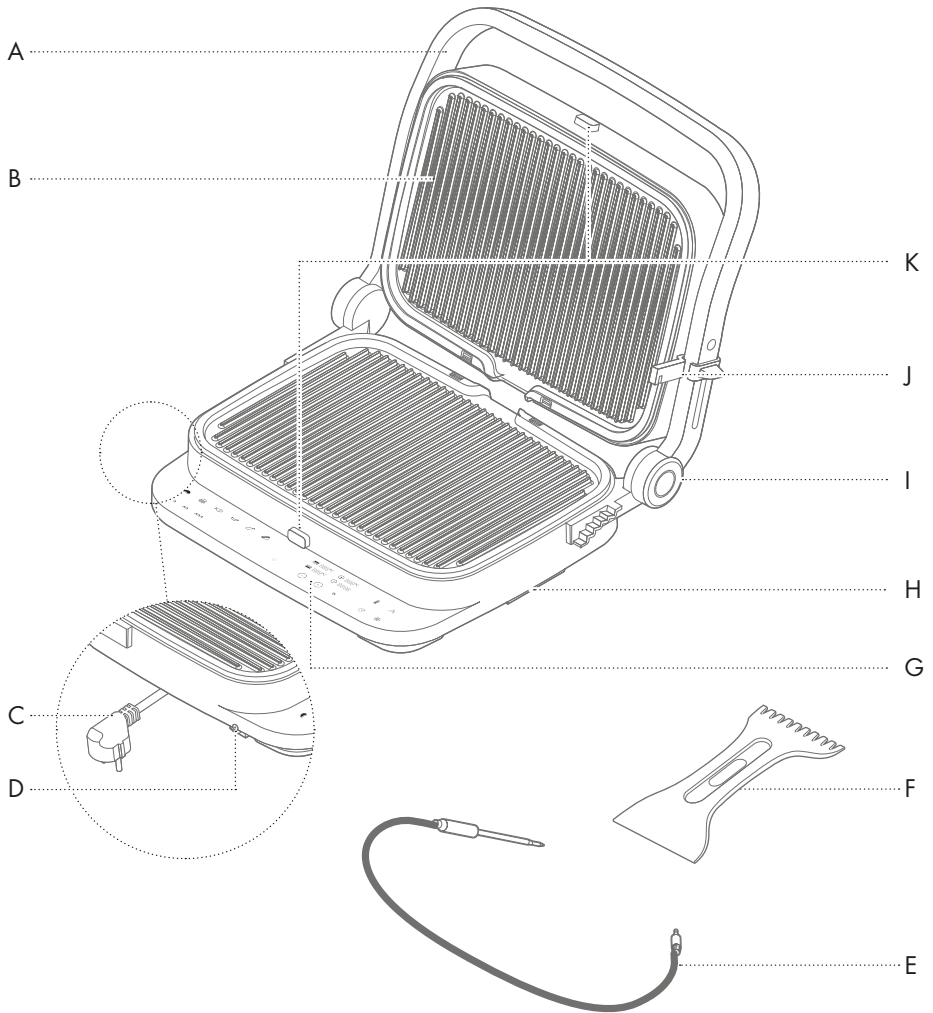
Virtalähde	220–240 V, 50–60 Hz
Teho	2 000 W
Teho valmiustilassa	< 0,3 W
Paino	8,13 kg
Suojausluokka	I
Mitat	398 x 321 x 150 mm

## Sisältö

Tärkeitä turvallisuustietoja	1
Yleiskuvaus	4
Yleiskuvaus / Käyttö	5
Näyttö	5
Ennen ensimmäistä käyttöä	6
Käyttötavat	7
Käyttöönotto	9
Käyttö	10
Puhdistus ja huolto	15
Virheilmoitukset	17
Asiakaspalvelu	18
Lisävarusteet	18
Hävittäminen	18



## Yleiskuvaus




---

A Kädensija

---

B Grillilevy

---

C Virtajohto

---

D Lämpömittarin liitäntä

---

E Grillilämpömittari

---

F Kaavin

---

G Näyttö

---

H Rasvakaukalo

---

I BBQ lukituksen avauslaite

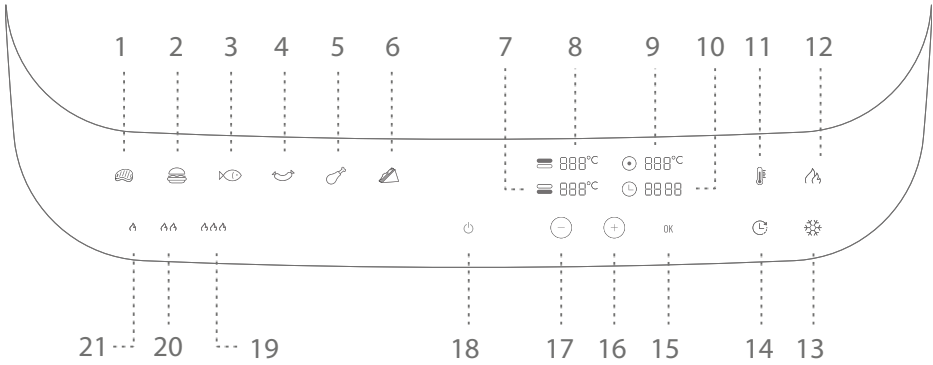
---

J Väläkappaleet ja lukitusmekanismi

---

K Grillilautasten lukituksen avauspainike

# Näyttö



1	Pihviohjelma	12	Tehostustoiminto
2	Burgeriohjelma	13	Sulatustoiminto
3	Kalaohjelma	14	Ohjelman kesto
4	Makkaraohjelma	15	Vahvistusnäppäin
5	Siipikarjanlihaohjelma	16	Asetusnäppäin „+“
6	Panini-ohjelma	17	Asetusnäppäin „-“
7	Alemman grillilevyn lämpötila	18	Päällä/pois painike
8	Ylemmän grillilevyn lämpötila	19	Kypsyysaste kypsä
9	Ydinlämpötilan näyttö (ainoastaan grillilämpömittarilla)	20	Kypsyysaste medium
10	Ajastimen näyttö	21	Kypsyysaste medium rare
11	Grillin lämpötilan muuttaminen		

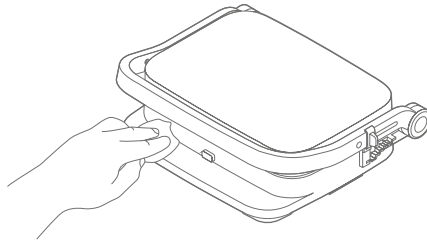
## Ennen ensimmäistä käyttöä

Poista kaikki pakkausmateriaalit, hävitä ne ympäristöystävällisesti tai säilytä ne laitteen tulevaa varastointia varten. Tarkasta laite ja sen mukana tulevat lisävarusteet varmistaaksesi, että ne ovat ehjät ja kokonaiset.

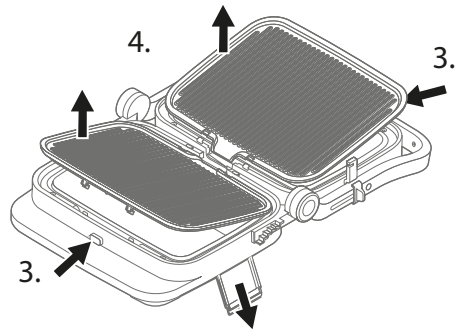
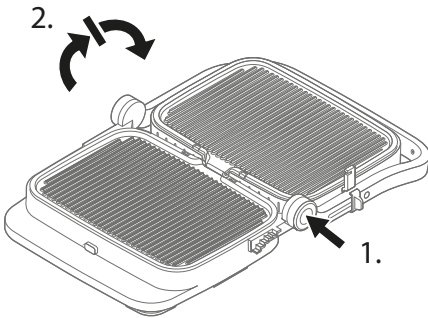
**Huom:** Jos havaitset osia puuttuvan tai ne ovat vaurioituneet, älä käytä laitetta. Ota sen sijaan yhteyttä asiakaspalveluumme (katso luku "Asiakaspalvelu").

### Puhdistus

Pyyhi laite kostealla liinalla ennen käyttöä.



Paina oikealla puolella olevaa BBQ:n lukituksen avauslaitetta ja avaa laite kokonaan. Paina grillilevyjen lukituksen avauslaitetta, irrota grillilevyt ja rasvakaukalo ja puhdista astianpesuaineella juoksevan veden alla. Kuivaa grillilevyt huolellisesti ja varmista, että kaikki pesuaineen jäämät on poistettu.



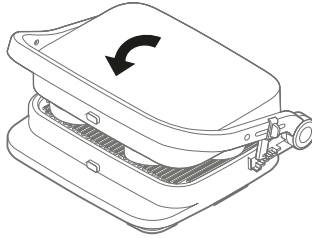
# Käyttötavat



**VAROITUS!** Varmista, että rasvakaukalo on asetettu paikoilleen. Tarkista kaukalo säännöllisin väliajoin rasvan liiallisen kertymisen estämiseksi.

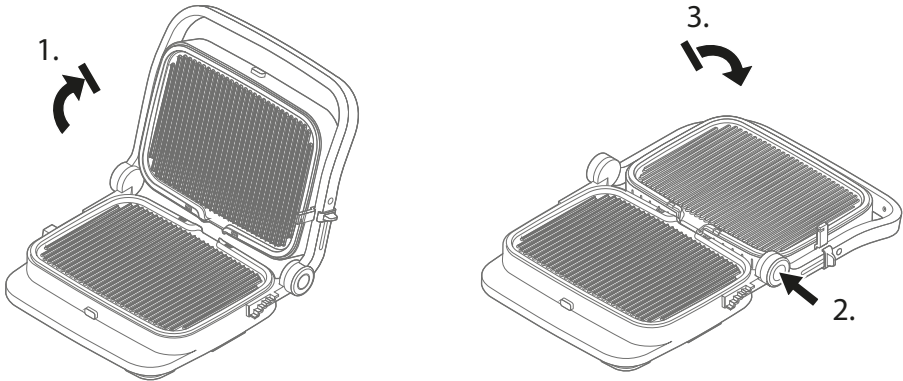
## 1 Kosketusritilä (suljettu asento)

Ylempi grillilautanen mukautuu automaattisesti alemmalle grillilautaselle asetetun ruoan paksuuden mukaan. Ruoka kypsyy tasaisesti molemmilta puolilta.



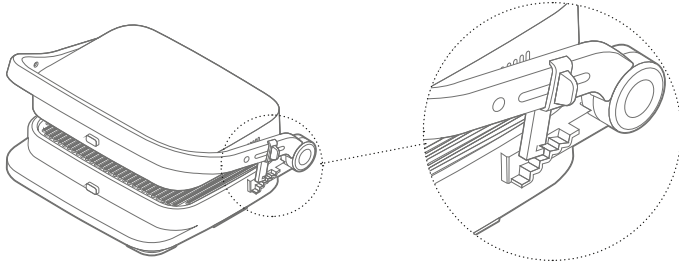
## 2 Avoin grilli (BBQ-tila)

Täysin avattuna molemmat grillilautaset muodostavat suuren grillauspinnan samalle tasolle, jossa voidaan kypsentää erilaisia ruokia ilman, että grillimehut sekoittuvat keskenään. Paina oikeanpuoleisen saranan lukituksen avausnäppäintä ja taita ylemmä grillilevyä taaksepäin.



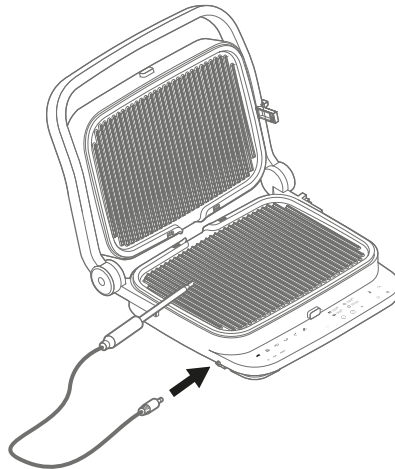
### 3 Uunigrilli

Käytä välikkappaletta kahden grillilevyn välisen halutun etäisyyden säätämiseen. Aseta ruoka alemmalle grillilautaselle ja laske ylempi grillilautanen alas, kunnes se on lähellä ruokaa. Tämä asento sopii erinomaisesti erittäin paksulle ruoalle, joka on kypsennettävä hitaasti ja tasaisesti, sulatejuustoruokien, kuten pizzan tai jauhelihapihvien valmistukseen sekä pehmeiden ruokien valmistukseen, joita ei saa litistää. Sen käyttöä suositellaan myös vihanneksille, joiden vesipitoisuus on korkea, koska vesi pääsee haihtumaan esteettä.



### 4 Grillilämpömittarin käyttö

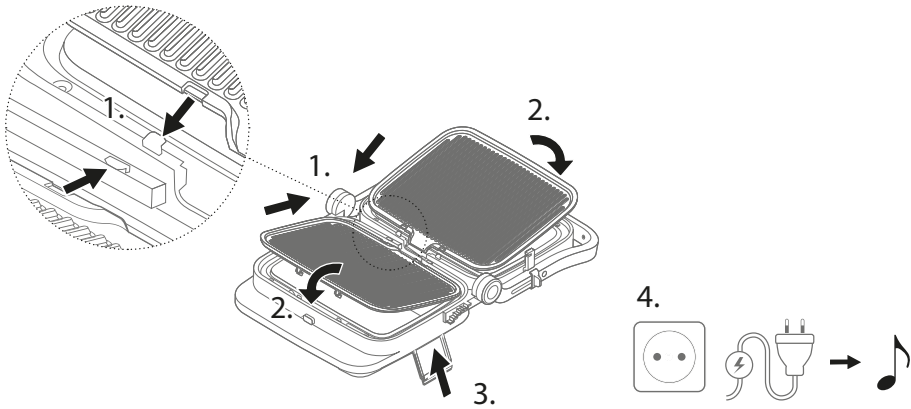
Laitteen mukana tuleva grillilämpömittari voidaan kiinnittää sisälämpötilan mittaamista varten. Aseta lämpömittarin pistokeliitäntä laitteen vasempaan alareunaan. Näyttöön ilmestyy ydinlämpötilan ilmaisin, ja voileipäsymboli ja ohjelman keston symboli häviävät. Katso säätömahdollisuudet luvusta **Toiminta- Ydinlämpötila**.




# Käyttöönotto

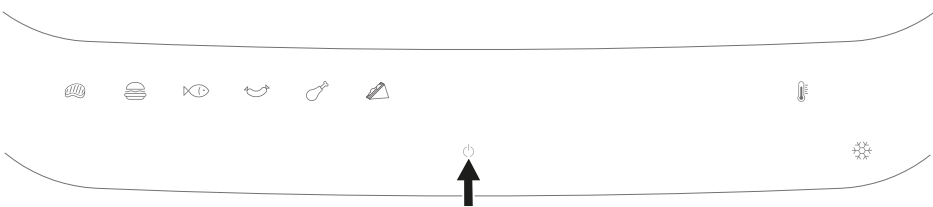
## 1 Kytkeä

Työnnä ensin grillilautaset takaosastaan grillissä oleviin vastaaviin koukkuihin. Työnnä sitten ulkosivuja alaspäin, kunnes ne napsahtavat kuuluvasti paikalleen. Työnnä rasvakaukalo grilliin. Kytke liitäntäkaapeli vasta sen jälkeen sopivaan pistorasiaan (katso luku "Tekniset tiedot"). Kuulet pitkän äänimerkin, ja kaikki ominaisuudet näkyvät näytössä. Päällä/pois painike jää näkyviin



## 2 Päälle/pois kytkeä

 Paina Päälle/pois painiketta ja pidä sitä alhaalla 1 sekunnin ajan. Kuulet pitkän piipauksen. Näyttöön ilmestyy symbolien perusvalintavalikko (ks. kuva) Ydinlämpötila ilmestyy näyttöön vain, jos grillilämpömittari on kytetty.

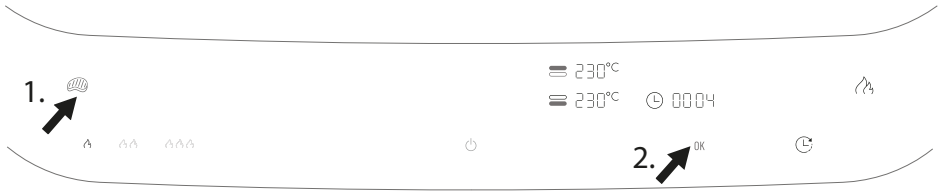


# Käyttö



**VAROITUS!** Kuumien osien aiheuttama palovammojen vaara. Kosketa grilliä vain kahvasta tai näytöstä käytön aikana. Anna muiden osien jäähtyä kokonaan, ennen kuin kosketat niitä. Älä nosta tai muuten siirrä kuumaa grilliä.

## 1 Valitse automaattinen kypsennysohjelma



Valitse automaattinen kypsennysohjelma ja kypsennystaso kaaviosta painamalla vastaavaa symbolia kolme kertaa ja vahvista painamalla OK. Kuulet pitkän piippauksen. Esiasetettua aikaa voidaan säätää painamalla ajastimen symbolia "+" ja "-"-painikkeilla. Se vilkkuu, kunnes säädetty lämpötila on saavutettu (kaksi piippausääntä). Paina Tehostus-symbolia tarpeen mukaan paistaaksesi täydellä teholla viimeiset 30 sekuntia. Ohjelman päättyessä kuuluu pitkä äänimerkki ja perusnäyttö tulee näkyviin.

### Pihvi

1x → → Medium rare

2x → → Medium

3x → → Kypsä

### Burgeri

1x → → Medium rare

2x → → Medium

3x → → Kypsä

### Kala

1x → → Glaseerattu

2x → → Ylikypsä

### Makkarat

1x

### Siipikarja

1x

### Voileipä

1x → → Paahtoaste 1

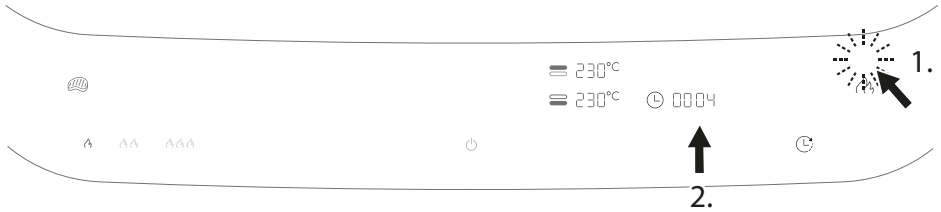
2x → → Paahtoaste 2

3x → → Paahtoaste 3


## 2 Tehostettu toiminta

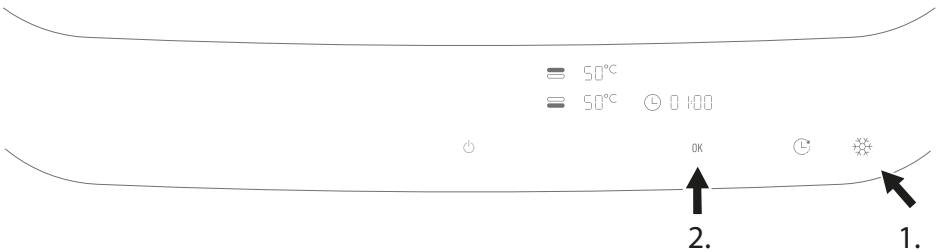
 Automaattiohjelmissa voit paahdattaa täydellä lämmöllä viimeiset 30 sekuntia painamalla Tehostus-symbolia. Symboli alkaa vilkkua Vahvista ohjelmavalinta painamalla OK, kuulet pitkän äänimerkin.

**Huom:** Tehostus-symboli vilkkuu, kunnes tehostus on valmis, muuten se sammuu.




## 3 Sulatus

 Paina sulatussymbolia. Näyttöön tulee esiasetettu lämpötila 50 °C ja kellonaika. Muuttaaksesi sulatusaikaa katso kappale **Ohjelman keston muuttaminen**. Vahvista ohjelmavalinta painamalla OK, kuulet pitkän äänimerkin.

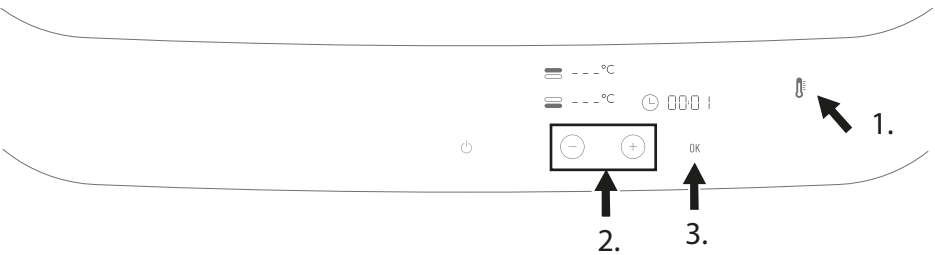




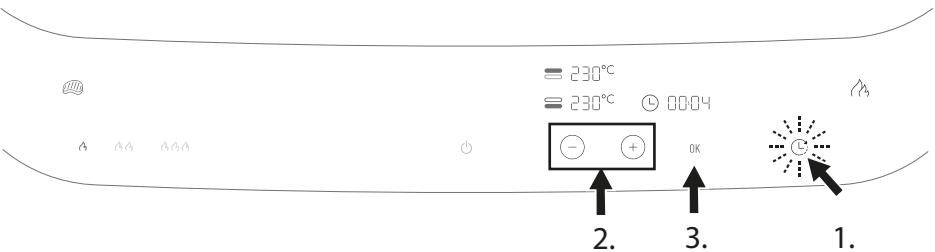
#### 4 Säädä grillauslämpötilaa manuaalisesti


 Paina grillauslämpötilan symbolia. Kun painat kerran, molempien lautasten lämpötilaa voidaan säätää välittömästi, kun taas ylemmän lautasen lämpötilaa voidaan säätää painamalla kahdesti ja alemman lautasen lämpötilaa voidaan säätää painamalla kolme kertaa. Lämpötilaa voidaan muuttaa säätönäppäimillä "+" ja "-". Kun käyttäjä on kerran vahvistanut OK-näppäimellä, voidaan ajastin asettaa säätönäppäimillä "+" ja "-".


**Huom:** Ajastin piippaa neljä kertaa, kun aika on kulunut. Grilli on sammutettava manuaalisesti, jos grillin lämpötila on säädetty manuaalisesti.

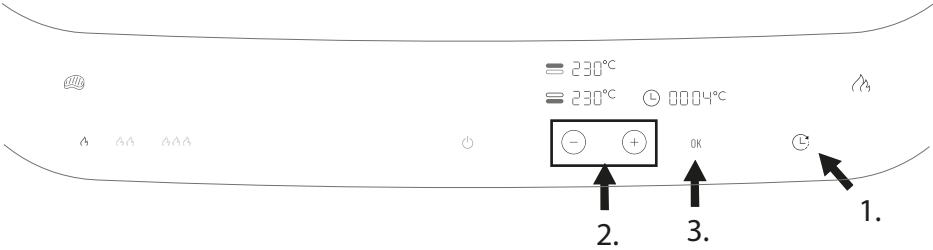


#### 5 Ohjelman keston / ajastimen manuaalinen säätö



 Ajastinsymbolia voidaan käyttää automaattisten kypsennysohjelmien kypsennysaikojen muuttamiseen tai ajastimen asettamiseen grillauslämpötilan manuaalista säätämistä varten. Symboli vilkkuu Plus- ja miinussymbolit tulevat näkyviin Säädä haluamasi kesto plus- ja miinus-symboleilla ja vahvista painamalla OK. Ajastin käynnistyy Automaattisessa kypsennysohjelmassa ajastimen symboli vilkkuu, kunnes valittu lämpötila on saavutettu. Jos lämpötila on saavutettu, kuuluu kaksoispiippaus, näyttö palaa jatkuvasti ja ajastimen näyttö alkaa laskemaan alaspäin.

 Paina ajastinsymbolia säätääksesi ohjelman kesto ja/tai ajastinta. Plus- ja miinussymbolit tulevat näkyviin Säädä haluamasi kesto plus- ja miinus-symboleilla ja vahvista painamalla OK. Jos mitään muuta painiketta ei paineta kolmeen sekuntiin, ajastimen näyttö nollautuu ja plus- ja miinussymbolit häviävät.

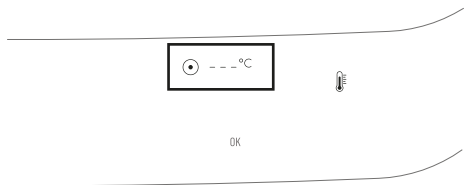
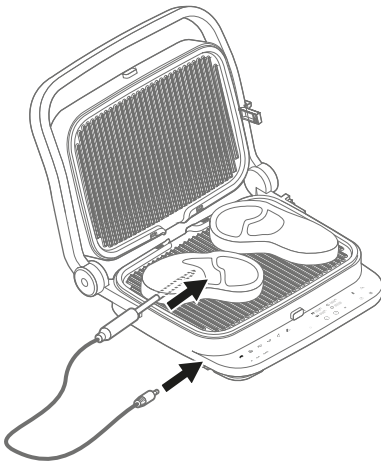


## 6 Ydinlämpötila - automaattinen kypsennsohjelma

Kytke grillilämpömittari. Näyttöön ilmestyy ydinlämpötilan ilmaisin, ja voileipäsymboli ja ohjelman keston symboli häviävät.

Valitse haluamasi ohjelma, esiasetettu arvo ilmestyy ydinlämpötilan näyttöön. Vahvista ohjelmavalinta painamalla OK, kuulet pitkän äänimerkin. Ydinlämpötilan näyttö vilkkuu, kunnes grillilautanen saavuttaa esiasetetun lämpötilan (kaksoisäänimerkki).


Työnnä grillilämpömittari ruokaan sivuttain, kunnes kärki on ruoan keskellä, ja aseta se grillilautaselle. Nykyinen lämpötila ja säädetty ydinlämpötila näkyvät ajoittain ydinlämpötilanäytössä. Kun ydinlämpötila on saavuttanut asetetun arvon, neljä äänimerkkiä ilmoittaa, että ohjelma on valmis.

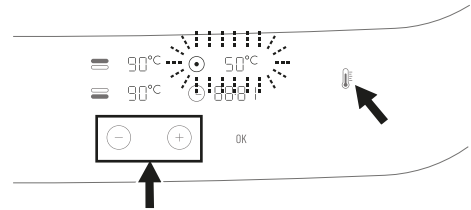
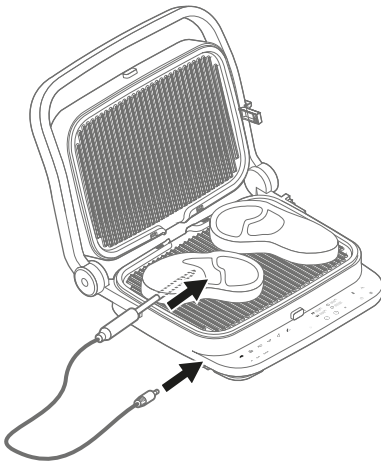


Palovammavaara. Käytä ruoan siirtämiseen pitkävirtaisia grillivälineitä.

## 7 Ydinlämpötila - manuaalinen säätäminen


Kytke grillilämpömittari. Näyttöön ilmestyy ydinlämpötilan ilmaisin, ja voileipäsymboli ja ohjelman keston symboli häviävät.

 Paina grillauslämpötilan symbolia ja säädä haluttu lautasen lämpötila säätönäppäimillä "+" ja "-" kohdassa **4 kuvatulla tavalla. Säädä grillauslämpötilaa manuaalisesti**. Vahvista painamalla OK. Nyt ydinlämpötila voidaan muuttaa. Paina sitten OK-painiketta ja ohjelmoi halutessasi enintään 90 minuutin pituinen lisäajastin lisäruokia varten. Kun ajastin on säädetty ja grilliä käytetään manuaalisessa tilassa, grilliä on säädettävä käsin. Ydinlämpötilan näyttö vilkkuu, kunnes grillilautaset saavuttavat esiasetetun lämpötilan. Työnnä grillilämpömittari ruokaan ja aseta se grillilautaselle. Säädetty lämpötila ja roan nykyinen sisälämpötila näkyvät ajoittain ydinlämpötilan näytössä. Kuulet kolme äänimerkkiä, kun ydinlämpötila saavuttaa esiasetetun arvon. Kuulet neljä äänimerkkiä, kun ajastimen aika on kulunut. Grilli on sammutettava manuaalisesti.



Palovammavaara. Käytä ruoan siirtämiseen pitkävärtisiä grillivälineitä.

## 8 Peruuta syöttö tai käynnissä oleva ohjelma

 Paina kerran lyhyesti Päällä/pois-painiketta. Kuulet lyhyen äänimerkin; perusnäyttö tulee näkyviin. Viiden minuutin kuluttua laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

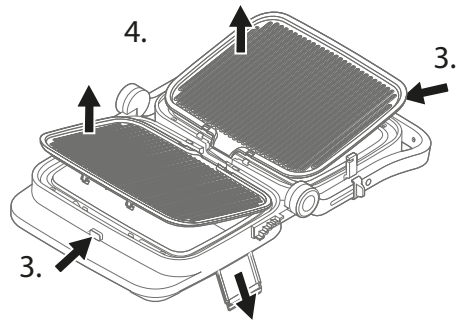
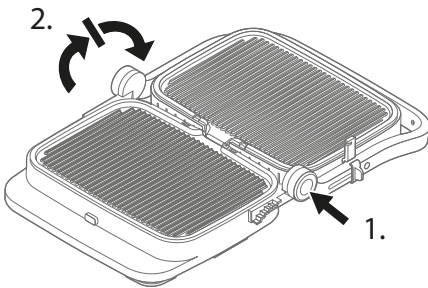
## Puhdistus ja huolto



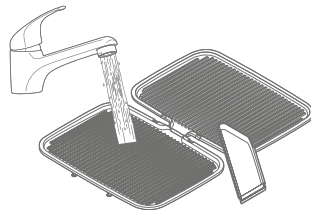
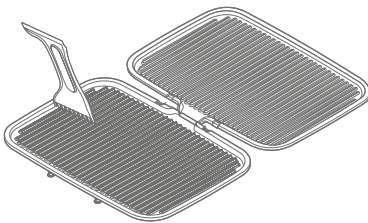
Kuumien osien aiheuttama palovammojen vaara. Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä.

### 1 Irrota ja puhdista grillilautaset

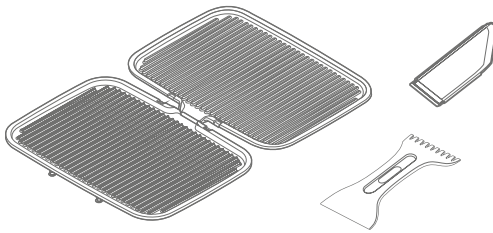
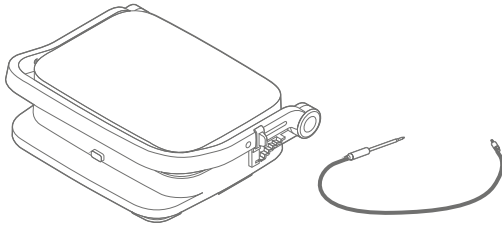
Paina saranan lukituksen avausnäppäintä oikealla puolella ja avaa laite kokonaan. Poista grillilautaset ja rasvakaukalo.



Poista sitten suurimmat grillijäämät mukana toimitetulla kaapimella. Puhdista grillilautaset ja rasvakaukalo juoksevan veden alla astianpesuaineella.



Pyyhi laite jokaisen käytön jälkeen kostealla rievulla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai mikrokuituliinoja, sillä ne voivat aiheuttaa pieniä naarmuja kotelon pintaan.



# Virheilmoitukset

Virheilmoitus näytetään akustisesti kymmenen äänimerkin muodossa.



Kuumien osien aiheuttama palovammojen vaara. Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen vianhaku- ja korjaustoimenpiteitä.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Laite ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty kunnolla virtalähtöeseen.	Tarkista, onko verkkopistoke työnnetty kunnolla pistorasiaan. Tarkista sulake.
Ohjelma ei käynnisty	Mitään ohjelmaa ei ole valittu.	Valitse ohjelma. Säädä grillilautasen lämpötilaksi vähintään 90 °C.
OK-painikkeen painamisen jälkeen.	Sopivia arvoja ei ole mukautettu.	Säädä automaattisten kypsennysohjelmien ohjelman kestoksi yli minuutti.
180°C	Ylempää grillilautasta ei ole asetettu kunnolla paikalleen.	Sammuta laite, aseta ylempi grillilautanen kunnolla paikalleen ja käynnistä laite uudelleen.
180°C 180°C	Alempaa grillilautasta ei ole asetettu kunnolla paikalleen.	Sammuta laite, aseta alempi grillilautanen kunnolla paikalleen ja käynnistä laite uudelleen.
180°C 180°C	Molemmat grillilautaset on asetettu virheellisesti paikalleen.	Sammuta laite, aseta grillilautaset kunnolla paikoilleen ja käynnistä laite uudelleen.
180°C 180°C	Grillilämpömittaria ei ole asennettu oikein.	Sammuta laite, työnnä grillilämpömittarin kärki ruokaan ja käynnistä laite uudelleen.
180°C 180°C	Laite on rikki	Sammuta laite ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
180°C 180°C	Laite on rikki	Sammuta laite ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

## Asiakaspalvelu

Jos sinulla on ongelmia kontaktigrillisi kanssa, ota yhteyttä asiakaspalveluumme.

Yksityiskohtaisia tietoja huollosta, korjauksista, takuista ja tuotteen rekisteröinnistä löydät osoitteesta [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Lisävarusteet

Löydät sopivia lisävarusteita laitteellesi osoitteesta [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Hävittäminen



Tunnus "yliviivattu roskakori" tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaitteet (WEEE) on hävitettävä erikseen. Tämäntyyppiset laitteet voivat sisältää vaarallisia aineita, jotka ovat haitallisia ympäristölle. Älä hävitä tätä laitetta tai pakkausta, jossa se on toimitettu, lajittelemattomien kotitalousjätteiden seassa. Vanhat sähkö- ja elektroniikkalaitteet on hävitettävä niille tarkoitetuissa keräyspisteissä. Näin edistät luonnonvarojen ja ympäristön suojelua. Lisätietoja saat jälleenmyyjältäsi, ZWILLINGiltä ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) tai paikallisilta viranomaisilta.

Lapsia ei saa missään tapauksessa päästää leikkimään muovipusseilla ja pakkausmateriaaleilla, koska niihin liittyy loukkaantumis- ja/tai tukehtumisvaara. Säilytä tämäntyyppiset materiaalit turvallisesti varastoituna tai hävitä ne ympäristöystävällisellä tavalla.

## Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια

Διαβάστε όλες τις πληροφορίες και τις οδηγίες ασφαλείας. Η μη συμμόρφωση με τις πληροφορίες και τις οδηγίες ασφαλείας μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή/και σοβαρούς τραυματισμούς.

Φυλάξτε όλες τις πληροφορίες και τις οδηγίες ασφαλείας για μελλοντική αναφορά.

Η ψησταριά επαφής (εφεξής «συσκευή») πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το ψήσιμο τροφίμων σε κλειστούς χώρους.

Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς ή ζημιά στη συσκευή.

Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση:

- σε νοικοκυριά
- σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων εμπορικών χώρων
- εντός και επί αγροτικών ακινήτων
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλες οικιστικές εγκαταστάσεις

Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και όχι για εμπορική χρήση.

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ή να τίθεται σε λειτουργία από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης που το συνοδεύει μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή που στερούνται εμπειρίας ή/και γνώσης μόνο εάν τα άτομα αυτά έχουν προηγουμένως εκπαιδευτεί σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν δείξει ότι κατανοούν τους δυνητικούς κινδύνους που προκύπτουν από τη χρήση της.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά κάτω των 8 ετών ή από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με υλικά συσκευασίας. Αυτό παρουσιάζει κίνδυνο ασφυξίας.

Επιθεωρήστε τη συσκευή για ζημιές πριν από κάθε χρήση. Εάν διαπιστώσετε ότι έχουν προκληθεί ζημιές κατά την αποστολή, επικοινωνήστε αμέσως με την εξυπηρέτηση πελατών (βλ. «Εξυπηρέτηση πελατών»). Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σπασμένη ή κατεστραμμένη συσκευή ή ελαττωματικά αξεσουάρ.

Εάν παρουσιάσει ελάττωμα, η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί. Η συσκευή δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορείτε να επισκευάσετε μόνοι σας.

Μην ξεβιδώνετε ποτέ τη συσκευή και μην κάτετε καμία τεχνική τροποποίηση.

Ακόμη και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, υπάρχει τάση στο εσωτερικό της συσκευής, εφόσον το φως ρεύματος είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.

Αφαιρέστε το φως ρεύματος μετά από κάθε χρήση σε περίπτωση κινδύνου ή εάν έχει προκληθεί ζημιά. Για το λόγο αυτό, κρατήστε την πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το φως ρεύματος της συσκευής σε σημείο όπου θα είναι εύκολα προσβάσιμη.

Μη μεταφέρετε ή μετακινείτε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας αυτής της συσκευής είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση για την αποφυγή κινδύνων.



Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού (τηλεχειριστήριο).

Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή μόνο εάν η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου είναι ίδια με την τάση για την πρίζα σας.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική επιφάνεια.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ζεστή επιφάνεια ή κοντά σε ισχυρές πηγές θερμότητας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους ή σε χώρους με υψηλή υγρασία αέρα.

Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή μέσα σε ντουλάπια.

Μη θέτετε σε λειτουργία ποτέ τη συσκευή χωρίς πλάκα ψησίματος.

Το φαγητό για ψήσιμο μπορεί να καεί. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες ή παραπετάσματα, ντουλάπια τοίχου). Η περιοχή πάνω από τη συσκευή πρέπει να είναι πάντα καθαρή και ανεμπόδιστη.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά που μπορούν εύκολα να αναφλεγούν π.χ. βενζίνη ή αλκοόλη.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνειες που μπορούν εύκολα να αναφλεγούν (π.χ. χαρτοπετσέτες).

Οι επιφάνειες της συσκευής μπορεί να ζεσταθούν πολύ. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή ή, εάν απαιτείται, ανθεκτικά στη θερμότητα πανιά ή γάντια.

Η εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μπορεί να ζεσταθεί πολύ ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή ή, εάν χρειάζεται, τα γάντια φούρνου.

Βγάλτε το φως ρεύματος από την πρίζα όταν δεν παρακολουθείτε τη συσκευή. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φως ρεύματος από την πρίζα πριν καθαρίσετε ή επισκευάσετε τη συσκευή.

Μην αγγίζετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος με βρεγμένα χέρια. Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια όταν είναι σε λειτουργία ή όταν η συσκευή βρίσκεται σε βρεγμένη επιφάνεια.

Όταν αφαιρείτε το φως ρεύματος από την πρίζα, να τραβάτε πάντα απευθείας το φως ρεύματος. Μη μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο ρεύματος.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν λυγίζει ή σφίγγεται, και ότι το καλώδιο ρεύματος και η συσκευή δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας (π.χ. εστίες, φλόγες καυστήρα).

Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να πέσει ή να χαλαρώσει. Αποθηκεύστε το καλώδιο στη θήκη καλωδίων στην κάτω πλευρά της συσκευής μετά τη χρήση.

Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψησίματος μόνο εάν η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.

Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά, μην την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τη βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.

Μη ρίχνετε κρύο νερό ή εύφλεκτα υγρά στις ζεστές πλάκες ψησίματος.







Μεταφέρετε και καθαρίστε τη συσκευή μόνο αφού κρυώσει εντελώς.

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά σκεύη καθαρισμού για τον καθαρισμό της συσκευής, όπως ασαλδόσυρμα, και μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή λειαντικά καθαριστικά.

Πριν από την αποθήκευση της συσκευής: Αφαιρέστε το φως ρεύματος και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Αποθηκεύστε τη συσκευή σε δροσερό, ξηρό μέρος που δεν είναι προσβάσιμο από παιδιά ή κατοικίδια.

## Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας στο σύνολό τους και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Πιθανός κίνδυνος ατυχήματος και τραυματισμού καθώς και σοβαρές υλικές ζημιές.
	Κίνδυνος εγκαυμάτων λόγω καυτών επιφανειών
	Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους ή σε υγρό περιβάλλον.
	Κατηγορία προστασίας Ι
	Η συσκευή συμμορφώνεται με τις οδηγίες για τη σήμανση CE.

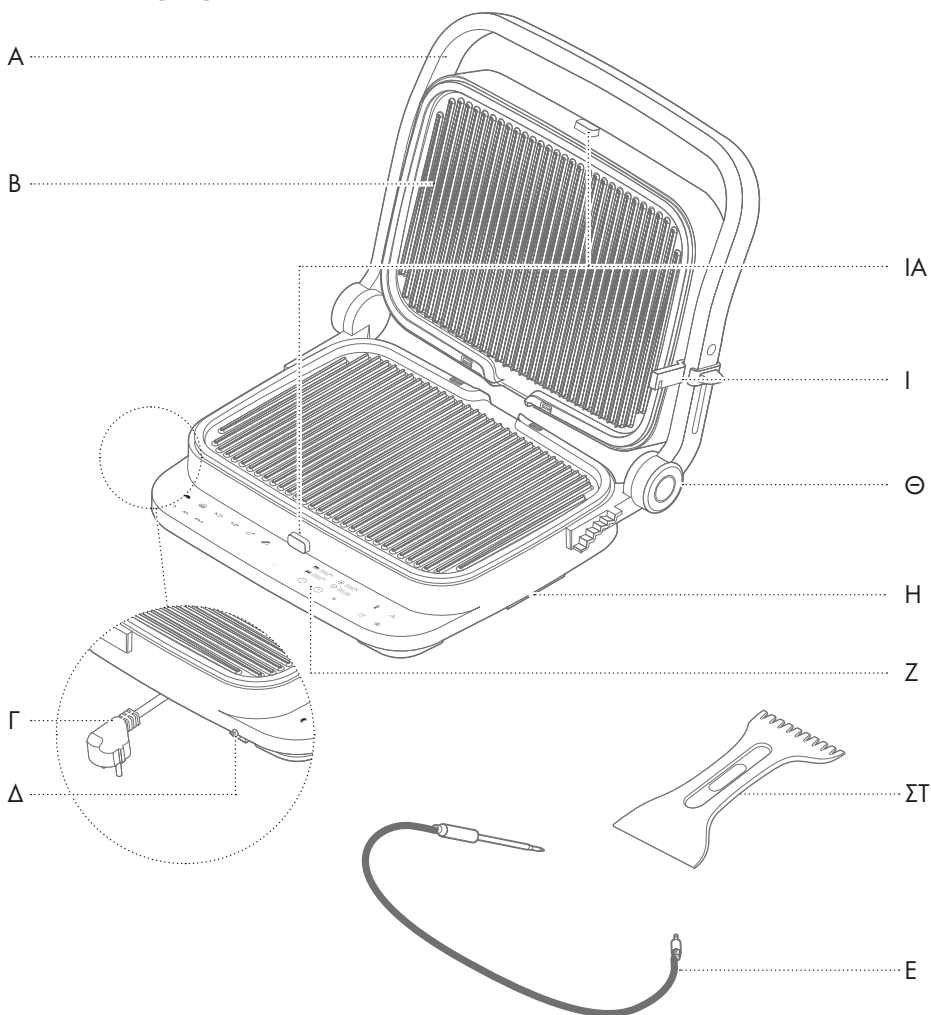
## Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοτικό	220-240 V, 50-60 Hz
Έξοδος ισχύος	2000 W
Έξοδος ισχύος σε αναμονή	< 0,3 W
Βάρος	8,13 kg
Κατηγορία προστασίας	⊖
Διαστάσεις	398 x 321 x 150 mm

## Περιεχόμενα

Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια	1
Επισκόπηση	4
Επισκόπηση / Λειτουργία	5
Οθόνι	5
Πριν την πρώτη χρήση	6
Τρόποι λειτουργίας	7
Θέση σε λειτουργία	9
Λειτουργία	10
Καθαρισμός και συντήρηση	15
Μηνύματα σφάλματος	17
Εξυπηρέτηση πελατών	18
Αξεσουάρ	18
Απόρριψη	18

## Επισκόπηση



Α Λαβή

Β Πλάκα ψησίματος

Γ Καλώδιο τροφοδοσίας

Δ Σύνδεση θερμομέτρου

Ε Θερμόμετρο σάρας

ΣΤ Ξέστρο

Ζ Οθόνη

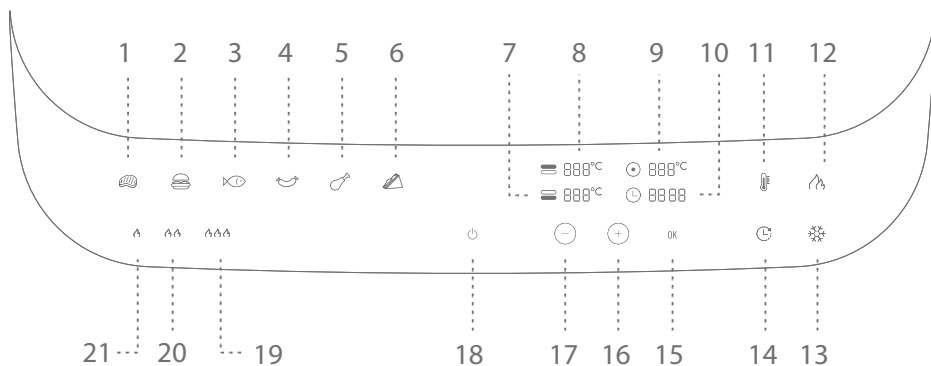
Η Δίσκος συλλογής λιπών

Θ Συσκευή ξεκλειδώματος BBQ

Ι Διαχωριστικά και μηχανισμός ασφάλισης

ΙΑ Κουμπί απασφάλισης για τις πλάκες ψησίματος

# Οθόνη



1	Πρόγραμμα για μπριζόλες	12	Λειτουργία ενίσχυσης
2	Πρόγραμμα για μπέργκερ	13	Λειτουργία ξεπαγώματος
3	Πρόγραμμα για ψάρια	14	Διάρκεια προγράμματος
4	Πρόγραμμα για λουκάνικα	15	Πλήκτρο επιβεβαίωσης
5	Πρόγραμμα για πουλερικά	16	Πλήκτρο ρύθμισης «+»
6	Πρόγραμμα για πανίни	17	Πλήκτρο ρύθμισης «-»
7	Θερμοκρασία κάτω πλάκας ψησίματος	18	Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
8	Θερμοκρασία πάνω πλάκας ψησίματος	19	Επίπεδο μαγειρέματος Καλοψημένο
9	Ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας (μόνο με θερμομόετρο σχάρας)	20	Επίπεδο μαγειρέματος Μέτρια ψημένο
10	Ένδειξη χρονοδιακόπτη	21	Επίπεδο μαγειρέματος Μισοψημένο
11	Αλλαγή θερμοκρασίας σχάρας		

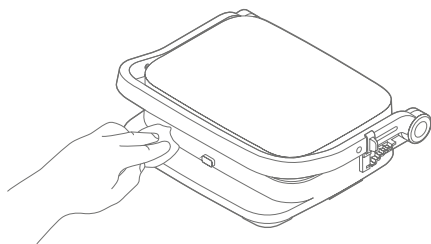
## Πριν την πρώτη χρήση

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, απορρίψτε τα με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον ή φυλάξτε τα για μελλοντική αποθήκευση της συσκευής. Επιθεωρήστε τη συσκευή και τα συνοδευτικά εξαρτήματά της για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν υποστεί ζημιά και είναι πλήρη.

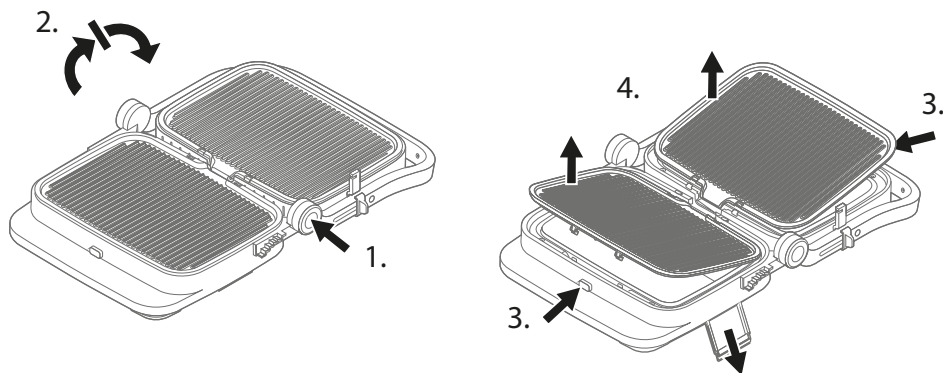
**Σημείωση:** Εάν ανακαλύψετε εξαρτήματα που λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά, μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Αντίθετα, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τίτλο «Εξυπηρέτηση πελατών»).

### Καθαρισμός

Πριν τη χρήση, σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί.



Πατήστε τη συσκευή ξεκλειδώματος BBQ στη δεξιά πλευρά και ανοίξτε τη συσκευή εντελώς. Πιέστε τη συσκευή ξεκλειδώματος για τις πλάκες ψησίματος, αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος και τον δίσκο στάγδην λιπών και καθαρίστε με απορρυπαντικό πιάτων κάτω από τρεχούμενο νερό. Στεγνώστε προσεκτικά τις πλάκες ψησίματος και βεβαιωθείτε ότι έχουν αφαιρεθεί όλα τα υπολείμματα από τα καθαριστικά.



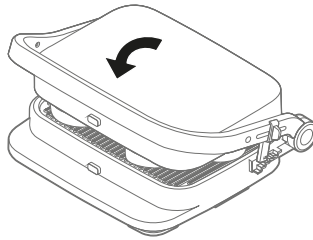
## Τρόποι λειτουργίας



**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί ο δίσκος συλλογής λιπών. Ελέγχετε τον δίσκο σε τακτά χρονικά διαστήματα για να αποτρέψετε την υπερβολική συσσώρευση λίπους.

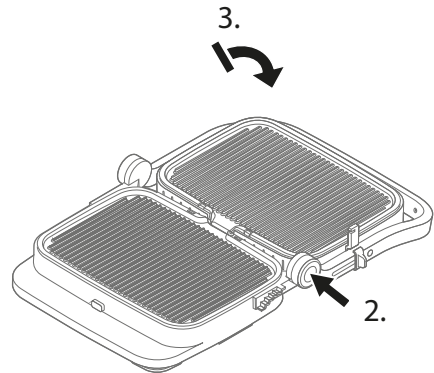
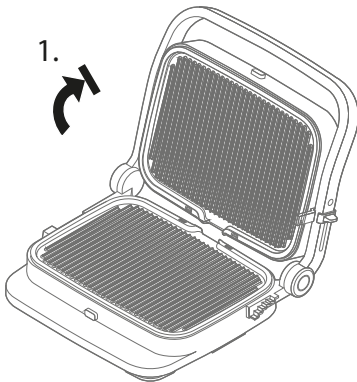
### 1 Σχάρα επαφής (κλειστή θέση)

Η επάνω πλάκα ψησίματος προσαρμόζεται αυτόματα στο πάχος του φαγητού που βρίσκεται στην κάτω πλάκα ψησίματος. Το φαγητό θα ψηθεί ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.



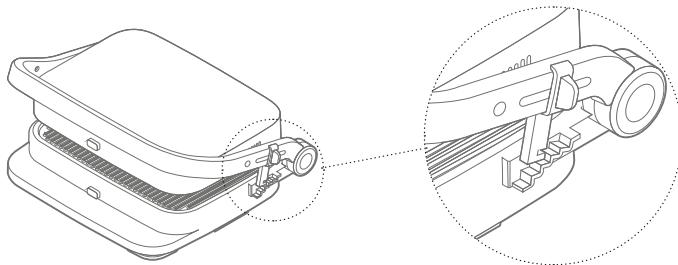
### 2 Ανοιχτή σχάρα (λειτουργία BBQ)

Όταν ανοίγουν πλήρως, και οι δύο πλάκες ψησίματος σχηματίζουν μια μεγάλη επιφάνεια ψησίματος στο ίδιο επίπεδο, στην οποία μπορούν να μαγειρευτούν διαφορετικά φαγητά χωρίς να αναμειγνύονται οι χυμοί της σχάρας. Πατήστε το κλειδί ξεκλειδώματος για τον μεντεσέ στη δεξιά πλευρά και διπλώστε την επάνω πλάκα ψησίματος προς τα πίσω.



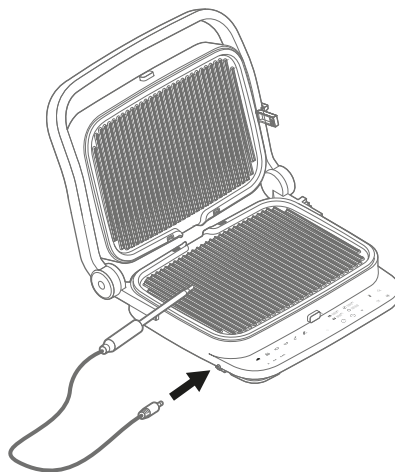
### 3 Σχάρα φούρνου

Χρησιμοποιήστε το διαχωριστικό για να ρυθμίσετε την επιθυμητή απόσταση μεταξύ των δύο πλακών ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω πλάκα ψησίματος και χαμηλώστε την επάνω πλάκα ψησίματος μέχρι να είναι κοντά στο φαγητό. Αυτή η θέση είναι ιδανική για φαγητά μεγάλου πάχους που πρέπει να μαγειρεύονται αργά και ομοιόμορφα, για την προετοιμασία πιάτων με λιωμένο τυρί όπως π.χ. πίτσα ή μπιφτέκια και για την προετοιμασία μαλακών φαγητών που δεν πρέπει να συνθλιβονται. Η χρήση της συνιστάται επίσης για λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, καθώς το νερό επιτρέπεται να εξατμίζεται ανεμπόδιστα.



### 4 Χρήση του θερμομέτρου σχάρας

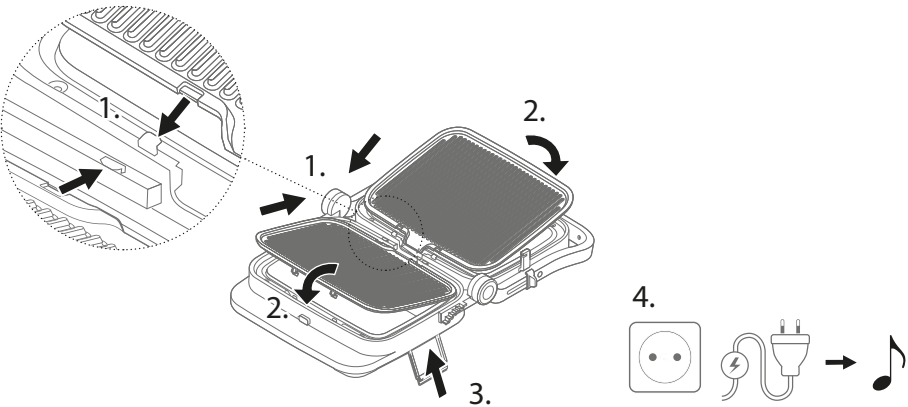
Το θερμομέτρο σχάρας που συνοδεύει τη συσκευή μπορεί να συνδεθεί για τη μέτρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας. Για να το κάνετε αυτό, εισαγάγετε το βύσμα υποδοχής για το θερμομέτρο στην αριστερή, κάτω πλευρά της συσκευής. Η ένδειξη για την εσωτερική θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη, τα σύμβολα για τις λειτουργίες σάντουιτς και διάρκειας προγράμματος θα εξαφανιστούν. Για επιλογές ρύθμισης, ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τίτλο **Λειτουργία - Εσωτερική θερμοκρασία**.



# Θέση σε λειτουργία

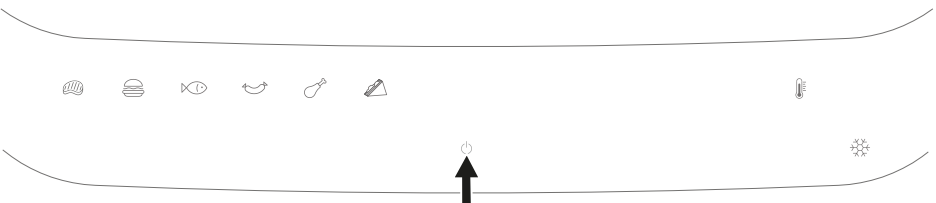
## 1 Σύνδεση

Πρώτα, τοποθετήστε τις πλάκες ψησίματος από τις πίσω πλευρές τους στα αντίστοιχα άγκιστρα στη σχάρα. Στη συνέχεια σπρώξτε τις εξωτερικές πλευρές προς τα κάτω μέχρι να ασφαλισουν με ηχητικά αντιληπτό τρόπο. Σπρώξτε τον δίσκο συλλογής λιπών στη σχάρα. Μόνο μετά από αυτό θα πρέπει να συνδέσετε το καλώδιο σύνδεσης σε μια κατάλληλη πρίζα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τίτλο «Τεχνικά χαρακτηριστικά»). Θα ακούσετε ένα παρατεταμένο κουδούνισμα και όλες οι λειτουργίες θα εμφανιστούν στην οθόνη. Το κουμπί Ενεργοποίησης/απενεργοποίησης θα παραμείνει ορατό.



## 2 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση

Πατήστε το κουμπί Ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και κρατήστε το πατημένο για 1 δευτερόλεπτο. Θα ακούσετε ένα παρατεταμένο μπιπ. Το βασικό μενού επιλογής συμβόλων θα εμφανιστεί στην οθόνη (δείτε την εικόνα) Η εσωτερική θερμοκρασία θα εμφανίζεται μόνο εάν έχει συνδεθεί το θερμόμετρο σχάρας.



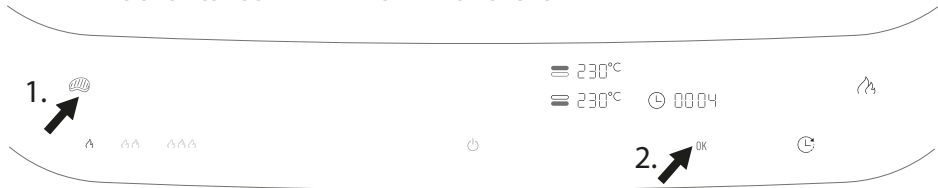


# Λειτουργία



**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κίνδυνος εγκαυμάτων λόγω καυτών εξαρτημάτων. Αγγίξτε τη σχάρα μόνο από τη λαβή ή στην οθόνη κατά τη λειτουργία. Αφήστε τα άλλα μέρη να κρυώσουν εντελώς πριν τα αγγίξετε. Μη σηκώνετε ή μετακινείτε με άλλον τρόπο την καυτή σχάρα.

## 1 Επιλογή προγράμματος αυτόματου μαγειρέματος



Επιλέξτε ένα πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος και το επίπεδο μαγειρέματος από τον πίνακα πατώντας το αντίστοιχο σύμβολο τρεις φορές και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας OK. Θα ακούσετε ένα παρατεταμένο μπιπ. Ο προκαθορισμένος χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί πατώντας το σύμβολο του χρονοδιακόπτη με τα κουμπιά «+» και «-». Θα αναβοσβήνει μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία (δύο ήχοι μπιπ). Πατήστε το σύμβολο Ενίσχυσης όπως απαιτείται για να ψήσετε σε πλήρη ισχύ για τα τελευταία 30 δευτερόλεπτα. Στο τέλος του προγράμματος, θα ακούσετε ένα παρατεταμένο μπιπ και θα εμφανιστεί η βασική οθόνη.

### Μπριζόλα

1x → → Μισοψημένο

2x → → Μέτρια ψημένο

3x → → Καλοψημένο

### Μπέργκερ

1x → → Μισοψημένο

2x → → Μέτρια ψημένο

3x → → Καλοψημένο

### Ψάρι

1x → → Γλασαρισμένο

2x → → Καλοψημένο

### Λουκάνικα

1x

### Πουλερικά

1x


### Σάντουιτς

1x → → Επίπεδο ψησίματος 1

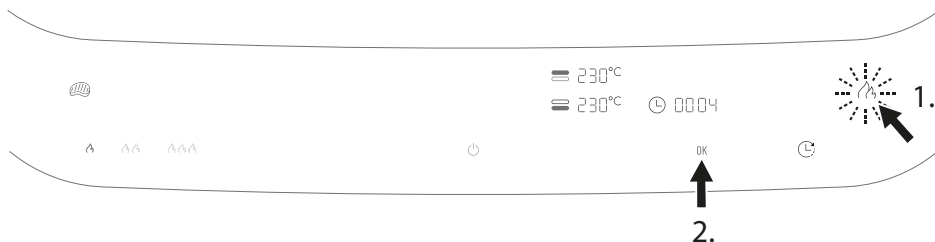
2x → → Επίπεδο ψησίματος 2

3x → → Επίπεδο ψησίματος 3


## 2 Λειτουργία ενίσχυσης

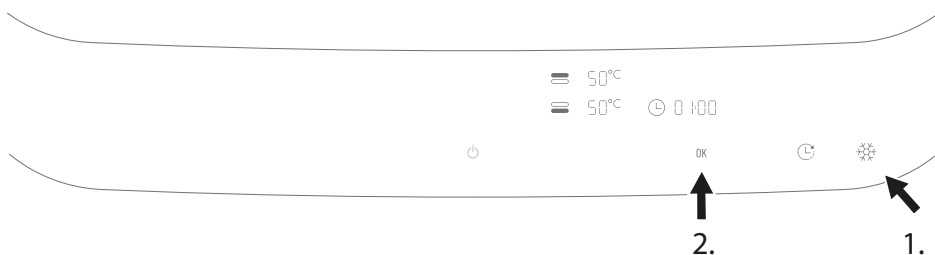
 Για αυτόματα προγράμματα, μπορείτε να ψήσετε σε πλήρη φωτιά για τα τελευταία 30 δευτερόλεπτα πατώντας το σύμβολο Ενίσχυσης. Το σύμβολο θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Επιβεβαιώστε την επιλογή προγράμματος με ΟΚ, θα ακούσετε ένα παρατεταμένο μπιπ.

**Σημείωση:** Το σύμβολο ενίσχυσης θα συνεχίσει να αναβοσβήνει μέχρι να ολοκληρωθεί η ενίσχυση, διαφορετικά θα απενεργοποιηθεί.



## 3 Ξεπάγωμα

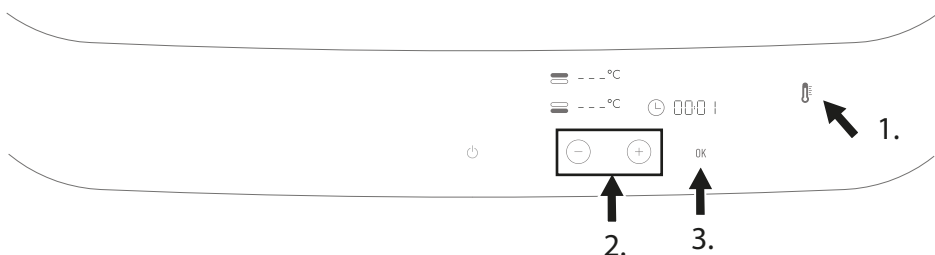
 Πατήστε το σύμβολο Ξεπάγωμα. Θα εμφανιστεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία των 50 °C, μαζί με την ώρα. Για να αλλάξετε τον χρόνο ξεπαγώματος, ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τίτλο **Αλλαγή διάρκειας προγράμματος**. Επιβεβαιώστε την επιλογή προγράμματος με ΟΚ, θα ακούσετε ένα παρατεταμένο μπιπ.



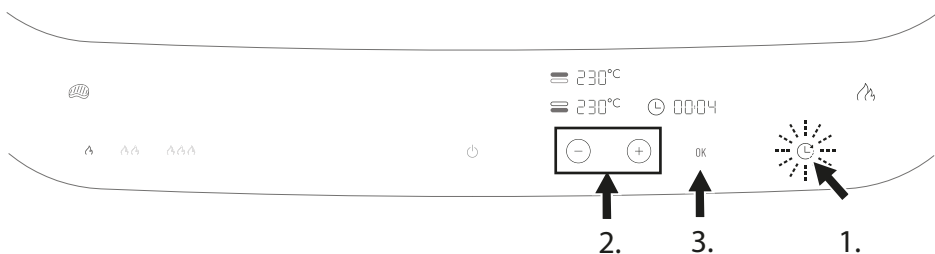
#### 4 Μη αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας ψησίματος

Πατήστε το σύμβολο θερμοκρασίας σφάρας. Αφού πατήσετε μία φορά, η θερμοκρασία και για τις δύο πλάκες μπορεί να ρυθμιστεί αμέσως, ενώ η θερμοκρασία για την επάνω πλάκα μπορεί να ρυθμιστεί αφού πατήσετε δύο φορές και η θερμοκρασία για την κάτω πλάκα μπορεί να ρυθμιστεί αφού πατήσετε τρεις φορές. Η αντίστοιχη θερμοκρασία μπορεί να αλλάξει χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ρύθμισης «+» και «-». Αφού επιβεβαιώσετε μία φορά με ΟΚ, μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ρύθμισης «+» και «-».

**Σημείωση:** Ο χρονοδιακόπτης θα ηχήσει τέσσερις φορές μόλις παρέλθει ο χρόνος. Η σφάρα πρέπει να απενεργοποιηθεί μη αυτόματα εάν η θερμοκρασία σφάρας ρυθμίστηκε μη αυτόματα.

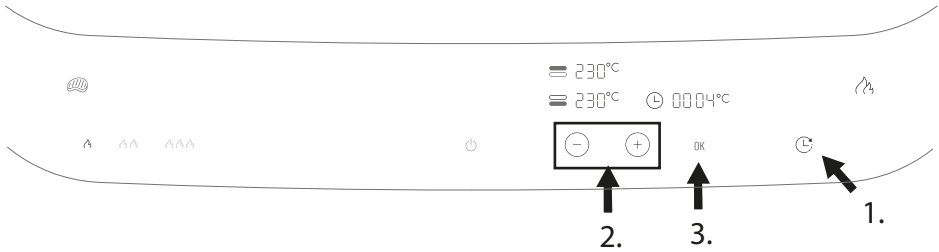


#### 5 Μη αυτόματη προσαρμογή διάρκειας προγράμματος / χρονοδιακόπτη



Το σύμβολο χρονοδιακόπτη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος για προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος ή για τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη για μη αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας ψησίματος. Το σύμβολο θα αναβοσβήσει. Θα εμφανιστούν σύμβολα συν και πλην. Προσαρμόστε την επιθυμητή διάρκεια χρησιμοποιώντας τα σύμβολα συν και πλην και επιβεβαιώστε με ΟΚ. Ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει. Για το αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος, το σύμβολο του χρονοδιακόπτη θα συνεχίσει να αναβοσβήνει μέχρι να επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία. Εάν έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία, θα ακούσετε ένα διπλό μπιπ, η οθόνη θα ανάβει συνεχώς και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα.

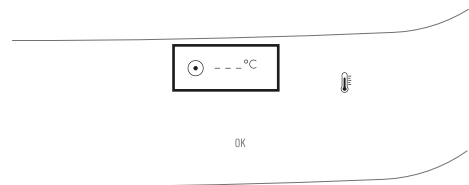
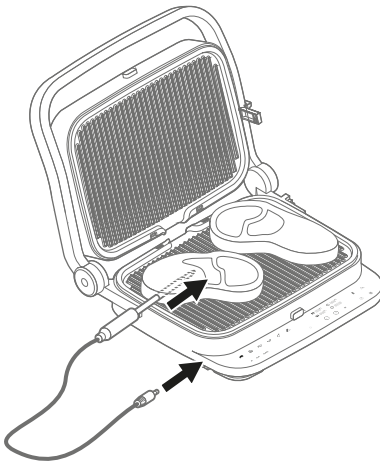
Πατήστε το σύμβολο του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του προγράμματος ή/και τον χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστούν σύμβολα συν και πλην. Προσαρμόστε την επιθυμητή διάρκεια χρησιμοποιώντας τα σύμβολα συν και πλην και επιβεβαιώστε με OK. Εάν δεν πατηθεί τίποτα άλλο για τρία ολόκληρα δευτερόλεπτα, θα γίνει επαναφορά της ένδειξης χρονοδιακόπτη και τα σύμβολα συν και πλην θα εξαφανιστούν.



## 6 Εσωτερική θερμοκρασία - πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος

Συνδέστε το θερμόμετρο σχάρας. Η ένδειξη για την εσωτερική θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη, τα σύμβολα για τις λειτουργίες σάντουιτς και διάρκειας προγράμματος θα εξαφανιστούν.

Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα, μια προκαθορισμένη τιμή θα εμφανιστεί στην ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας. Επιβεβαιώστε την επιλογή προγράμματος με OK, θα ακούσετε ένα παρατεταμένο μπιπ. Η ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας θα συνεχίσει να αναβοσβήνει έως ότου η πλάκα ψησίματος φτάσει την προκαθορισμένη θερμοκρασία (διπλό μπιπ). Εισαγάγετε το θερμόμετρο σχάρας στο φαγητό στο πλάι μέχρι η άκρη του να βρίσκεται στο κέντρο του φαγητού και τοποθετήστε το στη σχάρα ψησίματος. Η τρέχουσα θερμοκρασία και η ρυθμισμένη εσωτερική θερμοκρασία θα εμφανίζονται κατά διαστήματα στην ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας. Όταν η εσωτερική θερμοκρασία φτάσει στην καθορισμένη τιμή, θα ηχήσουν τέσσερα μπιπ που θα υποδηλώνουν ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.

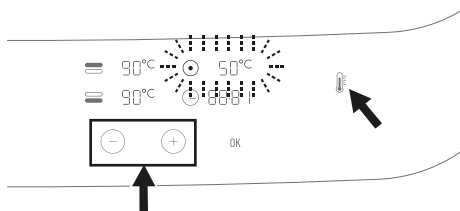
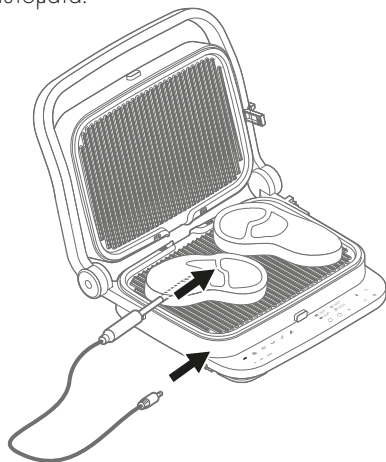


Κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε σκεύη μάργμπεκιου με μακριά λαβή για να μετακινήσετε το φαγητό.

## 7 Εσωτερική θερμοκρασία - μη αυτόματη ρύθμιση

Συνδέστε το θερμόμετρο σάχρας. Η ένδειξη για την εσωτερική θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη, τα σύμβολα για τις λειτουργίες σάντουιτς και διάρκεια προγράμματος θα εξαφανιστούν.

Πατήστε το σύμβολο θερμοκρασίας σάχρας και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία πλάκας χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ρύθμισης «+» και «-», όπως περιγράφεται στο 4. **Μη αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας ψησίματος**. Επιβεβαιώστε με OK. Τώρα η εσωτερική θερμοκρασία μπορεί να αλλάξει. Στη συνέχεια, πατήστε OK και, εάν θέλετε, προγραμματίστε έναν επιπλέον χρονοδιακόπτη διάρκειας έως και 90 λεπτών για επιπλέον φαγητό. Όταν ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί και η ψησταριά λειτουργεί σε μη αυτόματη λειτουργία, η σάχρα πρέπει να ρυθμιστεί με το χέρι. Η ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας θα συνεχίσει να αναβοσβήνει έως ότου η πλάκα ψησίματος φτάσει την προκαθορισμένη θερμοκρασία. Εισαγάγετε το θερμόμετρο σάχρας στο φαγητό και τοποθετήστε το στην πλάκα ψησίματος. Η προσαρμοσμένη θερμοκρασία και η τρέχουσα θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού θα εμφανίζονται κατά διαστήματα στην ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας. Θα ακούσετε τρία μπιπ μόλις η εσωτερική θερμοκρασία φτάσει την προκαθορισμένη τιμή. Θα ακούσετε τέσσερα μπιπ μόλις παρέλθει η περίοδος του χρονοδιακόπτη. Η σάχρα πρέπει να απενεργοποιηθεί μη αυτόματα.



Κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε σκεύη μπάρμπεκιου με μακριά λαβή για να μετακινήσετε το φαγητό.

## 8 Ακύρωση καταχώρισης ή ενός προγράμματος που εκτελείται

Πατήστε σύντομα το κουμπί Ενεργοποίησης/απενεργοποίησης μία φορά. Θα ακούσετε ένα σύντομο ηχητικό σήμα και θα εμφανιστεί η βασική οθόνη. Μετά από 5 λεπτά, η συσκευή θα μπει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

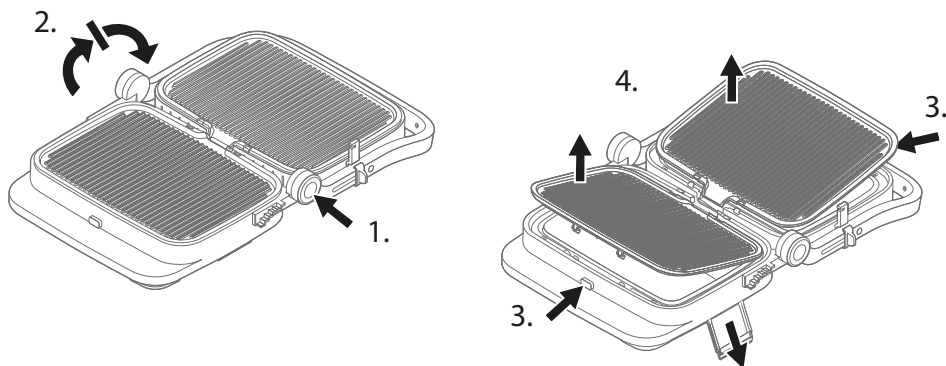
## Καθαρισμός και συντήρηση



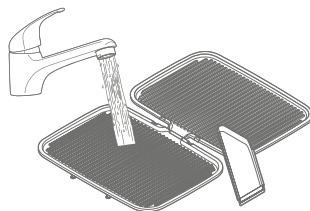
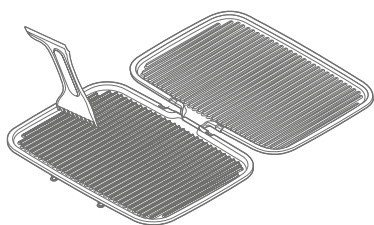
Κίνδυνος εγκαυμάτων λόγω καυτών εξαρτημάτων. Αφήστε τη σάρα να κρυώσει εντελώς πριν εκτελέσετε εργασίες καθαρισμού και συντήρησης.

### 1 Αφαίρεση και καθαρισμός πλακών ψησίματος

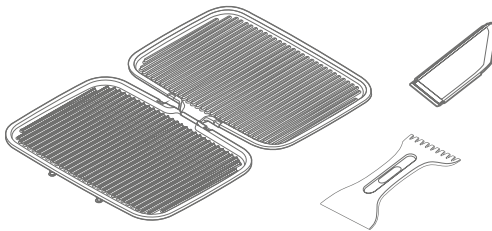
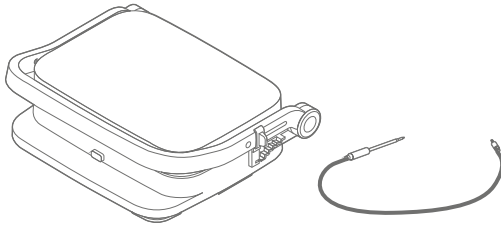
Πατήστε το κλειδί ξεκλειδώματος για τον μεντεσέ στη δεξιά πλευρά και ανοίξτε εντελώς τη συσκευή. Αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος και τον δίσκο συλλογής λιπών.



Στη συνέχεια, αφαιρέστε τα πιο ογκώδη υπολείμματα σάρας χρησιμοποιώντας το ξέστρο που παραλάβατε κατά την παράδοση. Καθαρίστε τις πλάκες ψησίματος και τον δίσκο συλλογής λιπών κάτω από τρεχούμενο νερό με απορρυπαντικό πιάτων.



Μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή πανιά από μικροΐνες, καθώς αυτά μπορεί να προκαλέσουν λεπτές γρατσουνιές στην επιφάνεια του περιβλήματος.



## Μηνύματα σφάλματος

Ένα μήνυμα σφάλματος θα εμφανιστεί ακουστικά μέσω ενός ήχου δέκα μπιπ.



Κίνδυνος εγκαυμάτων λόγω καυτών εξαρτημάτων. Αφήστε τη σχάρα να κρυώσει εντελώς πριν εκτελέσετε εργασίες αντιμετώπισης προβλημάτων και επίλυσης σφαλμάτων.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη στο τροφοδοτικό.	Ελέγξτε εάν το βύσμα τροφοδοσίας έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα. Ελέγξτε την ασφάλεια.
Το πρόγραμμα δεν ξεκινά αφού πατήσετε ΟΚ.	Δεν έχει επιλεγεί κανένα πρόγραμμα.  Δεν έχουν προσαρμοστεί κατάλληλες τιμές.	Επιλέξτε ένα πρόγραμμα.  Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της πλάκας ψησίματος στους 90° τουλάχιστον. Προσαρμόστε τη διάρκεια του προγράμματος για προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος σε πάνω από 1 λεπτό.
☰ 577°C ☰ 180°C	Η επάνω πλάκα ψησίματος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, τοποθετήστε σωστά την επάνω πλάκα ψησίματος και επανεκκινήστε τη συσκευή.
☰ 180°C ☰ 577°C	Η κάτω πλάκα ψησίματος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, τοποθετήστε σωστά την κάτω πλάκα ψησίματος και επανεκκινήστε τη συσκευή.
☰ 577°C ☰ 577°C	Και οι δύο πλάκες ψησίματος έχουν τοποθετηθεί λανθασμένα.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, τοποθετήστε σωστά τις πλάκες ψησίματος και επανεκκινήστε τη συσκευή.
⊙ 577°C ⊙ ---	Το θερμομέτρο σχάρας δεν έχει εγκατασταθεί σωστά.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, τοποθετήστε το άκρο του θερμομέτρου σχάρας μέσα στο φαγητό και επανεκκινήστε τη συσκευή.
☰ 50°C ☰ ---°C	Η συσκευή έχει χαλάσει.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
☰ ---°C ☰ 502°C	Η συσκευή έχει χαλάσει.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.



## Εξυπηρέτηση πελατών

Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη σχάρα επαφής, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας.

Μπορείτε να βρείτε αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με το σέρβις, τις επισκευές, τις εγγυήσεις και την εγγραφή προϊόντων στη διεύθυνση [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Αξεσουάρ

Μπορείτε να βρείτε τα κατάλληλα αξεσουάρ για τη συσκευή σας στο [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Απόρριψη



Το σύμβολο «διαγραμμένος κάδος απορριμμάτων» σημαίνει ότι απαιτείται ξεχωριστή απόρριψη για ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Οι συσκευές αυτού του τύπου μπορεί να περιέχουν επικίνδυνες ουσίες που είναι επιβλαβείς για το περιβάλλον. Μην απορρίπτετε αυτήν τη συσκευή ή τη συσκευασία στην οποία παραδόθηκε στα μη αδιαχώριστα οικιακά απορρίμματα. Η απόρριψη πρέπει να γίνεται σε καθορισμένο σημείο συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλαιών συσκευών. Με αυτόν τον τρόπο, συμβάλλετε στην προστασία των πόρων και του περιβάλλοντος. Για πρόσθετες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας, τη ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) ή τις τοπικές αρχές.

Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να παίζουν με πλαστικές σακούλες και υλικά συσκευασίας, καθώς αυτό ενέχει κίνδυνο τραυματισμού ή/και ασφυξίας. Διατηρήστε τα υλικά αυτού του τύπου αποθηκευμένα ή απορρίψτε τα με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

## Важная информация о технике безопасности

Ознакомьтесь со всей информацией и инструкциями по технике безопасности. Их несоблюдение может привести к поражению электрическим током, пожару или тяжелым травмам.

Сохраните данную документацию для обращения к ней в будущем.

Контактный гриль (далее «устройство») должен использоваться исключительно для приготовления пищи в закрытых помещениях.

Любое другое использование считается ненадлежащим и может привести к серьезным травмам или повреждению устройства.

Устройство предназначено для использования в следующих условиях:

- домашние хозяйства;
- кухни для персонала в магазинах, офисах и других торговых помещениях;
- сельскохозяйственные объекты;
- отели, мотели и другие жилые помещения.

Устройство предназначено для бытового, а не для коммерческого использования.

Детям запрещается пользоваться данным устройством. Храните устройство и его шнур питания вне доступа детей младше восьми лет.

Устройство может использоваться детьми в возрасте восьми лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только если такие лица были предварительно проинструктированы относительно использования устройства и продемонстрировали понимание связанных с этим рисков и опасностей.

Детям запрещается играть с устройством. Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с устройством.

Чистка и техническое обслуживание устройства не должны выполняться детьми в возрасте до восьми лет или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или людьми, у которых нет соответствующего опыта и/или знаний, если они не находятся под наблюдением.

Детям не разрешается играть с упаковочными материалами. Это создает риск удушья.

Проверяйте устройство на предмет повреждений перед каждым использованием. При обнаружении повреждений устройства в результате транспортировки, немедленно обратитесь в службу поддержки клиентов (см. «Служба поддержки клиентов»). Запрещается использовать сломанное или поврежденное устройство или неисправные принадлежности.

В случае обнаружения дефекта устройство необходимо отремонтировать. Устройство не содержит компонентов, ремонт которых может быть выполнен пользователем.

Запрещается разбирать устройство и вносить в него технические изменения.

Даже когда устройство выключено, некоторые компоненты внутри устройства находятся под напряжением, пока вилка шнура питания подключена к розетке сети электропитания.

В случае опасности, повреждения, а также после каждого использования извлекайте вилку шнура питания из розетки сети электропитания. Рекомендуется использовать розетку, которая находится в легкодоступном месте.

Не перемещайте устройство во время его использования.

При повреждении шнура питания, его необходимо заменить, обратившись в авторизованный сервисный центр или к

специалисту, имеющему аналогичную квалификацию.

Устройство не предназначено для работы с таймером или внешней системой дистанционного управления.

Используйте устройство только в том случае, если напряжение, указанное на паспортной табличке, совпадает с напряжением в сети электропитания.

Установите устройство на сухую, ровную, нескользящую поверхность.

Не размещайте устройство на горячей поверхности или вблизи мощных источников тепла.

Не используйте устройство на открытом воздухе или в помещениях с высокой влажностью воздуха.

Запрещается использовать устройство, расположенное в шкафу.

Запрещается использовать устройство без жарочной поверхности.

Приготавливаемые продукты могут загореться. Запрещается использовать устройство рядом с горючими материалами, например, шторами, настенными шкафами. Пространство над устройством должно быть свободным.

Запрещается использовать устройство рядом с горючими материалами, например, бензином или спиртом.

Не размещайте устройство на легковоспламеняющихся поверхностях, например, на бумажных салфетках.

Поверхности устройства могут сильно нагреваться. Держите устройство только за ручку или используйте термостойкую ткань или перчатки.

Внешняя поверхность устройства может сильно нагреваться во время работы.

Держите устройство только за ручку или используйте прихватки.

Если устройство не используется, извлеките вилку шнура питания из розетки сети

электропитания. Не оставляйте работающее устройство без присмотра.

Перед чисткой или обслуживанием выключите устройство и извлеките вилку шнура питания из розетки сети электропитания.

Запрещается прикасаться к шнуру питания мокрыми руками. Не прикасайтесь к устройству мокрыми руками, когда оно работает или находится на мокрой поверхности.

При извлечении вилки шнура питания из розетки всегда держитесь за вилку. Не переносите устройство за шнур питания.

Убедитесь, что шнур питания не изогнут и не зажат, и не допускайте контакта шнура питания и устройства с источниками тепла (например, с конфорками, пламенем горелки).

Не допускайте опускания или провисания шнура питания. После использования храните шнур в специальном отсеке в нижней части устройства.

Убедитесь, что устройство полностью охладилось, прежде чем извлекать и заменять решетки гриля.

Запрещается погружать устройство в воду или другие жидкости, мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

Не наливайте холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости на горячие решетки гриля.







Убедитесь, что устройство полностью охладилось, прежде чем перемещать и очищать его.

Не используйте для очистки устройства жесткие чистящие приспособления, такие как стальная мочалка, а также агрессивные или абразивные чистящие средства.

Перед размещением устройства на хранение выполните указанные ниже действия. Извлеките вилку шнура питания из розетки и дайте устройству полностью охладиться.

Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей или домашних животных.

## Используемые символы

	Внимательно изучите руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в будущем.
	ОСТОРОЖНО! Опасность несчастного случая и травм, а также значительного материального ущерба.
	Опасность ожогов при контакте с горячими поверхностями
	Не используйте устройство во влажной среде.
	Класс защиты I
	Устройство соответствует требованиям к маркировке CE.

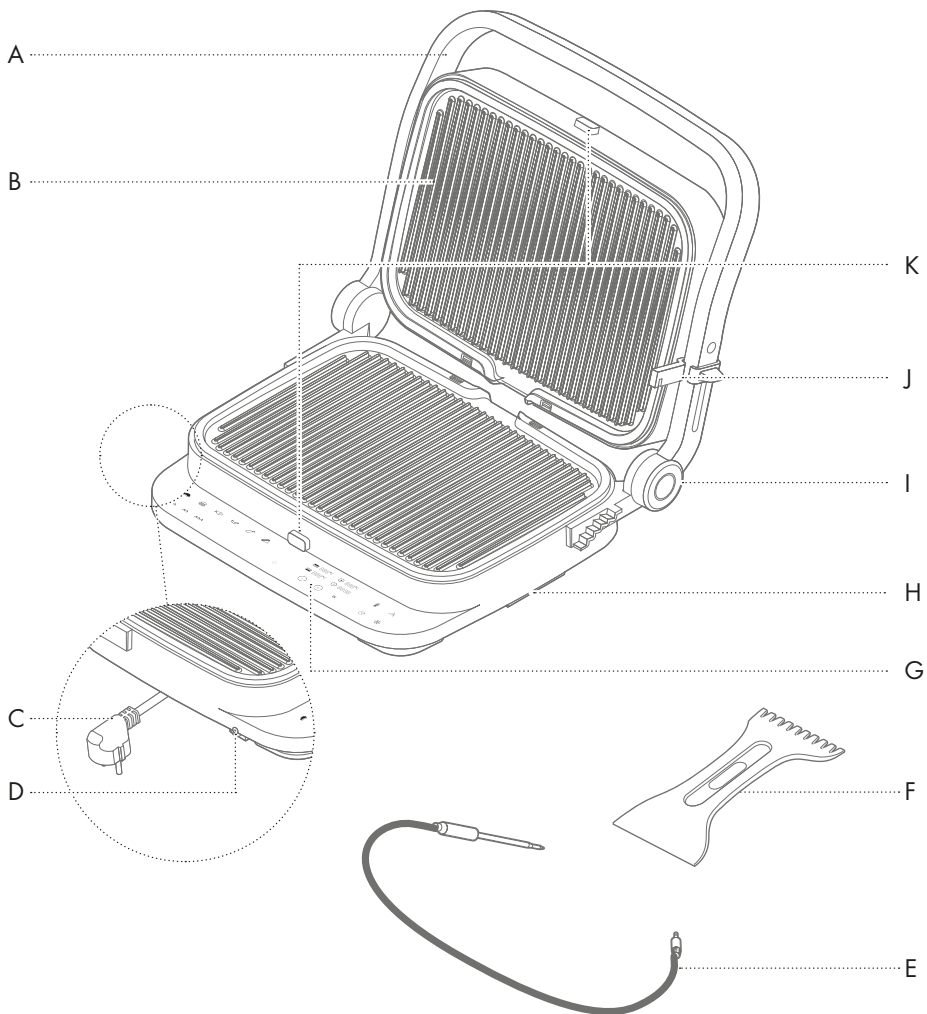
## Технические характеристики

Электропитание	220–240 В, 50–60 Гц
Выходная мощность	2000 Вт
Выходная мощность в режиме ожидания	Менее 0,3 Вт
Масса	8,13 кг
Класс защиты	I
Габаритные размеры	398 x 321 x 150 мм

## Содержание

Важная информация о технике безопасности	1
Общий вид	4
Общий вид / Использование	5
Дисплей	5
Перед первым использованием	6
Режимы работы	7
Ввод в эксплуатацию	9
Использование	10
Очистка и техническое обслуживание	15
Сообщения об ошибках	17
Обслуживание клиентов	18
Принадлежности	18
Утилизация	18

## Общий вид



A Ручка

B Жарочная поверхность

C Шнур питания

D Соединитель для термометра

E Термометр для гриля

F Скребок

G Дисплей

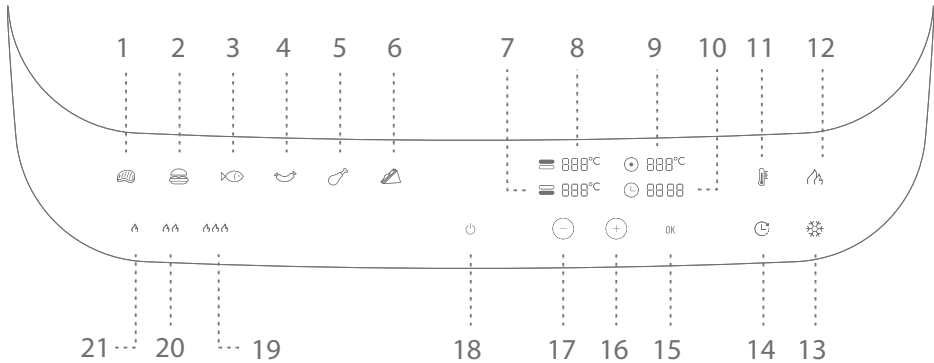
H Поддон для жира

I Кнопка разблокировки для режима барбекю

J Дистанционные ограничители и механизм фиксации

K Кнопка разблокировки жарочных поверхностей

# Дисплей



1	Программа для приготовления стейка	12	Функция повышения мощности
2	Программа для приготовления гамбургера	13	Функция размораживания
3	Программа для приготовления рыбы	14	Длительность программы
4	Программа для приготовления сосисок	15	Кнопка подтверждения
5	Программа для приготовления птицы	16	Кнопка настройки «+»
6	Программа для приготовления панини	17	Кнопка настройки «-»
7	Температура нижней жарочной поверхности	18	Кнопка включения/выключения
8	Температура верхней жарочной поверхности	19	Полная прожарка
9	Дисплей внутренней температуры (только при наличии термометра для гриля)	20	Средняя прожарка
10	Дисплей таймера	21	Слабая прожарка
11	Изменение температуры гриля		

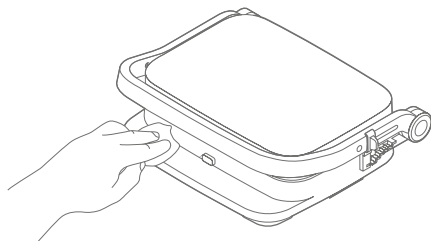
## Перед первым использованием

Удалите все упаковочные материалы, утилизируйте их с учетом требований по охране окружающей среды или сохраните их для дальнейшего хранения данного устройства. Осмотрите устройство и принадлежности, входящие в комплект поставки, на предмет комплектности и отсутствия повреждений.

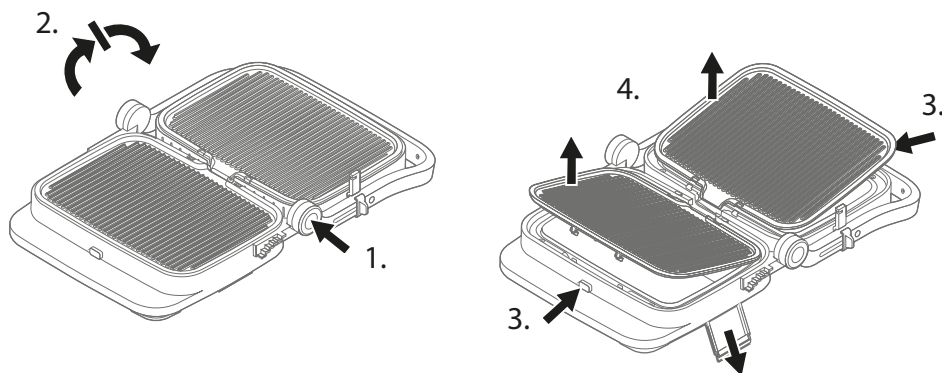
**Примечание.** В случае обнаружения некомплектности или повреждений данное устройство использовать не следует. Обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов (см. главу «Обслуживание клиентов»).

### Очистка

Перед использованием устройства протрите его влажной тканью.



Нажмите кнопку разблокировки для режима барбекю, расположенную справа, и полностью откройте устройство. Нажмите кнопку разблокировки жарочных поверхностей, снимите жарочные поверхности и поддон для жира и вымойте их под проточной водой, используя средство для мытья посуды. Тщательно высушите жарочные поверхности и убедитесь, что все остатки средства для мытья посуды удалены.



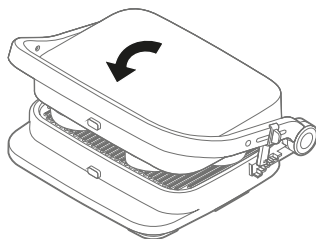
## Режимы работы



**ОСТОРОЖНО!** Не забудьте установить поддон для жира. Регулярно осматривайте этот поддон, чтобы не допустить скопление чрезмерного количества жира.

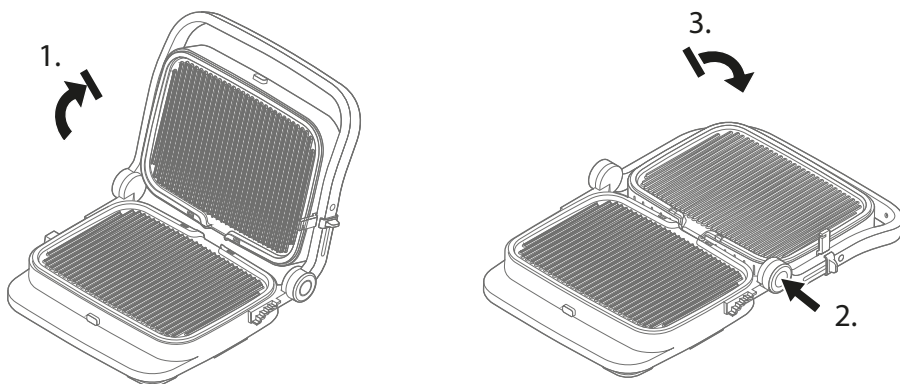
### 1 Контактный гриль (закрытое положение)

Положение верхней жарочной поверхности регулируется автоматически в соответствии с толщиной продукта питания, помещенного на нижнюю жарочную поверхность. Продукт готовится равномерно с обеих сторон.



### 2 Открытый гриль (режим барбекю)

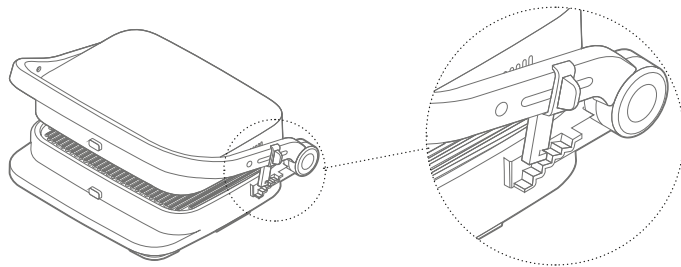
В полностью открытом положении обе жарочные поверхности образуют одну большую жарочную поверхность, находящуюся на одном уровне, на которой можно готовить разные продукты без смешивания соков гриля. Нажмите кнопку разблокировки шарнира, расположенную справа, и поверните верхнюю жарочную поверхность назад.





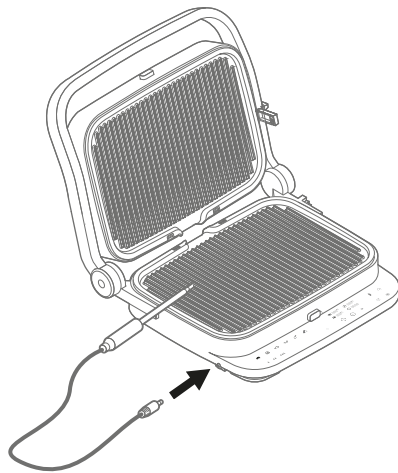
### 3 Гриль-печь

Чтобы установить требуемое расстояние между двумя жарочными поверхностями, воспользуйтесь дистанционным ограничителем. Поместите продукт на нижнюю жарочную поверхность и опустите верхнюю жарочную поверхность так, чтобы она закрыла продукт. Такое положение идеально подходит для очень толстых продуктов, которые необходимо готовить долго и равномерно, для приготовления блюд с расплавленным сыром, таких как пицца и горячие бутерброды, а также мягких продуктов, которые не должны быть расплющены. Также такое положение рекомендуется использовать для овощей с высоким содержанием воды, так как при этом она может беспрепятственно испаряться.



### 4 Использование термометра для гриля

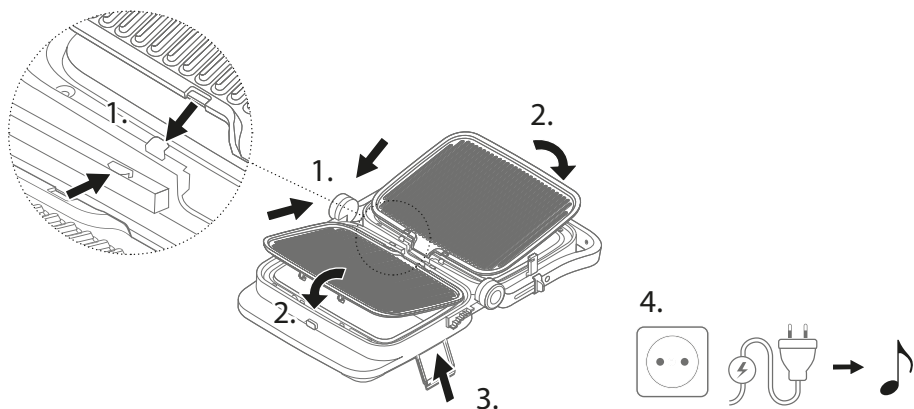
Термометр для гриля, входящий в комплект поставки данного устройства, можно подключить к нему для измерения внутренней температуры. Для этого вставьте разъем термометра в левую нижнюю часть устройства. На дисплее загорится индикатор внутренней температуры, а символы сэндвича и функций длительности программ исчезнут. Параметры настройки см. в главе «Использование», раздел «Внутренняя температура».



# Ввод в эксплуатацию

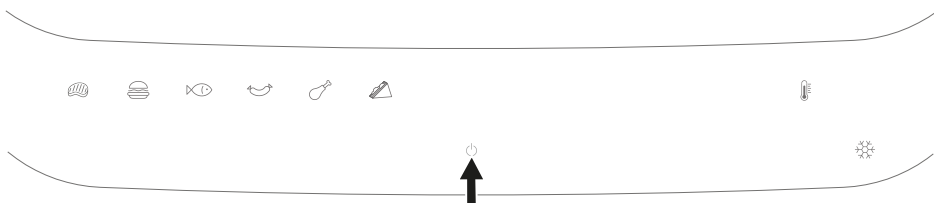
## 1 Подключение

Сначала установите жарочные поверхности задними сторонами на соответствующие крюки гриля. Затем нажмите на наружные поверхности вниз так, чтобы был слышен щелчок. Установите в гриль поддон для жира. Только после этого следует подключить к соответствующему разьему шнур питания (см. раздел «Технические характеристики»). Раздастся длинный звук, и на дисплее появятся все символы. Кнопка включения/выключения останется видимой.



## 2 Включение и выключение

Нажмите кнопку включения/выключения и удерживайте ее 1 секунду. Раздастся длинный гудок. На дисплее появится основное символическое меню выбора (см. рисунок). Символ внутренней температуры загорится только в том случае, если подключен термометр для гриля.



# Использование

**ОСТОРОЖНО!** Опасность ожогов при контакте с горячими частями. Во время работы гриля можно касаться только его ручки и дисплея. Прежде чем касаться других частей, они должны полностью остыть. Не поднимайте и не перемещайте иным образом горячий гриль.

## 1 Выбор программы автоматического приготовления



Выберите программу автоматического приготовления и степень прожарки из таблицы, нажав три раза соответствующий символ, а затем подтвердите выбор, нажав кнопку «OK». Раздастся длинный гудок. Предустановленное время можно отрегулировать кнопками «+» и «-», предварительно нажав символ таймера. Он будет мигать, пока не будет достигнута настроенная температура (два гудка). Если требуется, нажмите символ повышения мощности, чтобы последние 30 секунд прожарка выполнялась на полной мощности. По завершении программы раздастся длинный гудок и появится основной дисплей.

### Стейк

1x		→		→	Слабая прожарка
2x		→		→	Средняя прожарка
3x		→		→	Полная прожарка

### Гамбургер

1x		→		→	Слабая прожарка
2x		→		→	Средняя прожарка
3x		→		→	Полная прожарка

### Рыба

1x		→		→	Глазированная
2x		→		→	Хорошо прожаренная

### Сосиски

1x


### Птица

1x

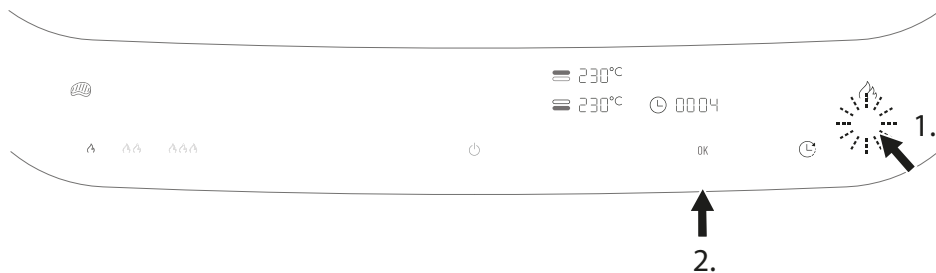
### Сэндвич

1x		→		→	Степень прожарки 1
2x		→		→	Степень прожарки 2
3x		→		→	Степень прожарки 3


## 2 Функция повышения мощности

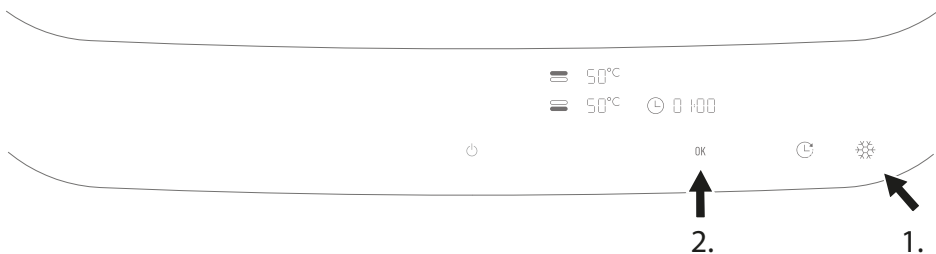
 При использовании автоматических программ при нажатии кнопки повышения мощности последние 30 секунд прожарка будет выполняться на полной мощности. Символ начнет мигать. Для подтверждения выбора программы нажмите кнопку «ОК», при этом раздастся длинный гудок.

**Примечание.** Символ повышения мощности продолжает мигать, пока работает эта функция, после чего он выключится.




## 3 Размораживание

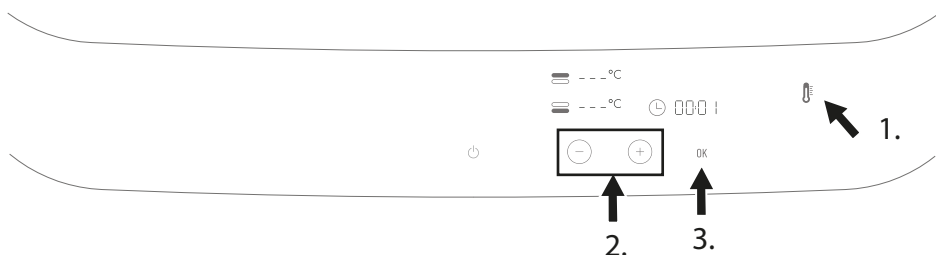
 Нажмите символ размораживания. Отобразится предустановленная температура 50 °С и время. Чтобы изменить время размораживания, см. раздел **Ручная регулировка длительности программы и таймера**. Для подтверждения выбора программы нажмите кнопку «ОК», при этом раздастся длинный гудок.



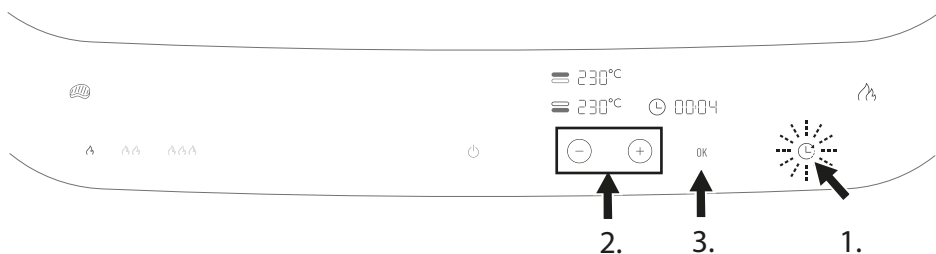
#### 4 Ручная регулировка температуры гриля


 Нажмите символ температуры гриля. Сразу после однократного нажатия можно отрегулировать температуру обеих жарочных поверхностей. Для регулировки температуры верхней жарочной поверхности нажмите этот символ два раза, нижней жарочной поверхности – три раза. Для изменения значения соответствующей температуры служат кнопки «+» и «-». После однократного нажатия кнопки подтверждения «ОК» можно настроить таймер кнопками «+» и «-».


**Примечание.** По истечении настроенного времени таймера раздастся четыре гудка. При ручной регулировке температуры гриль необходимо выключить вручную.

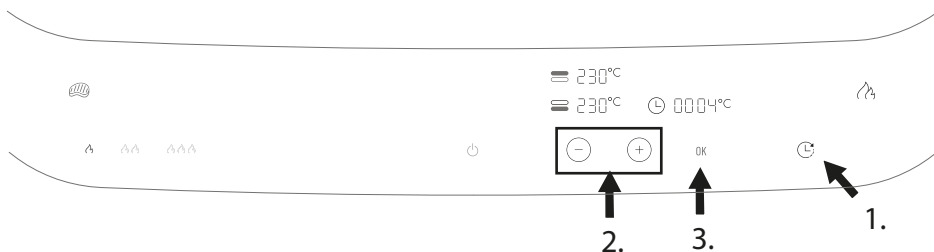


#### 5 Ручная регулировка длительности программы и таймера



 Символ таймера можно использовать для изменения времени приготовления для программ автоматического приготовления, а также для настройки таймера с целью ручной регулировки температуры гриля. Символ начнет мигать. Появятся символы «плюс» и «минус». Используя их, задайте требуемую длительность и подтвердите это значение кнопкой «ОК». Таймер запустится. При работе программ автоматического приготовления символ таймера продолжает мигать до тех пор, пока не будет достигнута выбранная температура. По достижении этой температуры раздастся двойной гудок, дисплей загорится и останется гореть, и таймер начнет обратный отсчет.

 Чтобы настроить длительность программы и/или таймер, нажмите символ таймера. Появятся символы «плюс» и «минус». Используя их, задайте требуемую длительность и подтвердите это значение кнопкой «ОК». Если в течение трех секунд ничего больше не нажимать, то дисплей таймера сбросится и символы «плюс» и «минус» исчезнут.

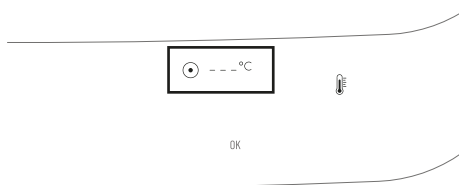
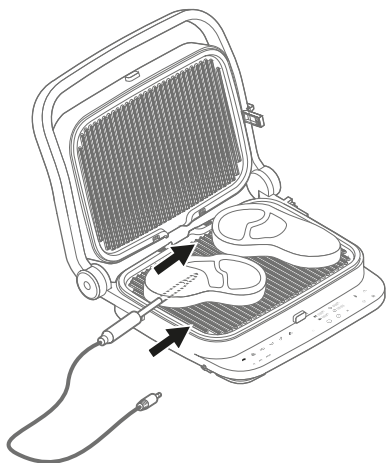


## 6 Внутренняя температура — программа автоматического приготовления

Подключите термометр для гриля. На дисплее загорится индикатор внутренней температуры, а символы сэндвича и функций длительности программ исчезнут.

Выберите требуемую программу; на дисплее внутренней температуры появится предустановленное значение. Для подтверждения выбора программы нажмите кнопку «ОК», при этом раздастся длинный гудок. Дисплей внутренней температуры продолжит мигать до тех пор, пока температура жарочных поверхностей не достигнет предустановленного значения (двойной гудок).


Вставьте термометр для гриля в продукт сбоку так, чтобы его кончик оказался по центру продукта, и поместите продукт на жарочную поверхность. На дисплее внутренней температуры будут попеременно отображаться текущая температура и заданная внутренняя температура. Когда внутренняя температура достигнет заданного значения, раздастся четыре гудка, что указывает на то, что работа программы завершена.

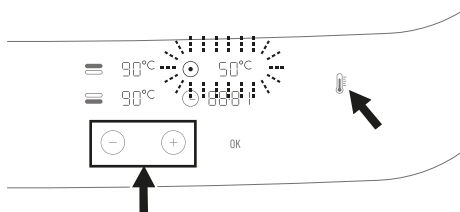
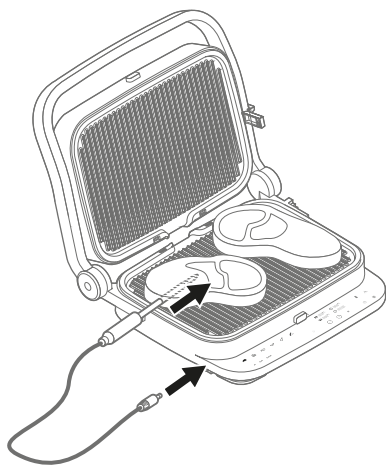



Риск ожогов. Для перемещения продуктов используйте длинные щипцы для барбекю.

## 7 Внутренняя температура — ручная регулировка


Подключите термометр для гриля. На дисплее загорится индикатор внутренней температуры, а символы сэндвича и функций длительности программ исчезнут.

 Нажмите символ температуры гриля и установите требуемую температуру кнопками «+» и «-», как описано в разделе 4 «Ручная регулировка температуры гриля». Подтвердите кнопкой «ОК». Теперь внутренняя температура может быть изменена. Затем нажмите кнопку «ОК» и при необходимости запрограммируйте дополнительный таймер, задав время до 90 минут, для дополнительного продукта. После завершения настройки таймера, когда гриль работает в ручном режиме, его необходимо регулировать вручную. Дисплей внутренней температуры продолжит мигать до тех пор, пока температура жарочных поверхностей не достигнет предустановленного значения. Вставьте термометр для гриля в продукт и поместите продукт на жарочную поверхность. На дисплее внутренней температуры будут попеременно отображаться заданная температура и текущая температура внутри продукта. Когда внутренняя температура достигнет заданного значения, раздастся три гудка. По завершении работы таймера раздастся четыре гудка. Гриль необходимо выключить вручную.



 Риск ожогов. Для перемещения продуктов используйте длинные щипцы для барбекю.

## 8 Отмена введенного значения или работающей программы

 Один раз кратковременно нажмите кнопку включения/выключения. Раздастся короткий гудок; основной дисплей погаснет. Через 5 минут устройство автоматически перейдет в режим ожидания.

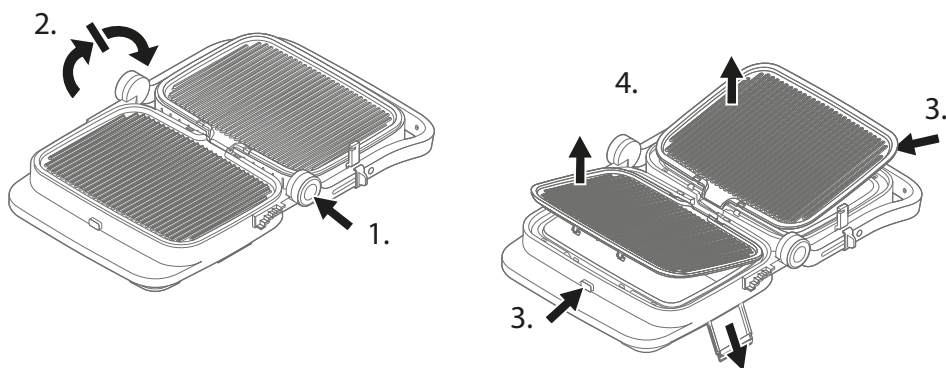
## Очистка и техническое обслуживание



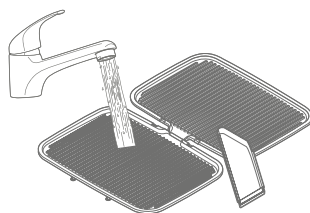
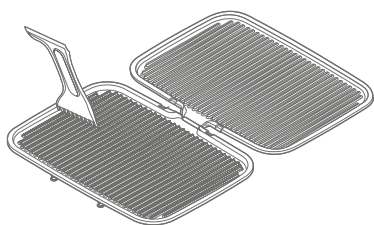
Опасность ожогов при контакте с горячими частями. Перед выполнением работ по очистке и техническому обслуживанию гриль должен полностью остыть.

### 1 Снятие и очистка жарочных поверхностей

Нажмите кнопку разблокировки шарнира, расположенную справа, и полностью откройте устройство. Снимите жарочные поверхности и поддон для жира.

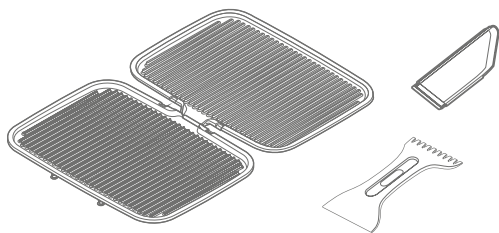
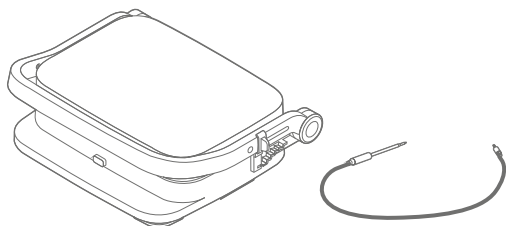


Затем скребком, входящим в комплект поставки, удалите самые крупные остатки продукта. Жарочные поверхности и поддон для жира вымойте под проточной водой, используя средство для мытья посуды.





После каждого использования устройства протрите его влажной тканью. Не следует использовать абразивные чистящие средства и салфетки из микрофибры, так как они могут оставить тонкие царапины на поверхности корпуса.



## Сообщения об ошибках

Сообщение об ошибке сопровождается десятью гудками.



Опасность ожогов при контакте с горячими частями. Перед поиском и устранением неисправностей гриль должен полностью остыть.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Устройство не работает.	Устройство не подключено надлежащим образом к источнику питания.	Проверьте, вставлена ли вилка надлежащим образом в розетку. Проверьте плавкий предохранитель.
После нажатия кнопки «ОК» программа не запускается.	Программа не выбрана.	Выберите программу.
	Не настроены надлежащие значения.	Задайте температуру гриля не ниже 90 °С. Задайте длительность программы автоматического приготовления более 1 минуты.
 E Г Г °С E 180 °С	Верхняя жарочная поверхность установлена ненадлежащим образом.	Выключите устройство, установите верхнюю жарочную поверхность надлежащим образом и снова включите устройство.
 E 180 °С E Г Г °С	Нижняя жарочная поверхность установлена ненадлежащим образом.	Выключите устройство, установите нижнюю жарочную поверхность надлежащим образом и снова включите устройство.
 E Г Г °С E Г Г °С	Обе жарочные поверхности установлены ненадлежащим образом.	Выключите устройство, установите жарочные поверхности надлежащим образом и снова включите устройство.
 E Г Г °С  ---:--	Термометр для гриля установлен ненадлежащим образом.	Выключите устройство, вставьте кончик термометра для гриля в продукт и снова включите устройство.
 E 0 1 °С  --- °С	Устройство неисправно.	Выключите устройство и обратитесь в отдел обслуживания клиентов.
 --- °С  E 0 2 °С	Устройство неисправно.	Выключите устройство и обратитесь в отдел обслуживания клиентов.

## Обслуживание клиентов


В случае проблем с контактным грилем обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов. Подробные сведения об обслуживании, ремонте, гарантии и регистрации изделия приведены на веб-странице [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Принадлежности

Соответствующие принадлежности для данного устройства можно найти на веб-сайте [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Утилизация



Символ «перечеркнутая мусорная корзина» означает, что данное изделие необходимо утилизировать в соответствии с правилами утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Устройства данного типа  могут содержать опасные вещества, оказывающие вредное воздействие на окружающую среду. Запрещается утилизировать данное устройство и упаковку, в которой оно находилось при доставке, вместе с неотсортированными бытовыми отходами. Для утилизации его необходимо доставить в специальный пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования. Этим вы внесете свой вклад в защиту ресурсов и окружающей среды. За дополнительной информацией обратитесь к своему дилеру, в компанию ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) или к местным органам власти.

Ни в коем случае не следует разрешать детям играть с пластиковыми пакетами и упаковочными материалами, так как при этом есть риск получения травмы и/или удушья. Материалы данного типа следует убрать на безопасное хранение или утилизировать в соответствии с требованиями по охране окружающей среды.

## Важна информация за безопасност

Прочетете цялата информация за безопасност и инструкциите. Неспазването на информацията за безопасност и инструкциите може да доведе до токов удар, пожар и/или сериозни наранявания.

Запазете цялата информация за безопасност и инструкциите за бъдещи справки.

Контактният грил (наричан по-долу „уредът“) е предназначен единствено за печене на скара на хранителни продукти в затворени помещения.

Всяка друга употреба се счита за неправилна и може да доведе до сериозни наранявания или повреда на уреда.

Уредът е предназначен изключително за употреба:

- в домакинства
- в предназначени за персонала кухни в магазини, офиси и други търговски обекти
- в земеделски обекти
- от гости в хотели, мотели и други жилищни обекти

Уредът е предназначен за употреба в домакинства, а не за търговска употреба.

Уредът не трябва да се използва от деца. Пазете уреда и придружаващия го кабел далече от деца на възраст под 8 години.

Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и/или познания, само ако тези лица са били инструктирани за използването на уреда и са демонстрирали, че разбират произтичащите рискове и опасности.

Не е позволено на деца да играят с уреда. Децата трябва да са под надзор, за да се гарантира, че не играят с уреда.

Не се допуска почистването и поддръжката на уреда да се извършват от деца на

възраст под 8 години или от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, освен ако не са под надзор.

Не е позволено на деца да играят с опакочувачните материали. Това крие риск от задушаване.

Преди всяка употреба проверявайте уреда за повреди. Ако прецените, че по време на транспортирането са възникнали повреди, незабавно се свържете с отдела за обслужване на клиенти (вижте „Обслужване на клиенти“). Никога не използвайте счупен или повреден уред или дефектни аксесоари.

При възникване на дефект уредът трябва да бъде ремонтиран. Уредът не съдържа компоненти, които можете да ремонтирате сами.

Никога не отвивайте винтовете на уреда и не правете никакви технически модификации.

Дори когато уредът е изключен, ако щепселът му е включен в контакта, вътрешните компоненти на уреда са под напрежение.

Изваждайте щепсела след всяка употреба, в случай на опасност или при възникване на повреда. Поради това контактът, в който е включен щепселът на уреда, трябва да е на леснодостъпно място.

Не транспортирайте и не премествайте уреда по време на работа.

Ако захранващият кабел на уреда е повреден, за да се избегнат опасности, той трябва да бъде заменен от производителя, от отдела за обслужване на клиенти на производителя или от лице с подобна квалификация.

Уредът не е предназначен за работа с таймер или отделна система за телеуправление (дистанционно управление).

Работете с уреда, само ако напрежението на техническата табелка отговаря на напрежението на вашия контакт.

Поставете уреда на суха, равна и нехлъзгава повърхност.

Не поставяйте уреда върху гореща повърхност или в близост до източници на силна топлина.

Не използвайте уреда на открито, нито в помещения с висока влажност на въздуха.

Не използвайте уреда в шкафове.

Не използвайте уреда без плочите за печене.

Предназначената за печене на скара храна може да изгори. Не използвайте уреда в близост до или под запалими материали (напр. пердета или завеси, стенни шкафове). Пространството над уреда винаги трябва да бъде свободно и без препятствия.

Не използвайте уреда в близост до леснозапалими материали като например бензин и алкохол.

Не поставяйте уреда върху леснозапалими повърхности (напр. хартиени салфетки).

Повърхностите на уреда може да станат много горещи. Винаги използвайте дръжката или, ако е необходимо, термоустойчиви кърпи или ръкавици.

Горната повърхност на уреда може да стане много гореща по време на работа. Винаги използвайте дръжката или, ако е необходимо, термоустойчиви ръкавици.

Изключете щепсела от контакта, когато не наблюдавате уреда. Не оставяйте уреда без надзор по време на печене.

Изключете уреда и извадете щепсела от контакта преди да почистите или извършите обслужване на уреда.

Не докосвайте захранващия кабел с мокри ръце. Не докосвайте уреда с мокри

ръце, докато работи, или когато уредът е върху мокра повърхност.

Когато изваждате щепсела от контакта, винаги издърпвайте директно щепсела. Не носете уреда за захранващия кабел.

Уверете се, че захранващият кабел не е прегънат или притиснат, и че захранващият кабел и уредът не са в контакт с източници на топлина (напр. котлони, газов пламък).

Не позволявайте захранващия кабел да провисва. След употреба съхранявайте кабела в отделението за кабел от долната страна на уреда.

Сваляйте и сменяйте плочите, само когато уредът е напълно изстинал.

Никога не потапяйте уреда във вода или други течности, не го почиствайте под течаща вода и не го поставяйте в съдомиялна машина.

Не изливайте студена вода, нито запалими течности върху горещите плочи.







Транспортирайте и почиствайте уреда само след като е напълно изстинал.

При почистването на уреда не използвайте твърди принадлежности като например домакинска тел и не използвайте агресивни и абразивни почистващи препарати.

Преди да приберете уреда: Извадете щепсела и изчакайте уреда да изстине напълно.

Съхранявайте уреда на хладно и сухо място, недостъпно за деца и домашни любимци.

## Използвани символи

	Прочетете внимателно и изцяло инструкциите за експлоатация и ги запазете за бъдеща употреба.
	ВНИМАНИЕ! Възможен риск от инцидент и нараняване, както и от сериозни имуществени щети.
	Риск от изгаряния вследствие на горещи повърхности
	Не използвайте уреда на открито, нито във влажна среда.
	Клас на защита I
	Уредът отговаря на указанията за CE щемпел.

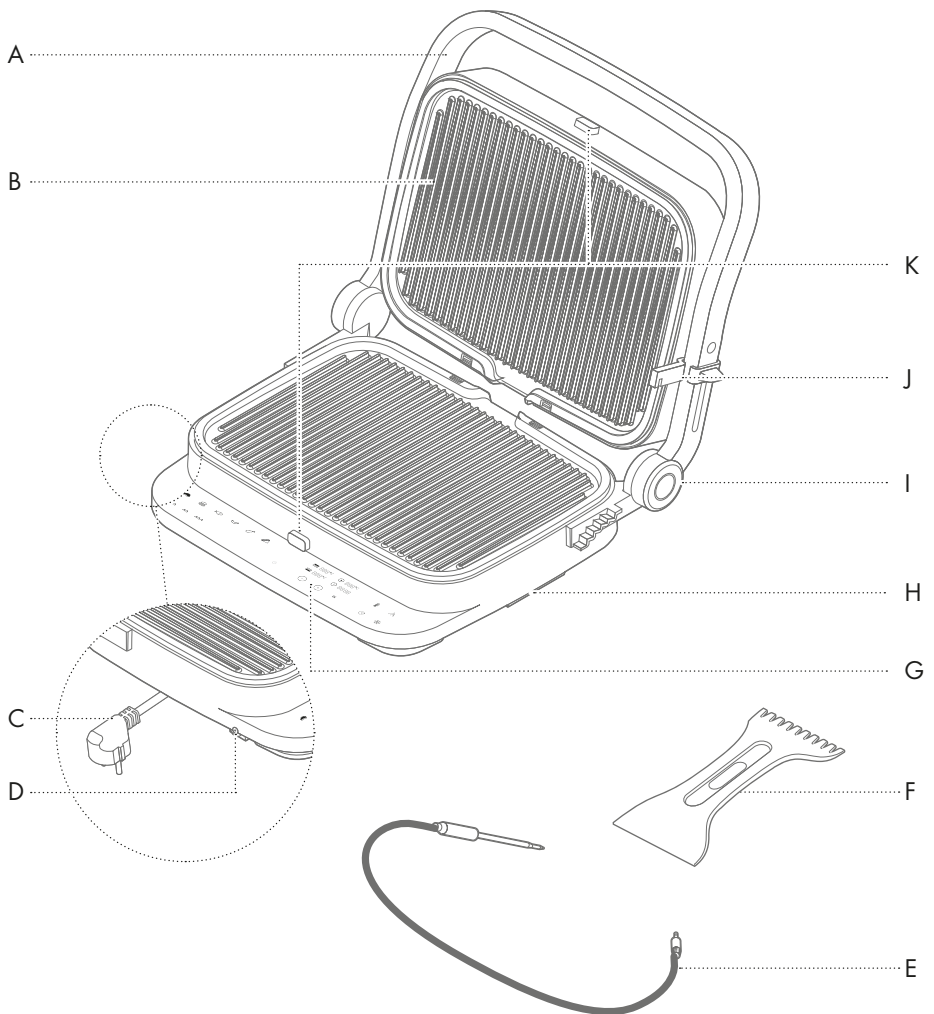
## Технически данни

Захранване	220–240 V, 50–60 Hz
Изходна мощност	2000 W
Изходна мощност в режим на готовност	< 0,3 W
Тегло	8,13 kg
Клас защита	I
Размери	398 x 321 x 150 mm

## Съдържание

Важна информация за безопасност	1
Преглед	4
Преглед / Работа	5
Дисплей	5
Преди първата употреба	6
Режими на работа	7
Пускане в експлоатация	9
Работа	10
Почистване и поддръжка	15
Съобщения за грешка	17
Обслужване на клиенти	18
Принадлежности	18
Изхвърляне	18

## Преглед



A Дръжка

B Плоча на скарата

C Захранващ кабел

D Слот за термометър

E Термометър-сонда

F Стъргалка

G Дисплей

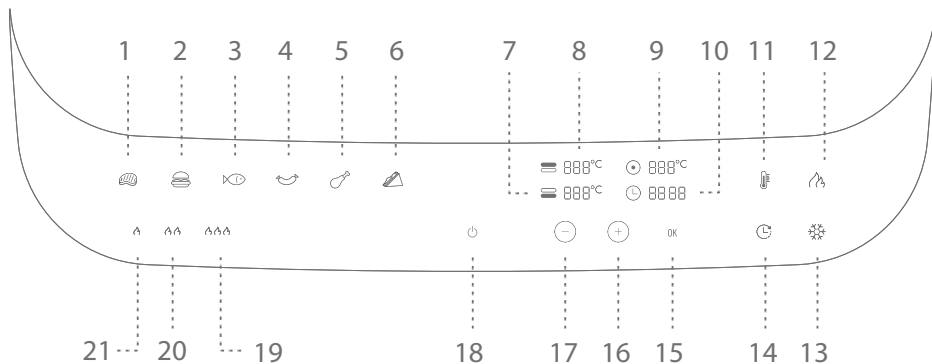
H Тава за капеща мазнина

I Отключване за Барбекю

J Подпори за височина и заключващ механизъм

K Бутон за отключване на плочите на скарата

# Дисплей



1	Програма за стекове	12	Запичане
2	Програма за хамбургери	13	Размразяване
3	Програма за риба	14	Продължителност на програмата
4	Програма за наденици	15	Бутон за потвърждение
5	Програма за птиче месо	16	Бутон за настройка „+“
6	Програма за сандвичи	17	Бутон за настройка „-“
7	Температура на долната плоча	18	Бутон Вкл./Изкл
8	Температура на горната плоча	19	Добре изпечено
9	Дисплей на температурната сонда (само с температурна сонда)	20	Средно изпечено
10	Таймер	21	Алангле
11	Промяна на температурата		



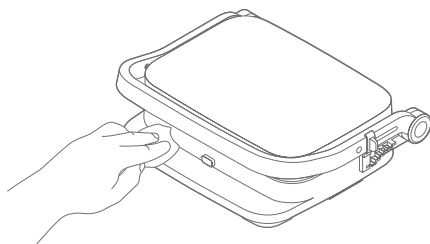
## Преди първата употреба

Отстранете всички опаковъчни материали, изхвърлете ги по екологосъобразен начин или ги запазете за бъдещо опаковане на уреда. Огледайте уреда и принадлежностите му за повреди и пълнота на доставката.

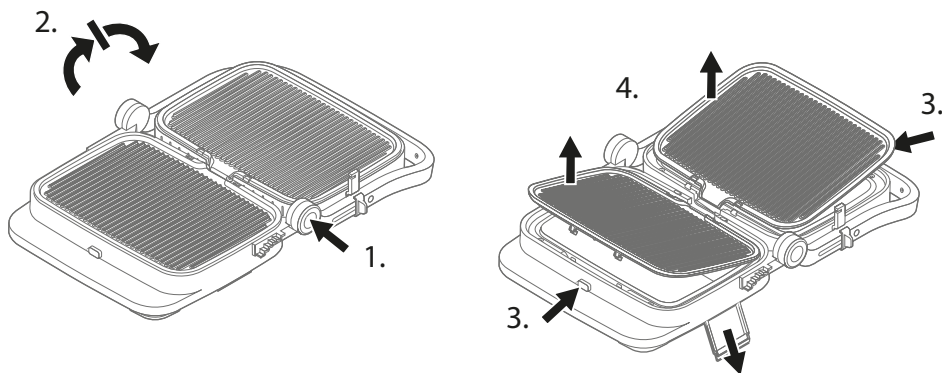
**Забележка:** Не използвайте уреда, ако откриете липсващи или повредени компоненти. Свържете се с нашия отдел за отдел обслужване на клиенти (вижте глава „Обслужване на клиенти“).

### Почистване

Преди първата употреба избършете уреда с влажна кърпа.



Натиснете ключалката за отключване на плочите за режим Барбекю отдясно и разгънете скарата докрай. Натиснете ключалката на плочите, свалете плочите и тавата за мазнина и ги измийте с препарат за съдове и вода. Подсушете добре плочите и се уверете, че по тях няма остатъци от препарат за съдове.



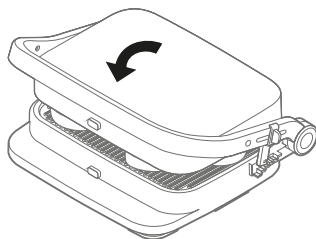
## Режими на работа



**ВНИМАНИЕ!** Проверете дали сте поставили тавата за мазнина. Проверявайте тавата редовно и изливайте мазнината, за да не се препълни.

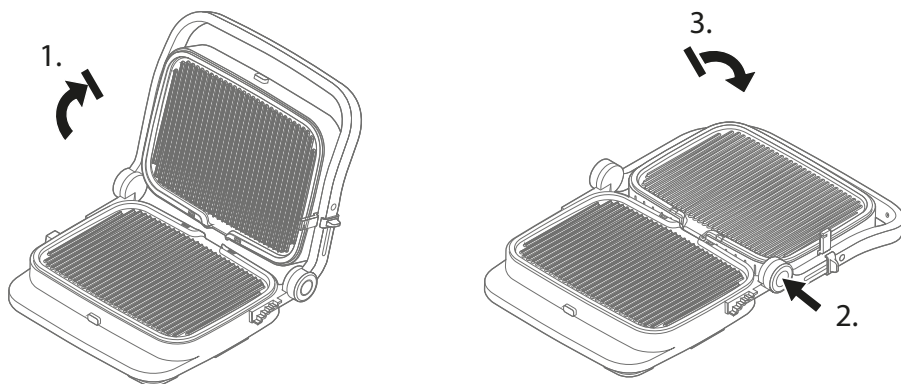
### 1 Контактна скара (затворена)

Горната плоча сама се приспособява към дебелината на парчето храна върху долната плоча. Храната се пече равномерно от двете страни.



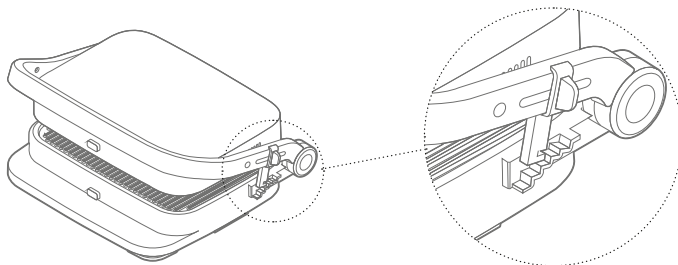
### 2 Отворена скара (режим Барбекю)

Когато скарата е разгъната докрай, двете плочи образуват голяма равна площ за печене, където можете да печете различни храни, без сосовете им да се смесват. Натиснете ключалката за пантата отдясно и отворете горната плоча докрай назад.



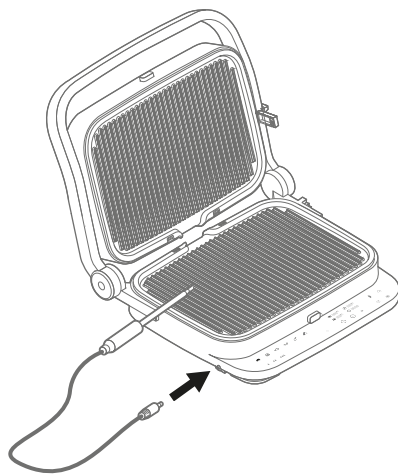
### 3 Режим Фурна

Използвайте подпорите за разстояние, за да регулирате височината между двете плочи. Поставете храната върху долната плоча и снижете горната, докато се доближи до храната. Този начин на печене е идеален за дебели парчета храна, които трябва да се пекат бавно и равномерно, за разтапяне на сирене върху печива като например пица, за месни и зеленчукови кюфтета и за меки храни, които не трябва да се смачкват. Препоръчва се и за печене на зеленчуци с голямо съдържание на вода, защото така водата от печенето се изпарява безпрепятствено.



### 4 Използване на температурната сонда

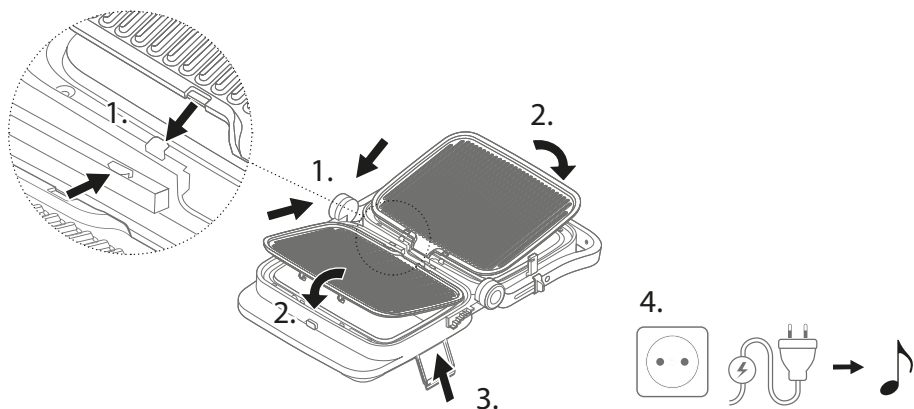
Доставеният заедно със скарата термометър може да се използва като температурна сонда. За тази цел поставете жака на термометър в слота отляво и отдолу на уреда. На дисплея ще се появи температурата на сондата, а символът за сандвич и продължителността на програмата ще изчезнат. За възможностите за регулиране вижте глава „Работа - Температурна сонда“.



# Пускане в експлоатация

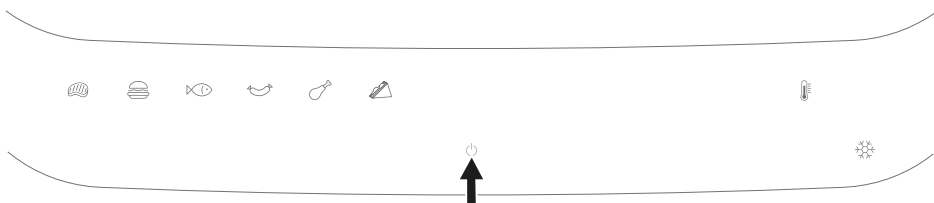
## 1 Сглобяване

Първо, поставете задните части на двете плочи в съответните куки на скарата. След това натиснете външните страни надолу, докато щракнат по местата си. Вкарайте тавата за мазнина в скарата. Сега вече можете да включите захранващия кабел в подходящ контакт (вижте глава „Технически данни“). Ще чуете продължителен звук, след което дисплеят ще покаже всички функции. Бутонът Вкл/Изкл винаги остава видим на дисплея.



## 2 Включване / Изключване

Натиснете бутона Вкл/Изкл и го задръжте 1 секунда. Ще чуете продължителен звук. На дисплея ще се покажат символите на основните режими (вижте илюстрацията). Температурата на сондата се показва, само когато термометърът е свързан към скарата.



# Работа



**ВНИМАНИЕ!** Опасност от изгаряне при допир с горещи компоненти. По време на работа докосвайте само дръжката и дисплея на скарата. За да пипате други части, оставете скарата да се охлади напълно. Не вдигайте и не местете горещата скара.

## 1 Избор на автоматична програма за печене



Изберете от таблицата програма за автоматично печене и степен на изпичане, като натиснете 3 пъти съответния символ, след което потвърдете с натискане на ОК. Ще чуете продължителен звук. Времето се задава с натискане на символа Таймер и бутоните „+“ и „-“. Символът ще мига, докато не се достигне зададената температура (два кратки звука). По желание натиснете символа Запичане, за печене на пълна мощност през последните 30 секунди. В края на програмата ще чуете продължителен звук и ще се покаже началният дисплей.

### Стекове

1x		→		→	Алангле
2x		→		→	Средно изпечен
3x		→		→	Добре изпечен

### Хамбургер

1x		→		→	Алангле
2x		→		→	Средно изпечен
3x		→		→	Добре изпечен

### Риба

1x		→		→	С глазура
2x		→		→	Добре изпечена

### Наденици

1x


### Птиче месо

1x

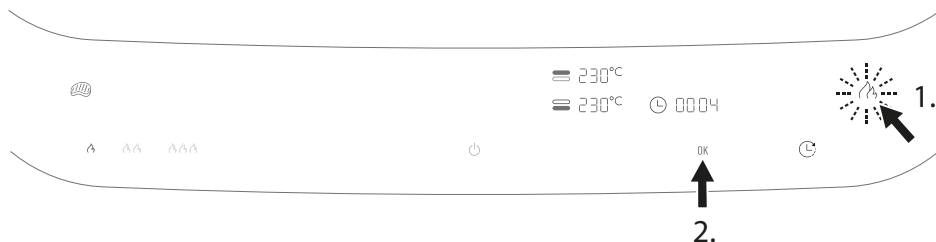
### Сандвичи

1x		→		→	Степен на запичане 1
2x		→		→	Степен на запичане 2
3x		→		→	Степен на запичане 3


## 2 Запичане

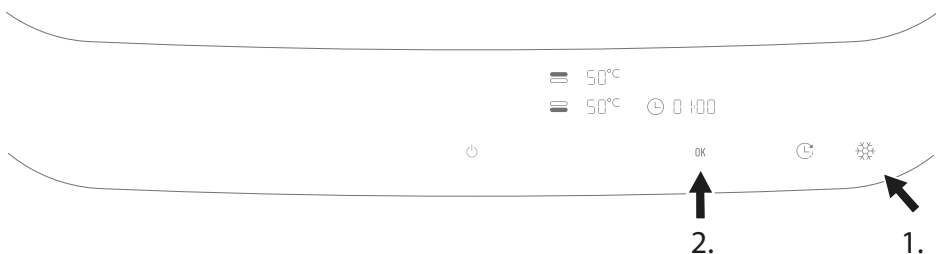
 При автоматични програми можете да запечете на пълна мощност през последните 30 секунди, като натиснете символа Запичане. Символът започва да мига. Потвърдете с натискане на ОК. Ще чуете продължителен звук.

**Забележка:** Символът мига до края на запичането. Ако не мига, запичането е изключено.




## 3 Размразяване

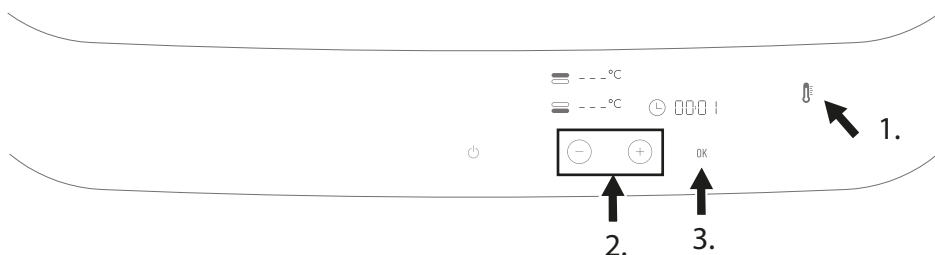
 Натиснете символа Размразяване. Ще се покаже предварително зададената температура 50°C заедно с времето. За да промените времето за размразяване, вижте глава „Промяна на продължителността на програмата“. Потвърдете с натискане на ОК. Ще чуете продължителен звук.



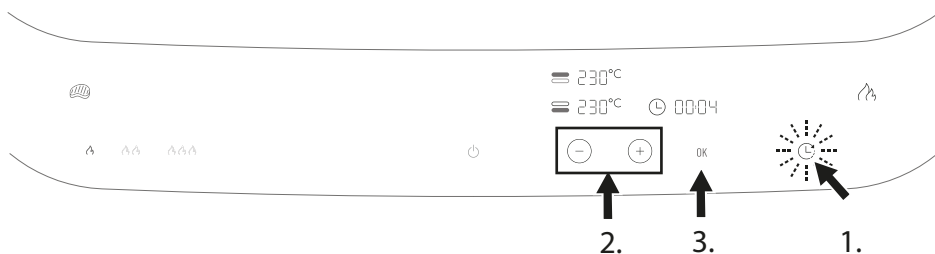
#### 4 Ръчна промяна на температурата на печене


 Натиснете символа Термометър на дисплея. Ако го натиснете само веднъж, ще зададете еднаква температура на двете плочи. За да зададете температура само на горната плоча, натиснете 2 пъти. За да зададете температура на долната плоча, натиснете 3 пъти. Температурата се променя с бутоните „+“ и „-“. Потвърдете с еднократно натискане на ОК. Времето на таймера се задава с бутоните „+“ и „-“.


**Забележка:** След изтичането на зададеното време, таймерът издава звук 4 пъти. Ако сте задали ръчно температурата на скарата, тя няма да се изключи сама и трябва да я изключите ръчно.

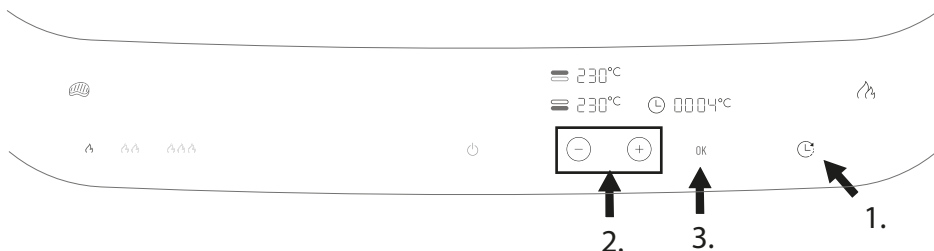


#### 5 Ръчна промяна на продължителността на програмата / таймера



 Със символа Таймер можете да променят времето за печене или да задавате време при ръчно управление на температурата за печене. Символът започва да мига. Появяват се символите плюс и минус. Задайте желаната продължителност със символите плюс и минус и потвърдете с ОК. Таймерът стартира. Когато печете на автоматична програма, таймерът мига докато не се достигне зададената температура. След като зададената температура е достигната, скарата издава звук 2 пъти, дисплеят светва постоянно и таймерът започва обратното броене.

 Натиснете таймера за промяна на продължителността на програмата и/или времето на таймера. Появяват се символите плюс и минус. Задайте желаната продължителност със символите плюс и минус и потвърдете с ОК. Ако в следващите 3 секунди не натиснете друг бутон, таймерът се нулира и се появяват символите плюс и минус.

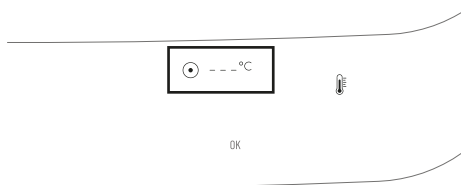
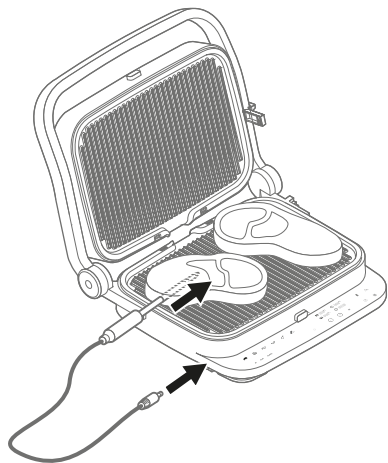


## 6 Температурна сонда - автоматична програма за печене

Свържете термометъра на скарата. На дисплея ще се появи температурата на сондата, а символът за сандвич и продължителността на програмата ще изчезнат.

След като изберете желаната програма, на дисплея на сондата ще се появи предварително зададената стойност. Потвърдете с натискане на ОК. Ще чуете продължителен звук. Дисплеят на температурната сонда ще мига докато температурата на плочата не достигне зададената температура (двоен звук).

Пъхнете сондата отстрани в парчето храна така, че върхът ѝ да попадне в средата на парчето. Поставете храната върху плочата. Действителната температура и зададената температура на сондата се показват на дисплея една след друга. Когато температурата на сондата достигне зададената, ще чуете четирикратен звук, което означава, че програмата е завършила.




Опасност от изгаряне. За манипулации с храната използвайте прибори за скара с дълги дръжки.

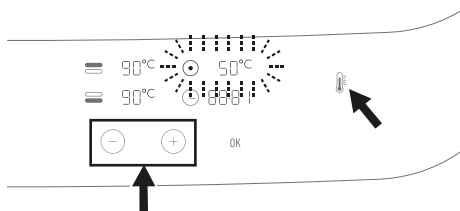
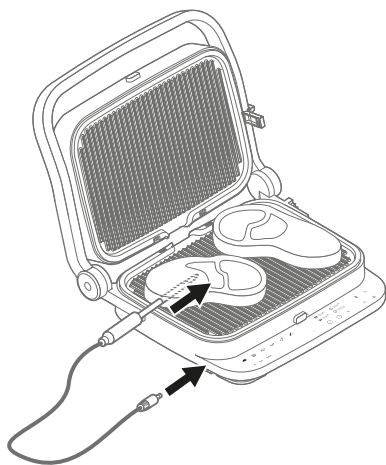


## 7 Температура сонда – ръчна промяна на температурата

Свържете термометъра на скарата. На дисплея ще се появи температурата на сондата, а символът за сандвич и продължителността на програмата ще изчезнат.


 Натиснете символа Термометър и задайте желаната температура на плочата с бутоните „+“ и „-“, както е описано в глава 4. **Задайте температурата на печене.** Потвърдете с ОК. Сега променете температурата на сондата. Натиснете ОК и по желание задайте допълнителен таймер за още до 90 минути за допълнително печене. След като зададете времето на таймера и скарата е в ръчен режим на работа, трябва да я управлявате ръчно. Дисплеят на температурната сонда ще мига, докато температурата на плочите не достигне зададената температура.

Поставете сондата в парчето храна и го поставете върху плочата. Зададената температура и действителната температура във вътрешността на храната се показват на дисплея на сондата една след друга. След като температурата на сондата достигне зададената температура, ще чуете троен звук. След като времето на таймера изтече, ще чуете четворен звук. Изключете скарата ръчно.



Опасност от изгаряне. За манипулации с храната използвайте прибори за скара с дълги дръжки.

## 8 Отмяна на въведена стойност или на текуща програма

 Натиснете кратко бутона Вкл/Изкл. Ще чуете кратък звук; ще се покаже началният дисплей. След 5 минути уредът автоматично ще премине в режим на готовност.

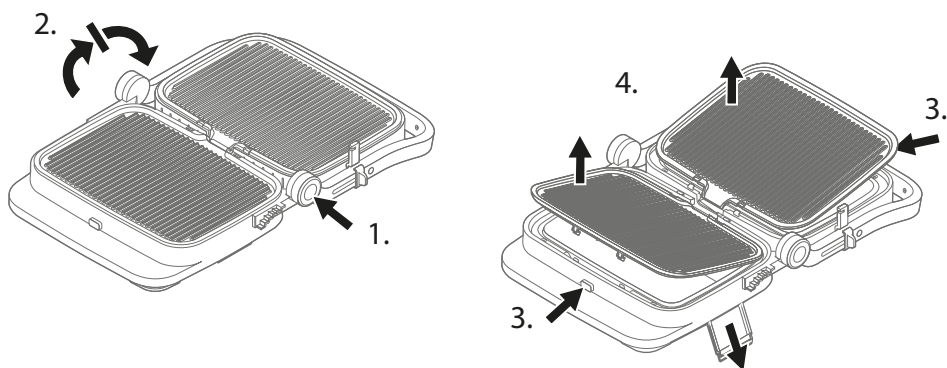
## Почистване и поддръжка



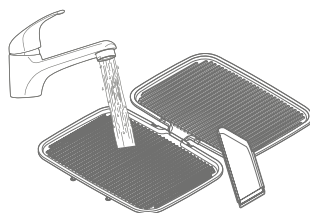
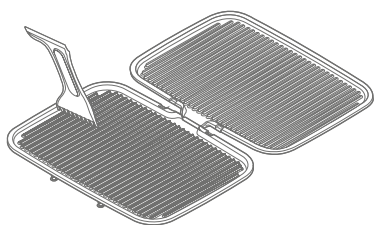
Опасност от изгаряне при допир с горещи компоненти. Преди почистване и поддръжка оставете скарата да се охлади напълно.

### 1 Сваляне и почистване на плочите на скарата

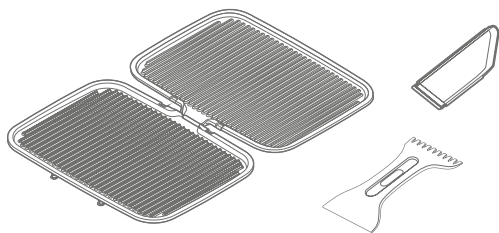
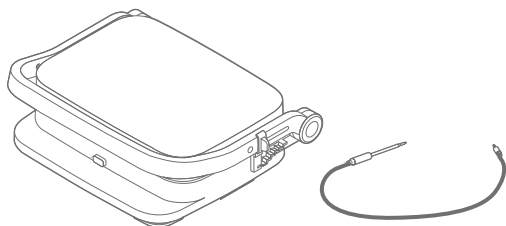
Натиснете заключалката на пантата отдясно и разгънете скарата докрай. Свалете плочите и тавата за мазнина.



Почистете загорелите остатъци със стъргалката от комплекта. Почистете плочите и тавата за мазнина с препарат за съдове и ги измийте с вода.



След всяка употреба избърсвайте уреда с влажна кърпа. Не използвайте абразивни препарати и микрофибърни кърпи, защото те оставят фини драскотини по корпуса.



## Съобщения за грешка

При възникване на грешка ще чуете десетократен звук.



Опасност от изгаряне при допир с горещи компоненти. Преди да отстраните проблем или грешка, оставете скарата да се охлади напълно.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Уредът не работи.	Уредът не е правилно свързан към захранването.	Проверете дали щепселът е добре поставен в контакта. Проверете предпазителя.
Програмата не стартира, след като натиснете ОК.	Не е избрана програма.	Изберете програма.
	Не са зададени подходящи стойности.	Температурата на плочата трябва да е минимум 90°. Продължителността на автоматичната програма за печене трябва да е минимум 1 минута.
 E <sub>11</sub> °C  180 °C	Горната плоча не е поставена правилно.	Изключете уреда, поставете правилно горната плоча и включете отново уреда.
 180 °C  E <sub>11</sub> °C	Долната плоча не е поставена правилно.	Изключете уреда, поставете правилно долната плоча и включете отново уреда.
 E <sub>11</sub> °C  E <sub>11</sub> °C	И двете плочи не са поставени правилно.	Изключете уреда, поставете правилно плочите и включете отново уреда.
 E <sub>11</sub> °C  ---	Температурната сонда не е поставена правилно.	Изключете уреда, поставете температурната сонда в храната и включете отново уреда.
 E0 1 °C  --- °C	Уредът е повреден.	Изключете уреда и потърсете отдела за обслужване на клиенти.
 --- °C  E0 2 °C	Уредът е повреден.	Изключете уреда и потърсете отдела за обслужване на клиенти.

## Обслужване на клиенти

При проблем с вашата контактна скара се свържете с нашия отдел за обслужване на клиенти.

Подробна информация за обслужване, ремонт, гаранции и регистрация на продукта ще намерите на [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Принадлежности

Подходящите принадлежности за вашия уред са дадени на [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Изхвърляне



Символът „зачеркната кофа за боклук“ изисква разделно изхвърляне на отпадъчно електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Тези уреди може да съдържат опасни вещества, които са вредни за околната среда. Не изхвърляйте този уред и неговата опаковка заедно с несортираните битови отпадъци.

Изхвърлете уреда на специално място за събиране на стари електрически и електронни уреди. Така вие допринасяте за опазването на ресурсите и природата. Потърсете повече информация от вашия дистрибутор, от ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) или от местните власти.

В никакъв случай не разрешавайте на деца да си играят с пластмасовите пликосе и опаковъчния материал, защото това представлява опасност от нараняване и/или задушаване. Дръжте подобни материали на недостъпно място или ги изхвърлете по екологосъобразен начин.

## Важне информације о безбедности

Прочитајте све информације о безбедности. Уколико не поступате у складу са упутствима и информацијама о безбедности, може доћи до струјног удара, пожара и/или озбиљних повреда.

Чувајте све информације о безбедности и упутства за будућу употребу.

Контактни роштиљ (даље у тексту: „уређај“) је намењен само за роштиљање хране у затвореним просторима.

Било каква друга употреба се сматра неправилном и може да доведе до озбиљних повреда или оштећења уређаја.

Уређај је искључиво намењен за коришћење

- у домаћинствима
- у кухињама радионица, канцеларија и других комерцијалних просторија,
- у и на пољопривредним газдинствима
- од стране гостију у хотелима, мотелима и другим стамбеним здањима

Уређај је намењен за коришћење у домаћинству, а не за професионалну употребу.

Деца не смеју да користе ни да рукују уређајем. Држите уређај и припадајући кабл за повезивање даље од особе млађих од осам година.

Уређај смеју да користе деца старости од осам година и старија и особе са смањеним физичким, осетним или менталним способностима, или која немају искуство и/или знање, само уколико су те особе претходно обучене за коришћење уређаја и која су показала схватање одговарајућих ризика и опасности.

Деца не смеју да се играју са уређајем. Деца би требала да буду под надзором, да би се уверили да се не играју са уређајем.

Чишћење и одржавање уређаја не смеју да врше деца млађа од осам година или особе са смањеним физичким, осетним или менталним способностима, или које немају искуства и/или знања, осим ако су под надзором.

Деца не смеју да се играју са амбалажом. То представља опасност од гушења.

Прегледајте да уређај нема оштећења пре сваког коришћења. Ако утврдите да је дошло до оштећења приликом транспорта, одмах се обратите корисничкој служби (погледајте „Корисничка служба“). Никада не користите поломљен или оштећен уређај или неисправне додатке.

Уколико дође до оштећења, уређај мора да се поправи. Уређај нема делове које можете сами да поправљате.

Никада не растављајте уређај и не вршите било какве техничке измене.

Чак и када је уређај искључен, у унутрашњости уређаја је присутан напон, све док је уређај прикључен у струјну утичницу.

Извучите утикач након сваке употребе у случају опасности, или ако дође до оштећења. Из тог разлога, нека струјна утичница у коју је укључен утикач уређаја буде на таквом месту на коме је лако приступачна.

Не транспортујте и не померајте уређај док се користи.

Уколико је кабл за напајање уређаја оштећен, мора да се замени од стране произвођача, од стране корисничке службе произвођача или од стране особе сличних квалификација да би се спречиле опасности.

Уређај није намењен да ради преко тајмера или посебног система удаљене контроле (даљинске команде).

Рукујте уређајем само ако је напон који је наведен на типској плочици исти као и напон у вашој струјној утичници.

Поставите уређај на суву, равну површину која се не клиза.

Не стављајте уређај на врелу површину или у близину јаких извора топлоте.

Не користите уређај на отвореном или у просторијама са високом влажношћу ваздуха.

Не користите уређај у ормарима.

Никада не користите уређај без плоче за роштиљ.

Храна коју роштиљате може да изгори.

Никада не користите уређај у близини или испод запаљивих материјала (на пример завесе или драперија, зидних ормарића). Површина изнад уређаја мора увек да буде чиста и без препрека.

Никада не рукујте уређајем у близини запаљивих материјала који могу лако да се запале, на пример бензин или алкохол.

Не постављајте уређај на површинама које лако могу да се запале (на пример папирни убриси).

Површина уређаја може да постане јако врела. Увек користите ручице или, ако је неопходно, тканину отпорну на високу температуру или рукавице.

Спољна површина уређаја може да постане јако врела док уређај ради. Увек користите ручице или, ако је неопходно, рукавице за рерну.

Извучите утикач из струјне утичнице када не посматрате уређај. Не остављајте уређај без надзора током роштиљања.

Искључите уређај и извучите утикач из струјне утичнице пре чишћења или сервисирања уређаја.

Никада не хватајте кабл за напајање мокрим рукама. Не дирајте уређај мокрим рукама док ради или када је уређај на влажној површини.

Када извличите утикач из струјне утичнице, увек га вуците директно за утикач. Не носите уређај држећи га за кабл за напајање.

Уверите се да кабл за напајање не буде савијен или прикљештен и да кабл за напајање и уређај не дођу у контакт са изворима топлоте (на пример, рингле, горионици).

Не дозволите да кабл за напајање виси или улегне. Савијте кабл у одељак за кабл са доње стране уређаја након коришћења.

Плоче за роштиљ скидајте или мењајте само када се уређај у потпуности охлади.

Никада не потапајте уређај у воду или друге течности, не чистите га под текућом водом и не стављајте га у машину за прање судова.

Не сипајте хладну воду или запаљиве течности на вреле плоче за роштиљ.







Транспортирајте и чистите уређај само након што се у потпуности охладио.

Не користите било какве грубе предмете за чишћење уређаја, као што су челична вуна и не користите агресивна или абразивна средства за чишћење.

Пре складиштења уређаја: Извучите утикач и пустите да се уређај потпуно охлади.

Складиштите уређај на хладном, сувом месту на које немају приступ деца или кућни љубимци.

## Коришћени симболи

	Пажљиво и у потпуности прочитајте упутства за руковање и сачувајте их за будућу употребу.
	ОПРЕЗ! Могућа опасност од инцидента и повреде као и озбиљног оштећења својине.
	Ризик од опекотина због врелих површина.
	Не користите уређај на отвореном или у влажном окружењу.
	Заштита класа I
	Уређај је у сагласности са смерницама за продају на тржишту Европске заједнице.

## Технички подаци

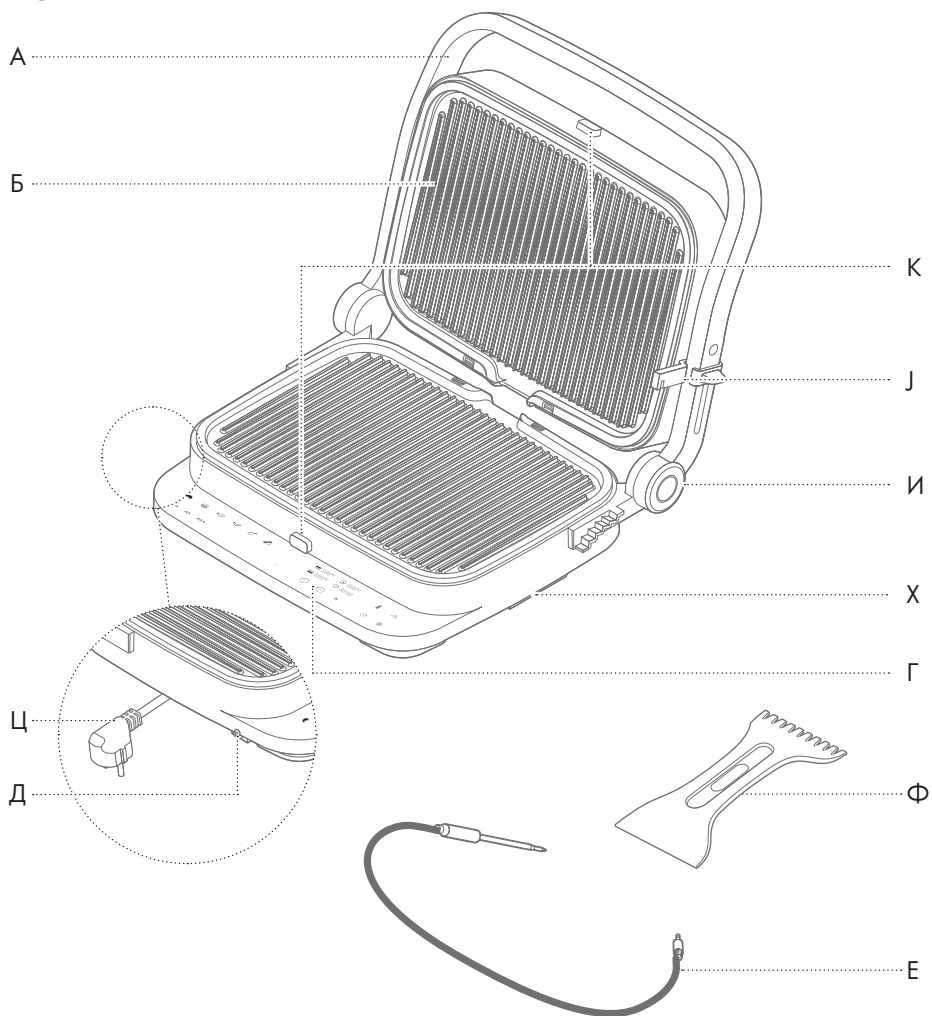
Напајање	220-240 V, 50-60 Hz
Излазна снага	2000 W
Излазна снага у стању приправности	< 0,3 W
Тежина	8,13 kg
Заштитна класа	I
Димензије	398 x 321 x 150 mm

## Садржај

Важне информације о безбедности	1
Преглед	4
Преглед/рад	5
Екран	5
Пре првог коришћења	6
Режими рада	7
Пуштање у рад	9
Рад	10
Чишћење и одржавање	15
Поруке о грешкама	17
Корисничка служба	18
Додатна опрема	18
Одлагање	18



## Преглед




---

 А Дршка
 

---



---

 Б Роштиљ плоча
 

---



---

 Ц Кабл за напајање
 

---



---

 Д Прикључак за термометар
 

---



---

 Е Термометар роштиља
 

---



---

 Ф Стругалица
 

---



---

 Г Екран
 

---



---

 Х Посуда за скупљање масноће
 

---



---

 И Уређај за откључавање роштиља
 

---



---

 Ј Одстојници и механизам за закључавање
 

---

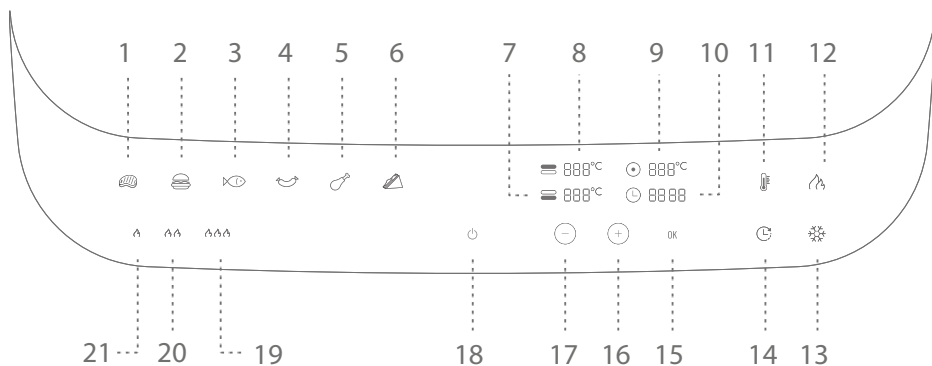


---

 К Дугме за откључавање роштиљ плоча
 

---

# Екран



1	Програм за бифтеке	12	Функција појачавања
2	Програм за хамбургере	13	Функција одмрзавања
3	Програм за рибу	14	Трајање програма
4	Програм за кобасице	15	Тастер за потврду
5	Програм за живину	16	Тастер за подешавање „+“
6	Програм за сендвиче	17	Тастер за подешавање „-“
7	Температура доње роштиљ плоче	18	Дугме за укључивање/искључивање
8	Температура горње роштиљ плоче	19	Јачина печења је подешена на реш
9	Екран за приказ температуре језгра (само са термометром за роштиљ)	20	Јачина печења је подешена на средње печен
10	Екран за тајмер	21	Јачина печења је подешена на средње-слабо печен
11	Промените температуру роштиља		

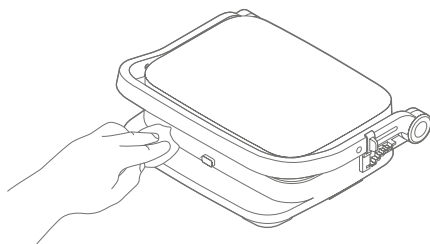
## Пре првог коришћења

Уклоните све материјале за паковање, одложите их на еколошки прихватљив начин или их сачувајте за будуће одлагање уређаја. Проверите уређај и пратећу додатну опрему да бисте били сигурни да нису оштећени и да су комплетни.

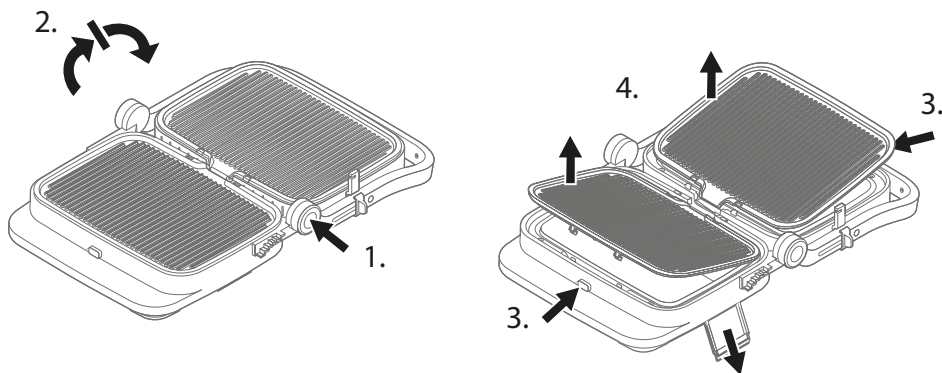
**Напомена:** Ако откријете делове који недостају или су оштећени, немојте користити уређај. Уместо тога, обратите се нашем одељењу за корисничку службу (погледајте поглавље под називом „корисничка служба“).

### Чишћење

Пре употребе обришите уређај влажном крпом.



Притисните уређај за откључавање роштиља са десне стране и потпуно га отворите. Притисните уређај за откључавање за роштиљ плоча, уклоните роштиљ плоче и посуду за сакупљање масноће и очистите под текућом водом детерџентом за прање судова. Пажљиво осушите роштиљ плоче и уверите се да су сви остаци из средстава за чишћење уклоњени.



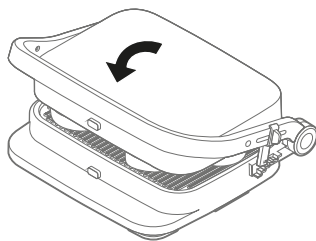
## Режими рада



**ОПРЕЗ!** Проверите да ли је посуда за сакупљање масноће уметнута. Проверавајте посуду у редовним интервалима да бисте спречили прекомерно накупљање масноће.

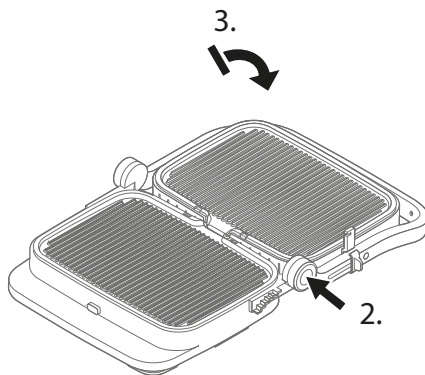
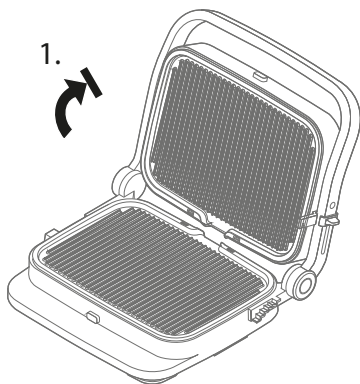
### 1 Контактни роштиљ (затворени положај)

Горња роштиљ плоча се аутоматски подешава на дебљину хране која се налази на доњој роштиљ плочи. Храна ће се пећи равномерно са обе стране.



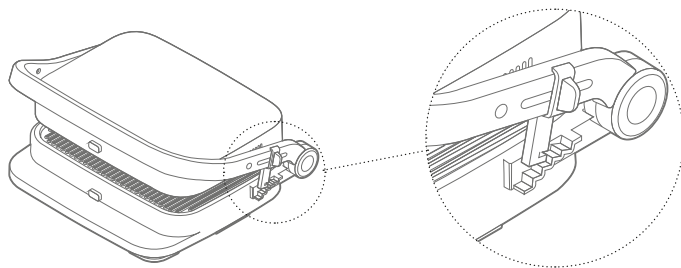
### 2 Отворени роштиљ (BBQ режим)

Када су потпуно отворене, обе роштиљ плоче формирају велику површину печења на истом нивоу, на којој се може пећи различита храна без мешања сокова од печења. Притисните тастер за откључавање шарке на десној страни и повуците горњу роштиљ плочу уназад.



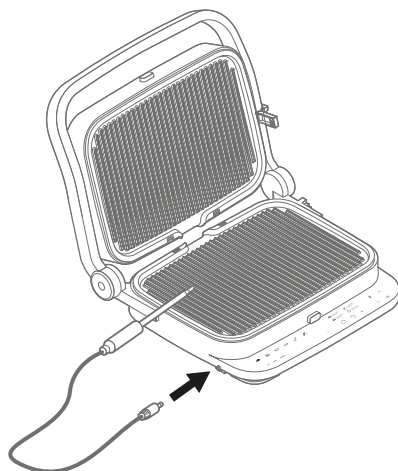
### 3 Рерна

Направите размак да бисте подесили жељено растојање између две роштиљ плоче. Ставите храну на доњу роштиљ плочу и спустите горњу роштиљ плочу тако да буде близу хране. Овај положај је савршен за веома густу храну која се мора пећи полако и равномерно, за припремање истопљених јела од сира, као што су нпр. пица или пиринач, као и за припрему меке хране која не треба да се гњечи. Његова употреба се такође препоручује за поврће са високим садржајем воде, јер тако вода несметано испарава.



### 4 Коришћење термометра роштиља

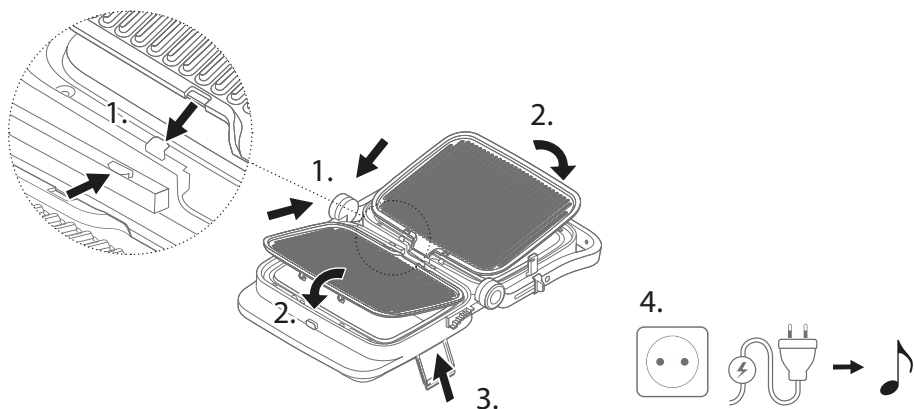
Термометар за роштиљ који се испоручује уз уређај може да се постави да би се измерила температура језгра и да би се то постигло, уметните прикључак за термометар у леву, доњу страну уређаја. На екрану ће се појавити индикатор за температуру језгра, симболи за функције програма за сендвиче и функције за трајање програма ће нестати. Опције подешавања потражите у поглављу „рад – температура језгра“.



# Пуштање у рад

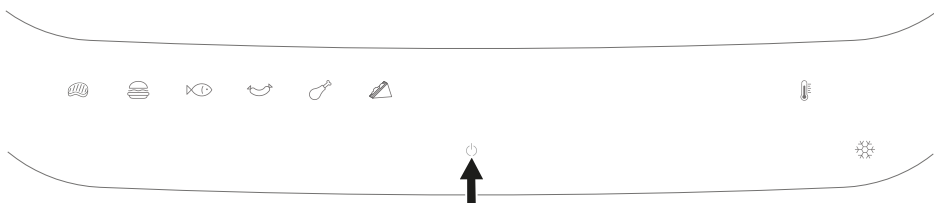
## 1 Повезивање

Прво уметните роштиљ плоче са њихове задње стране у одговарајуће кукe на роштиљу. Затим гурajte спољне стране надoле док се не чује клик. Гурните посуду за сакупљање масноће у роштиљ. Тек након тога треба да повежете кабл за повезивање у одговарајућу утичницу (погледајте поглавље „технички подаци“). Чућете дуги звучни сигнал и све функције ће се појавити на екрану. Дугме за укључивање/искључивање ће остати видљиво.



## 2 Укључивање/искључивање

Притисните дугме за укључивање/искључивање и држите га 1 секунд. Чућете дугачак тон. На екрану ће се појавити мени за избор основних симбола (погледајте илустрацију). Температура језгра ће се појавити само ако је термометар роштиља повезан.

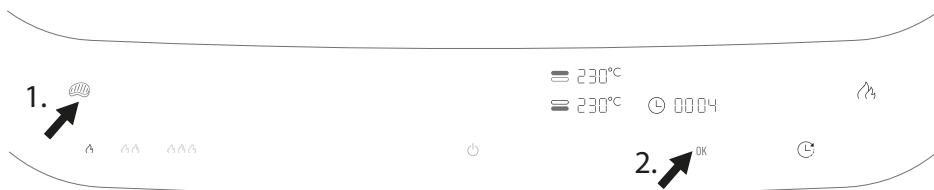


## Рад



**ОПРЕЗ!** Ризик од опекотина због врелих делова. Роштиљ додирујте само ручком или по екрану током рада. Оставите друге делове да се потпуно охладе пре додиривања. Немојте подизати нити на други начин померати врућ роштиљ.

### 1 Изаберите програм аутоматског печења



Изаберите програм аутоматског печења и ниво печења са графикона тако што ћете три пута притиснути одговарајући симбол, а затим потврдите притиском на ОК. Чућете дугачак тон. Унапред подешено време може да се подеси притиском на симбол тајмера помоћу дугмади „+“ и „-“. Трепереће док се не достигне подешена температура (два звучна сигнала). По потреби, притисните симбол за појачавање да бисте пекли на најјачој јачини последњих 30 секунди. На крају програма чућете дугачак звучни сигнал и појавиће се основни екран.

#### Бифтек

1x → → Средње-слабије печен

2x → → Средње печен

3x → → Печен

#### Хамбургер

1x → → Средње-слабије печен

2x → → Средње печен

3x → → Печен

#### Риба

1x → → Глазура

2x → → Реш

#### Кобасице

1x

#### Живина

1x


#### Сендвич

1x → → Ниво печења 1

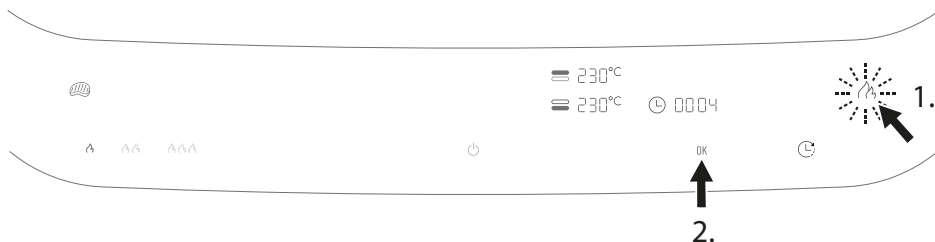
2x → → Ниво печења 2

3x → → Ниво печења 3


## 2 Функција за појачавање

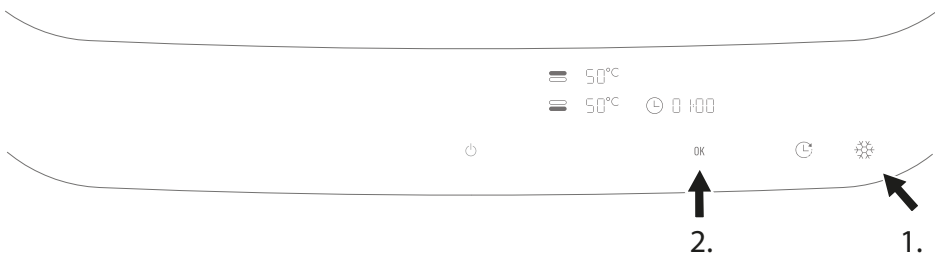
 Код аутоматских програма можете пећи на највишој температури последњих 30 секунди притиском на симбол за појачавање. Симбол ће почети да трепери. Потврдите избор програма селекцијом тастера ОК и чућете дугачак звучни сигнал.

**Напомена:** Симбол за појачавање ће наставити да трепери док се појачавање не заврши, у супротном ће бити искључено.




## 3 Одмрзавање

 Притисните симбол одмрзавања. Приказаће се унапред подешена температура од 50 °C, заједно са временом. Да бисте променили време одмрзавања, погледајте поглавље које се зове **Промените трајање програма**. Потврдите избор програма селекцијом тастера ОК и чућете дугачак звучни сигнал.

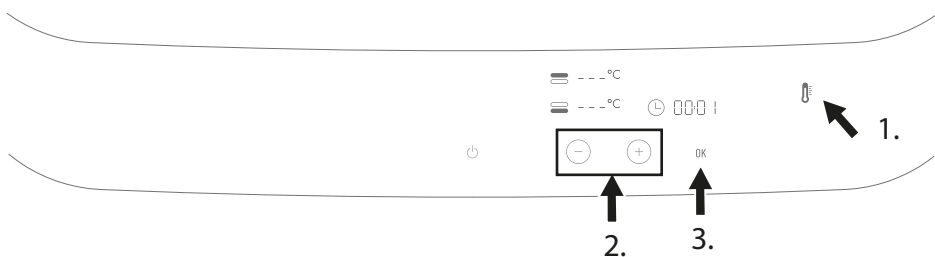




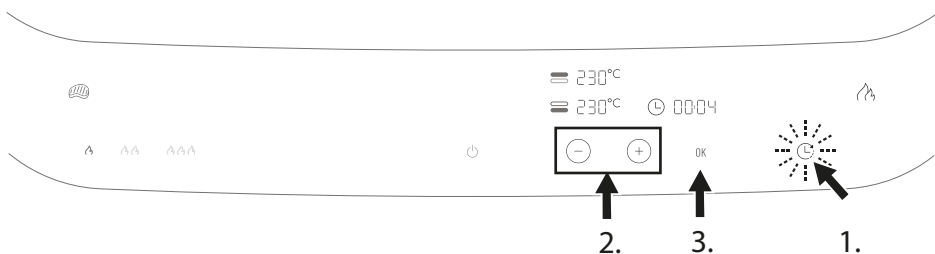
#### 4 Ручно подешавање температуре роштиља


 Притисните симбол температуре роштиља. Након што једном притиснете, температура обе плоче може одмах да се подеси, а температура горње плоче може да се подеси након два притиска, док температура доње плоче може да се подеси након три притиска. Одговарајућа температура може да се промени помоћу тастера за подешавање „+“ и „-“. Када једном потврдите помоћу тастера ОК, тајмер се може подесити помоћу тастера за подешавање „+“ и „-“.

**Напомена:** Тајмер ће се огласити четири пута након истека времена. Роштиљ се мора искључити ручно ако је температура роштиља ручно подешена.

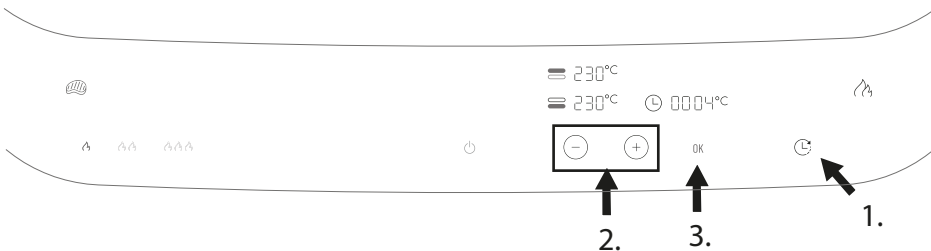


#### 5 Ручно подесите трајање програма/тајмер



 Симбол тајмера се може користити за промену времена печења код аутоматских програма печења или за подешавање тајмера код ручног подешавања температуре роштиља. Симбол ће треперити. Појавиће се симболи плус и минус. Подесите жељено трајање помоћу симбола плус и минус и потврдите помоћу тастера ОК. Тајмер ће се покренути. Код аутоматског програма печења, симбол тајмера ће наставити да трепери док се не достигне изабрана температура. Ако је температура достигнута, чућете двоструки звучни сигнал, екран ће непрекидно светлети и екран тајмера ће почети да одбројава.

Притисните симбол тајмера да бисте подесили трајање програма и/или тајмер. Појавиће се симболи плус и минус. Подесите жељено трајање помоћу симбола плус и минус и потврдите помоћу тастера ОК. Ако се ништа друго не притисне три пуне секунде, екран тајмера ће се ресетовати и симболи плус и минус ће нестати.

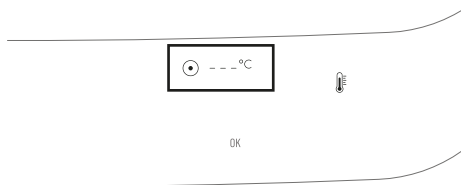
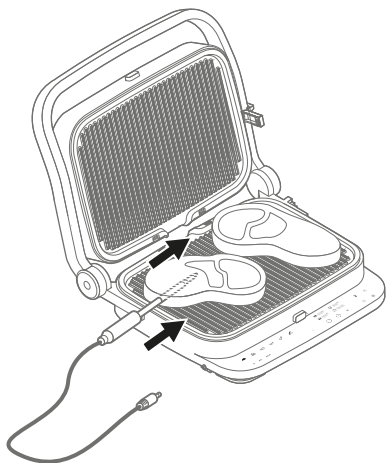


## 6 Температура језгра - програм аутоматског печења

Повежите термометар роштиља. На екрану ће се појавити индикатор за температуру језгра, симболи за функције програма за сендвиче и функције за трајање програма ће нестати.

Изаберите жељени програм и на екрану ће се појавити унапред подешена вредност. Потврдите избор програма селекцијом тастера ОК и чућете дугачак звучни сигнал. Екран за температуру језгра ће наставити да трепери све док роштиљ плоча не достигне унапред подешену температуру (двоструки звучни сигнал).

Ставите термометар роштиља у храну бочно све док врх не буде у средини хране и ставите га на роштиљ плочу. Тренутна температура и подешена температура језгра ће се повремено појавити на екрану за температуру језгра. Када температура језгра достигне подешену вредност, огласиће се четири звучна сигнала који сигнализирају да је програм завршен.



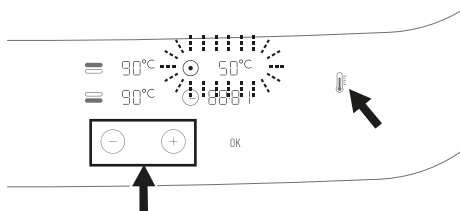
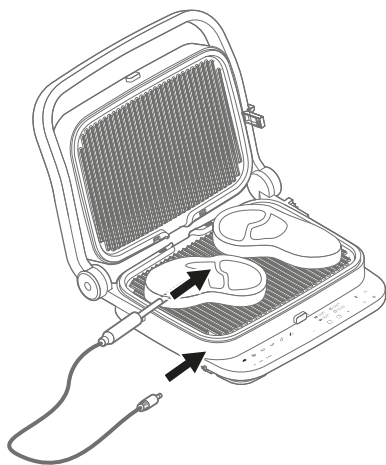
Ризик од опекотина. За премештање хране користите прибор за роштиљ са дугачким дршкама.

## 7 Температура језгра (ручно подешавање)

Повежите термометар роштиља. На екрану ће се појавити индикатор за температуру језгра, симболи за функције програма за сендвиче и функције за трајање програма ће нестати.

Притисните симбол температуре роштиља и подесите жељену температуру плоче помоћу тастера „+“ и „-“ за подешавање на начин описан у 4. **Ручно подесите температуру роштиља**. Потврдите помоћу тастера ОК. Сада се температура може мењати. Затим притисните ОК и, ако желите, програмирајте додатни тајмер до 90 минута за додатну храну. Када је тајмер подешен и роштиљ ради у ручном режиму, роштиљ мора да се подеси ручно. Екран температуре језгра ће наставити да трепери све док плоче роштиља не достигну унапред подешену температуру.

Ставите термометар роштиља у храну и ставите га на плочу роштиља. На екрану температуре језгра ће се наизменично приказивати подешена температура и тренутна температура хране. Чућете три звучна сигнала када температура језгра достигне унапред подешену вредност. Чућете четири звучна сигнала када истекне време тајмера. Роштиљ треба искључити ручно.



Ризик од опекотина. За премештање хране користите прибор за роштиљ са дугачким дршкама.

## 8 Откажите унос или програм који је покренут

Кратко притисните дугме за укључивање/искључивање. Чућете кратак звучни сигнал; појавиће се главни екран. Након 5 минута уређај ће аутоматски прећи у режим приправности.

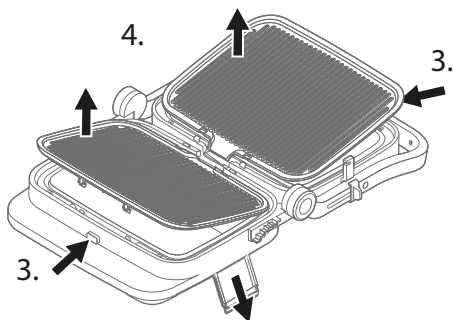
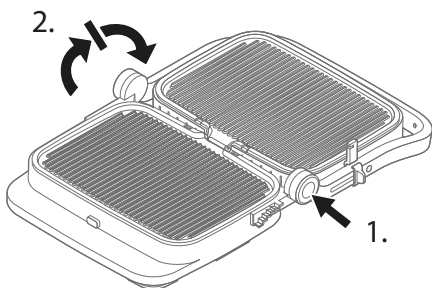
## Чишћење и одржавање



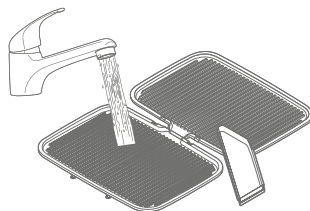
Ризик од опекотина због врелих делова. Оставите роштиљ да се потпуно охлади пре обављања активности чишћења и одржавања.

### 1 Уклоните и очистите плоче роштиља

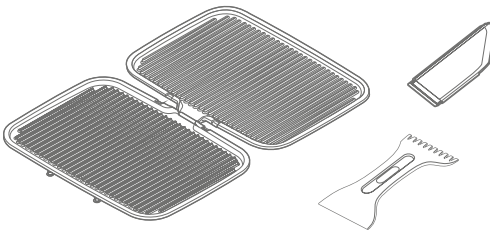
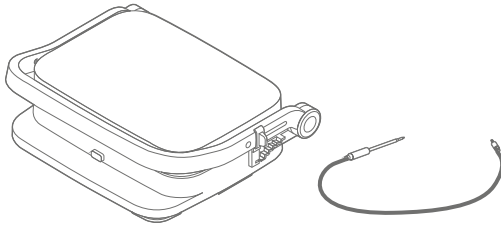
Притисните тастер за откључавање шарке на десној страни и потпуно отворите уређај. Уклоните роштиљ плоче и посуду за сакупљање масноће.



Затим уклоните најкрупније остатке роштиља користећи стругалицу која је дата уз испоруку. Очистите роштиљ плоче и посуду за сакупљање масноће под текућом водом детерџентом за прање судова.



Након сваке употребе обришите уређај влажном крпом. Немојте користити абразивна средства за чишћење нити било какве крпе од микрофибера, јер то може да изазове fine огреботине на површини кућишта.



## Поруке о грешкама

Порука о грешкама ће се испољити звучним сигналом.



Ризик од опекотина због врелих делова. Оставите роштиљ да се потпуно охлади пре решавања проблема и грешака.

Проблем	Могући узрок	Решење
Уређај не ради.	Уређај није правилно прикључен на напајање.	Проверите да ли је утикач правилно уметнут у утичницу. Проверите осигурач.
Програм се не покреће након што притиснете ОК.	Није изабран ниједан програм.	Изаберите програм.
	Нису подешене одговарајуће вредности.	Подесите температуру роштиљ плоче на минимум 90 °C. Подесите трајање програма за аутоматско печење на дуже од 1 минута.
≡ ЕГГ °C ≡ 180 °C	Горња роштиљ плоча није правилно уметнута.	Искључите уређај, правилно уметните горњу плочу роштиља и поново покрените уређај.
≡ 180 °C ≡ ЕГГ °C	Доња роштиљ плоча није правилно уметнута.	Искључите уређај, правилно уметните доњу роштиљ плочу и поново покрените уређај.
≡ ЕГГ °C ≡ ЕГГ °C	Ниједна роштиљ плоча није правилно уметнута.	Искључите уређај, правилно уметните роштиљ плоче и поново покрените уређај.
⊙ ЕГГ °C Ⓛ ---	Термометар роштиља није правилно постављен.	Искључите уређај, уметните врх термометра роштиља у храну и поново покрените уређај.
≡ Е0 1 °C ≡ --- °C	Уређај је покварен.	Искључите уређај и обратите се корисничкој служби.
≡ --- °C ≡ Е02 °C	Уређај је покварен.	Искључите уређај и обратите се корисничкој служби.

## Корисничка служба

Ако имате проблема са контактним роштиљем, обратите се нашем одељењу за корисничку службу.

Детаљне информације о сервисирању, поправкама, гаранцијама и регистрацији производа можете пронаћи на адреси [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Додатна опрема

Одговарајућу додатну опрему за ваш уређај можете пронаћи на [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Одлагање



„Прекрштени симбол канте за отпад“ захтева одвојено одлагање одложених електричних и електронских уређаја (WEEE). Уређаји овог типа могу садржати опасне супстанце које су штетне по животну средину. Немојте одлагати овај уређај нити паковање у којем је испоручен у несортирано кућно смеће.

Одлагање се мора обавити на одређеном месту за прикупљање електричних и старих електронских уређаја. На тај начин доприносите заштити ресурса и животне средине. За додатне информације обратите се продавцу, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) или локалним надлежним телима.

Деци ни у ком случају не сме бити дозвољено да се играју пластичним кесама и материјалом за паковање, јер то представља ризик од повреде и/или гушења. Чувајте материјале овог типа безбедно ускладиштене или их одложите на еколошки прихватљив начин.

## Важлива інформація про безпеку

Прочитайте всю інформацію та інструкції з техніки безпеки. Недотримання інформації та інструкцій з техніки безпеки може призвести до ураження електричним струмом, пожежі та/або серйозних травм.

Зберігайте всю інформацію та інструкції з техніки безпеки для подальшого використання.

Контактний гриль (далі «прилад») слід використовувати виключно для приготування їжі в закритих приміщеннях.

Будь-яке інше використання вважається не належним і може призвести до серйозних травм або пошкодження приладу.

Прилад призначений виключно для використання за призначенням:

- у домогосподарствах;
- на кухнях для персоналу магазинів, офісів та інших комерційних приміщень;
- на сільськогосподарських об'єктах;
- гостями в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях.

Прилад призначений для використання в домашньому господарстві, а не для комерційного використання.

Цей прилад не повинен використовуватися або експлуатуватися дітьми. Тримайте прилад і з'єднувальний кабель, що додається, в недоступному для дітей віком до 8 років місці.

Прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, яким бракує досвіду та/або знань, лише за умови, що такі особи були попередньо проінструктовані щодо використання приладу та підтвердили своє розуміння ризиків і небезпек, пов'язаних з його використанням.

Дітям не дозволяється гратися з приладом.

Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.

Очищення та технічне обслуговування пристрою не повинні виконуватися дітьми до 8 років або особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду та/або знань, якщо тільки вони не перебувають під наглядом.

Дітям не дозволяється гратися з пакувальними матеріалами. Це може становити ризик задусення.

Перед кожним використанням перевіряйте, чи прилад не пошкоджено. У разі виявлення пошкодження під час транспортування, негайно зверніться до служби підтримки клієнтів (див. розділ «Служба підтримки клієнтів»). Ніколи не використовуйте зламаний або пошкоджений прилад, або дефектні приладдя.

У разі виявлення дефекту прилад необхідно відремонтувати. Прилад не містить компонентів, які можна відремонтувати самостійно.

Ніколи не відкручуйте гвинти приладу та не виконуйте жодних технічних модифікацій.

Навіть коли прилад вимкнений, всередині нього присутня напруга, доки штепсельна вилка підключена до розетки.

Виймайте штепсельну вилку з розетки після кожного використання, щоб уникнути небезпеки або пошкодження. Тому розетка, в яку вставляється штепсельна вилка приладу, повинна бути розташована в місці, де вона є легкодоступною.

Не транспортуйте та не переміщуйте прилад під час його використання.

Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, щоб запобігти виникненню небезпеки, він повинен бути замінений виробником або відділом обслуговування клієнтів виробника, або особою з аналогічною кваліфікацією.



Прилад не призначений для роботи з таймером або окремою системою дистанційного керування (за допомогою пульта дистанційного керування).

Вмикайте прилад лише якщо напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі у вашій розетці.

Встановлюйте прилад на суху, рівну, неслизьку поверхню.

Не ставте прилад на гарячу поверхню або поблизу потужних джерел тепла.

Не використовуйте прилад на відкритому повітрі або в приміщеннях з високою вологістю повітря.

Не використовуйте прилад у шафах.

Ніколи не використовуйте прилад без решітки для гриля.

Їжа на грилі може підгоріти. Ніколи не використовуйте прилад поблизу або під горючими матеріалами (наприклад, шторами або порт'єрами, настінними шафами). Простір над приладом завжди повинен бути вільним і не захарашеним.

Ніколи не використовуйте прилад поблизу горючих матеріалів, які легко займаються, наприклад, бензину або спирту.

Не ставте прилад на поверхні, які легко займаються (наприклад, паперові серветки).

Поверхні приладу можуть сильно нагріватися. Завжди використовуйте ручку або, за необхідності, термостійку тканину чи рукавички.

Під час роботи приладу його зовнішня поверхня може сильно нагріватися. Завжди використовуйте ручку або, за необхідності, кухонні рукавиці.

Виймайте штепсельну вилку з розетки, коли не знаходитесь поруч з приладом.

Не залишайте прилад без нагляду під час смаження на грилі.

Перед чищенням або обслуговуванням приладу вимкніть його та вийміть штепсельну вилку з розетки.

Ніколи не торкайтеся шнура живлення мокрими руками. Не торкайтеся приладу мокрими руками, коли він працює або розташований на мокрій поверхні.

Виймаючи штепсельну вилку з розетки, завжди тягніть за неї прямо. Не переносьте прилад за шнур живлення.

Переконайтеся, що шнур живлення не перегинається і не затискається, а також, що він і прилад не контактують з джерелами тепла (наприклад, гарячими поверхнями електроплити, полум'ям конфорки).

Не допускайте звисання або провисання шнура живлення. Після використання зберігайте шнур у відділенні для кабелів у нижній частині приладу.

Знімати або замінювати пластини гриля можна лише після того, як прилад повністю охолоне.

Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини, не мийте його під проточною водою і не кладіть у посудомийну машину.

Не лейте холодну воду або легкозаймисті рідини на гарячі пластини гриля.







Транспортуйте і чистіть прилад тільки після того, як він повністю охолоне.

Не використовуйте для чищення приладу жорсткі засоби для чищення, наприклад, сталеву вату, і не застосовуйте агресивні або абразивні миючі засоби.

Перед зберіганням приладу: Вийміть штепсельну вилку з розетки, дайте приладу повністю охолонути.

Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і домашніх тварин.

## Використовувані символи

	Уважно прочитайте посібник з експлуатації в повному обсязі та збережіть його для подальшого використання.
	ОБЕРЕЖНО! Можливий ризик нещасних випадків і травм, а також серйозних матеріальних збитків.
	Ризик опіків від гарячих поверхонь
	Не використовуйте прилад на відкритому повітрі або у вологому середовищі.
	Клас захисту I
	Прилад відповідає вимогам щодо маркування CE.

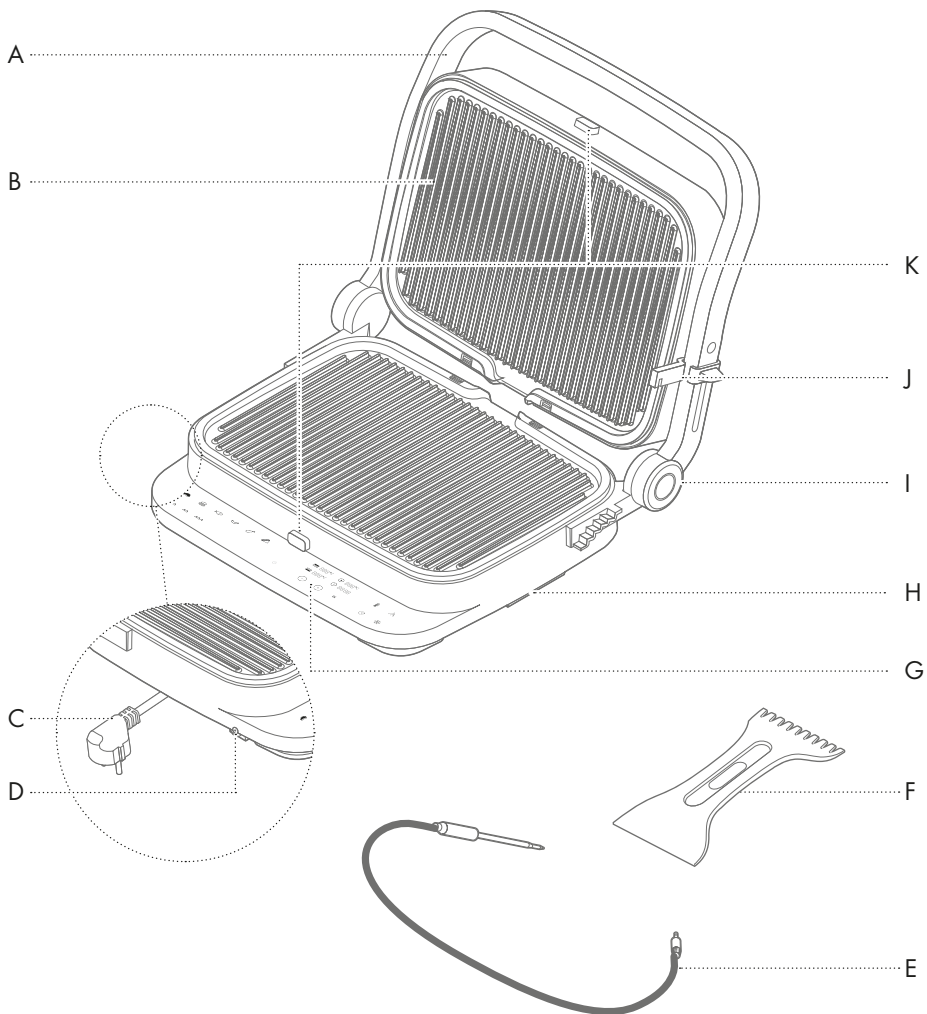
## Технічні дані

Джерело живлення	220–240 В, 50–60 Гц
Вихід живлення	2000 Вт
Вихід живлення в режимі очікування	< 0,3 Вт
Маса	8,13 кг
Клас захисту	I
Розміри	398 x 321 x 150 мм

## Зміст

Важлива інформація про безпеку	1
Загальна інформація	4
Загальна інформація / Експлуатація	5
Дисплей	5
Перед першим використанням	6
Режими роботи	7
Введення в експлуатацію	9
Експлуатація	10
Чищення та технічне обслуговування	15
Повідомлення про помилки	17
Служба обслуговування споживачів	18
Приладдя	18
Утилізація	18

## Загальна інформація



A Ручка

B Пластина гриля

C Шнур живлення

D Роз'язтя для термометра

E Термометр гриля

F Скребок

G Дисплей

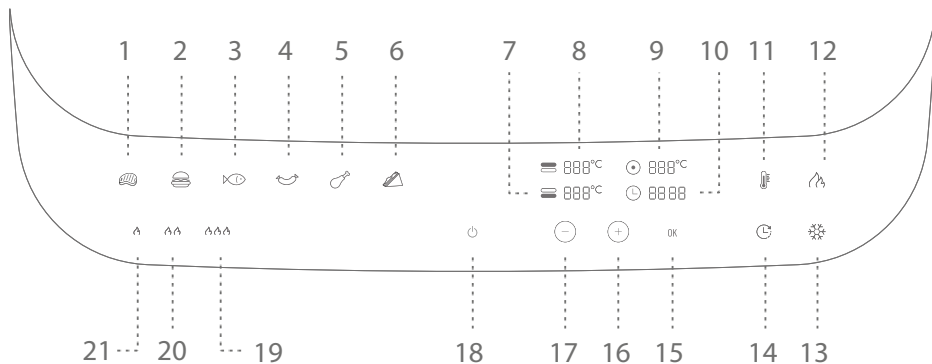
H Краплезбірник

I Пристрій розблокування гриля

J Упори й механізм блокування

K Кнопка розблокування панелей гриля

# Дисплей



1	Програма «Стейк»	12	Функція підсиленого нагрівання
2	Програма «Бургер»	13	Функція розморожування
3	Програма «Риба»	14	Тривалість програми
4	Програма «Ковбаса»	15	Кнопка підтвердження
5	Програма «Птиця»	16	Кнопка встановлення «+»
6	Програма «Паніні»	17	Кнопка встановлення «-»
7	Температура нижньої пластини гриля	18	Кнопка вимикача
8	Температура верхньої пластини гриля	19	Ступінь готовності «Добре просмажування»
9	Дисплей внутрішньої температури (тільки за наявності термометра гриля)	20	Ступінь готовності «Середнє просмажування»
10	Дисплей таймера	21	Ступінь готовності «Середньо-легке просмажування»
11	Змінити температуру гриля		

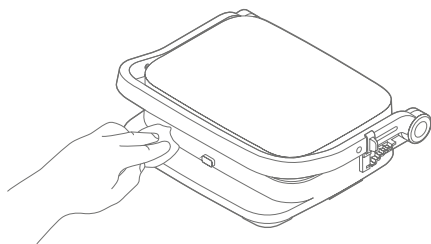
## Перед першим використанням

Зніміть усі пакувальні матеріали, викиньте їх екологічно безпечним способом чи збережіть для подальшого зберігання приладу. Огляньте прилад і супровідне приладдя на комплектність і відсутність пошкоджень.

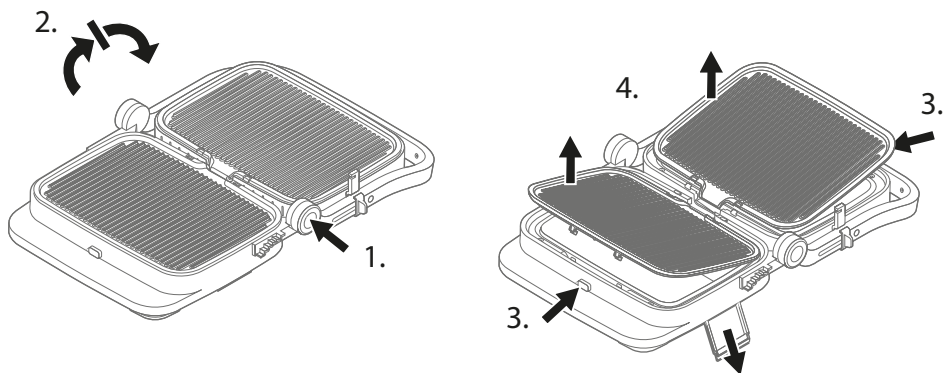
**Примітка:** якщо якихось деталей бракує чи є пошкоджені деталі, не використовуйте прилад. Натомість зверніться в наш відділ обслуговування споживачів (див. главу «Обслуговування споживачів»).

### Очищення

Перед використанням витріть прилад вологою тканиною.



Натисніть пристрій розблокування гриля на правій стінці й повністю розкрийте прилад. Натисніть важіль розблокування пластин гриля, зніміть пластини гриля і краплезбірник і вимийте їх засобом для миття посуду під проточною водою. Акуратно витріть пластини гриля й повністю очистіть їх від залишків мийних засобів.



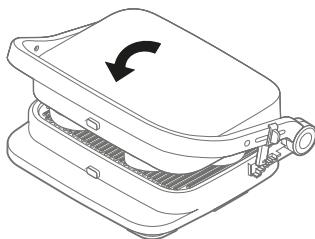
## Режими роботи



**ОБЕРЕЖНО!** Обов'язково вставте краплезбірник. Регулярно перевіряйте, чи не забагато жиру у краплезбірнику.

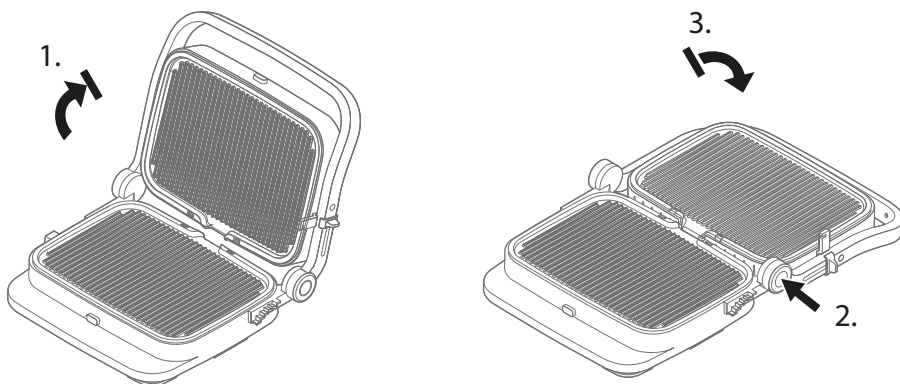
### 1 Контактний гриль (закрите положення)

Верхня пластина гриля автоматично пристосовується до товщини продуктів, покладених на нижню пластину гриля. Продукти оброблятимуться рівномірно з обох боків.



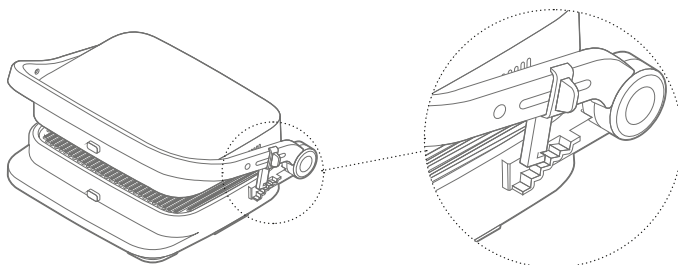
### 2 Відкритий гриль (режим барбекю)

Коли гриль повністю розкритий, обидві пластини утворюють велику поверхню, розташовану на одному рівні, на якій можна готувати різні продукти, не побоюючись змішування рідин, що виділяються під час грилювання. Натисніть кнопку розблокування на правій стінці і відкиньте верхню пластину гриля назад.



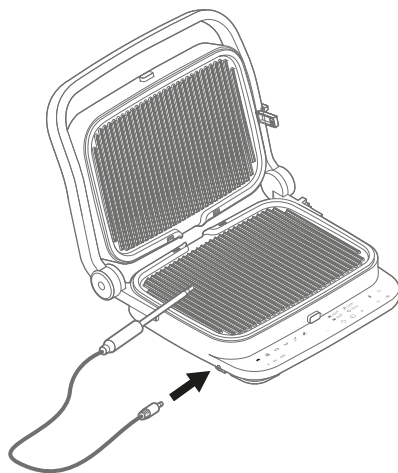
### 3 Закритий гриль

Установіть потрібну відстань між пластинами гриля, вставивши між ними упор. Покладіть продукти на нижню пластину та опустіть на них верхню пластину гриля. Це положення ідеально підходить для дуже жирних продуктів, які слід готувати повільно й рівномірно; для приготування страв з плавленим сиром, наприклад піци чи котлет, а також для приготування м'яких страв, які не можна розчавлювати. Його можна також рекомендувати для овочів з високим вмістом вологи, оскільки вона безперешкодно випаровується.



### 4 Використання термометра гриля

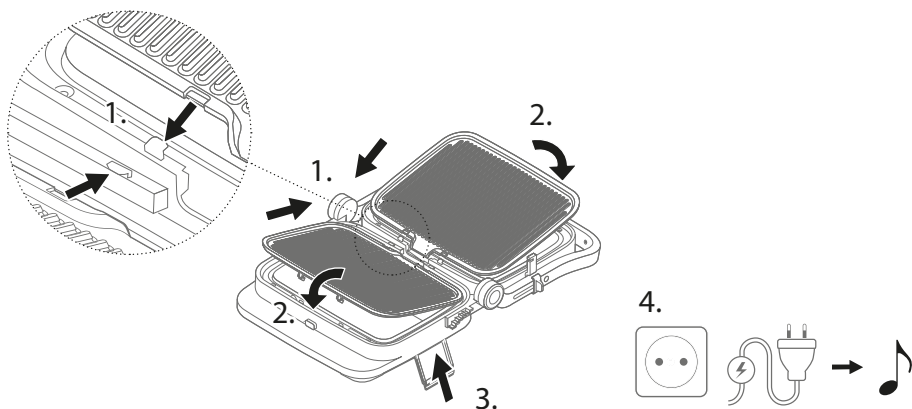
Для вимірювання внутрішньої температури до гриля можна підключити термометр, який входить у комплект приладу. Для цього вставте роз'єм термометра у гніздо, розташоване знизу в лівій частині приладу. На дисплеї з'явиться індикатор внутрішньої температури, а символи, які стосуються сандвіча і тривалості програми, зникнуть. Параметри налаштування описано у главі «Експлуатація – Внутрішня температура».



# Введення в експлуатацію

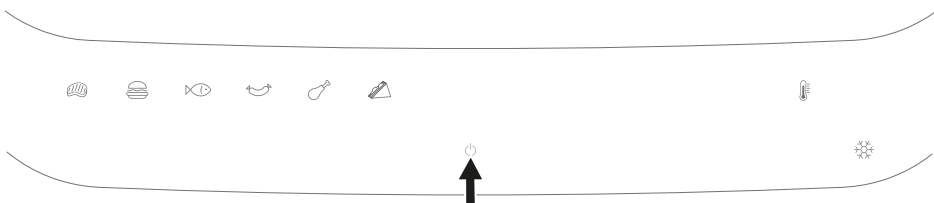
## 1 Підключення

Спочатку вставте панелі гриля задніми частинами в відповідні гаки гриля. Після цього притисніть зовнішні частини донизу, щоб вони клацнули, ставши на місце. Вставте у гриль краплезбірник. Тільки після цього можна вставити кабель у відповідну розетку (див. главу «Технічні дані»). Пролунає тривалий мелодійний сигнал, і на дисплеї буде відображено всі функції. Кнопка вимикача залишиться видимою.



## 2 Увімкнення та вимкнення

Натисніть кнопку вимикача й утримуйте її протягом 1 секунди. Пролунає довгий звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться основне меню вибору (див. ілюстрацію). Внутрішня температура відобразиться, тільки якщо підключено термометр гриля.





# Експлуатація

**⚠ ОБЕРЕЖНО!** Ризик опіків від гарячих компонентів. Під час роботи гриля можна торкатися тільки до його ручки. До всіх інших деталей можна торкатися, тільки коли вони охолонуть. Коли гриль гарячий, його не можна ні піднімати, ні пересувати якимсь іншим способом.

## 1 Виберіть програму автоматичного приготування



Виберіть програму автоматичного приготування і ступінь готовності за таблицею, тричі натиснувши відповідний значок, і підтвердіть вибір, натиснувши кнопку «ОК». Пролунає довгий звуковий сигнал. Заданий час можна змінити, натискаючи значок таймера з кнопками «+» і «-». Він блиматиме, аж поки температура не досягне заданого значення (тоді пролунають два звукові сигнали). Якщо протягом останніх 30 секунд потрібно смажити продукти на повній потужності, натисніть значок підсиленого нагрівання. Наприкінці програми пролунає довгий звуковий сигнал, і на екрані з'явиться основний дисплей.

### Відбивні

1x	→	→ Середньо-легке просмажування
2x	→	→ Середнє просмажування
3x	→	→ Добре просмажування

### Бургер

1x	→	→ Середньо-легке просмажування
2x	→	→ Середнє просмажування
3x	→	→ Добре просмажування

### Риба

1x	→	→ У глазурі
2x	→	→ Повне просмажування

### Сосиски

1x


### Птиця

1x

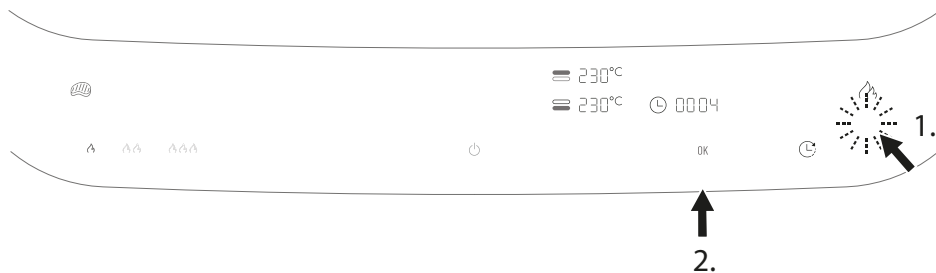
### Сандвіч

1x	→	→ Просмажування 1-го рівня
2x	→	→ Просмажування 2-го рівня
3x	→	→ Просмажування 3-го рівня


## 2 Функція прискорення

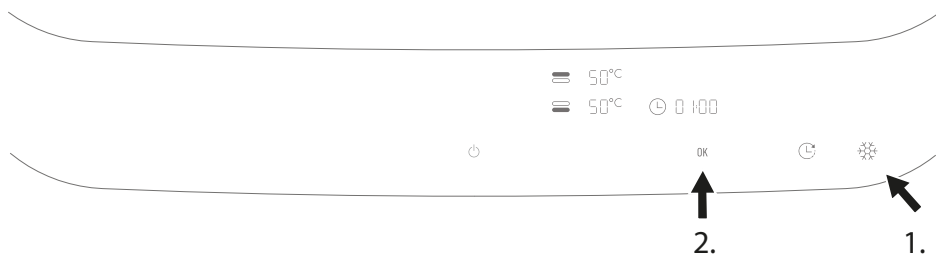
 У разі використання автоматичних програм протягом останніх 30 секунд можна смажити на повній потужності, натиснувши значок підсиленого нагрівання. Цей значок почне блимати. Підтвердіть вибір програми, натиснувши кнопку «ОК». Пролунає довгий звуковий сигнал.

**Примітка:** Значок підсиленого нагрівання блиматиме до завершення режиму підсиленого нагрівання, інакше він вимкнеться.




## 3 Розморожування

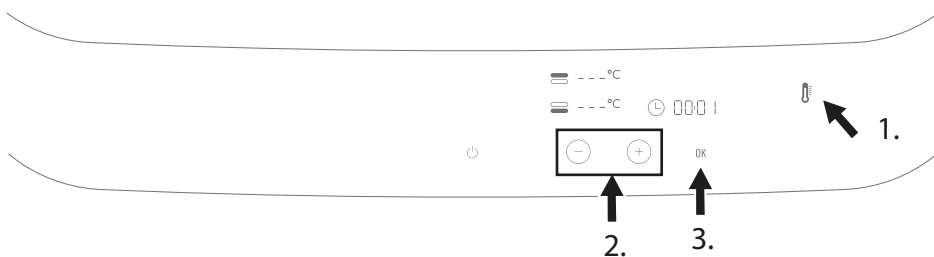
 Натисніть значок розморожування. Буде відображено задану температуру 50 °C та час. Порядок зміни часу розморожування описано у главі «Зміна тривалості програми». Підтвердіть вибір програми, натиснувши кнопку «ОК». Пролунає довгий звуковий сигнал.



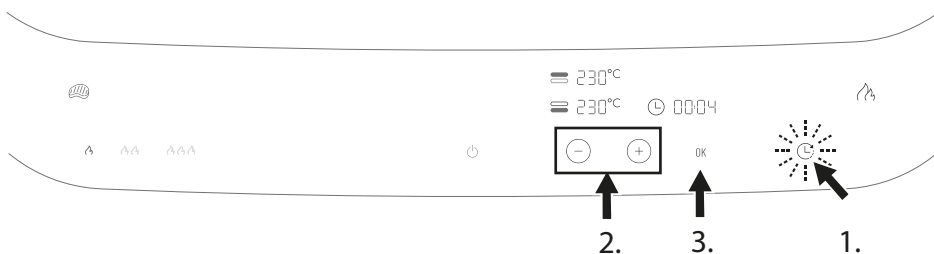
#### 4 Налаштуйте температур грилювання вручну


 Натисніть значок температури гриля. Одразу ж після однократного натискання можна змінювати температуру обох панелей; після двократного натискання – температуру верхньої панелі, а після трикратного натискання – температуру нижньої панелі. Для зміни відповідних температур слід натискати кнопки налаштування «+» і «-». Підтвердивши зміну натисканням кнопки «ОК», можна налаштувати таймер, натискаючи кнопки налаштування «+» і «-».


**Примітка:** Після закінчення призначеного часу таймер подасть чотирикратний звуковий сигнал. Якщо температуру гриля було задано вручну, гриль можна вимкнути вручну.

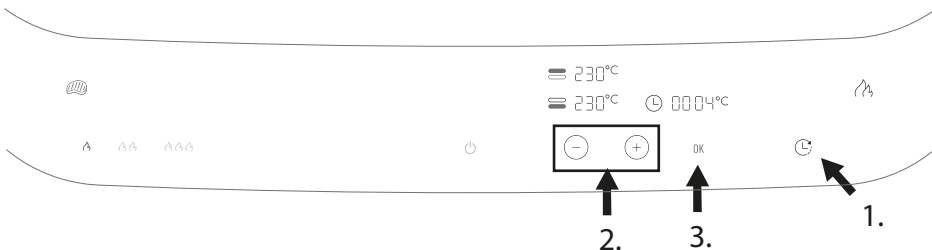


#### 5 Ручне налаштування тривалості програми / таймера



 Значок таймера можна використовувати для зміни часу приготування, якщо використовується програма автоматичного приготування, або для встановлення таймера, якщо температура приготування встановлена вручну. Значок буде блимати. З'являться значки «плюс» і «мінус». Задайте потрібну тривалість, користуючись значками «плюс» і «мінус», і підтвердіть введенне значення, натиснувши кнопку «ОК». Запуститься таймер. Якщо використовується програма автоматичного приготування, значок таймера продовжуватиме блимати, аж поки температура не досягне заданого значення. Коли температура досягне заданого значення, пролунає подвійний звуковий сигнал, дисплей почне постійно світитися і розпочнеться зворотний відлік таймера.

 Щоб налаштувати тривалість програми і/або таймер, натисніть значок таймера. З'являться значки «плюс» і «мінус». Задайте потрібну тривалість, користуючись значками «плюс» і «мінус», і підтвердіть введене значення, натиснувши кнопку «ОК». Якщо протягом трьох секунд нічого не натиснути, дисплей таймера перейде у вихідний стан, і значки «плюс» і «мінус» зчезнуть.

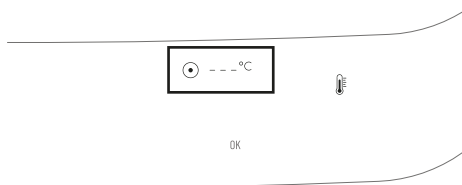
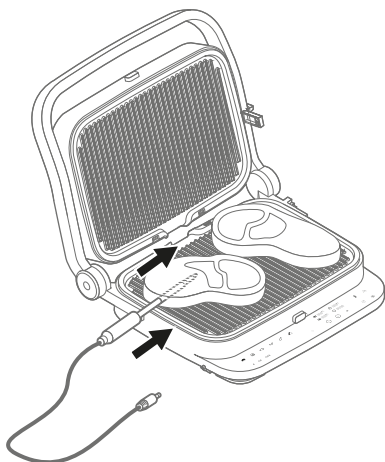


## 6 Внутрішня температура (програма автоматичного приготування)

Підключіть термометр гриля На дисплеї з'явиться індикатор внутрішньої температури, а символи, які стосуються сандвіча і тривалості програми, зникнуть.

Виберіть потрібну програму. На дисплеї внутрішньої температури з'явиться задане значення. Підтвердіть вибір програми, натиснувши кнопку «ОК». Пролунає довгий звуковий сигнал. Дисплей внутрішньої температури продовжуватиме блимати, аж поки температура пластин гриля не досягне заданого значення (про це повідомить подвійний звуковий сигнал).

Вставте термометр гриля збоку у продукти, щоб його кінець опинився посередині страви, і покладіть продукти на пластину гриля. На дисплеї внутрішньої температури відобразяться по черзі поточна температура і внутрішня температура. Коли внутрішня температура досягне заданого значення, пролунає чотирикратний звуковий сигнал, який повідомить про завершення програми.



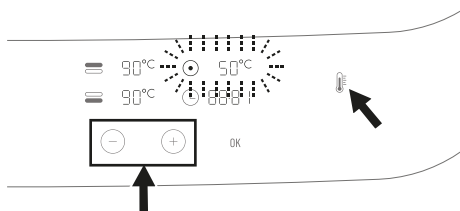
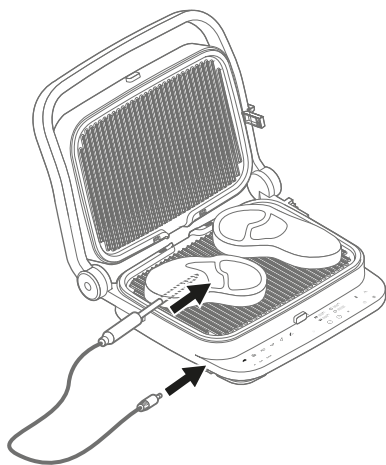
Ризик опіків. Перевертайте продукти приладдям для барбекю, яке має довгі ручки.

## 7 Внутрішня температура (ручне регулювання)

Підключіть термометр гриля. На дисплеї з'явиться індикатор внутрішньої температури, а символи, які стосуються сандвіча і тривалості програми, зникнуть.

Натисніть значок температури гриля і встановіть потрібну температуру пластин, натискаючи кнопки налаштування «+» і «-», як описано в п. 4. **Налаштуйте температуру грилювання вручну.** Підтвердіть, натиснувши кнопку «ОК». Тепер можна змінити внутрішню температуру. Після цього натисніть кнопку «ОК» і, якщо потрібно, запрограмуйте додатковий таймер на час до 90 хвилин для додаткової страви. Після налаштування таймера, коли гриль працює в ручному режимі, його слід налаштовувати вручну. Дисплей внутрішньої температури продовжуватиме блимати, аж поки температура пластин гриля не досягне заданого значення.

Вставте термометр гриля у продукти й покладіть їх на пластину гриля. На дисплеї внутрішньої температури по черзі відобразяться значення заданої температури та поточної внутрішньої температури. Коли внутрішня температура досягне заданого значення, пролунає трикратний звуковий сигнал. Коли мине період таймера, пролунає чотирикратний звуковий сигнал. Гриль слід вимкнути вручну.



Ризик опіків. Перевертайте продукти приладдям для барбекю, яке має довгі ручки.

## 8 Скасування введеного значення чи виконуваної програми

Короткочасно натисніть один раз кнопку вимикача. Пролунає короткий звуковий сигнал, і буде відображено основний дисплей. Через 5 хвилин прилад автоматично перейде в режим очікування.

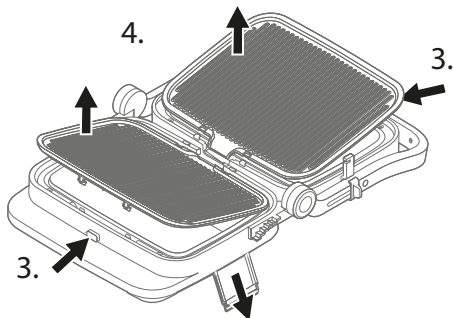
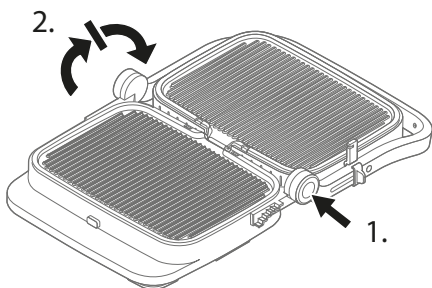
## Чищення та технічне обслуговування



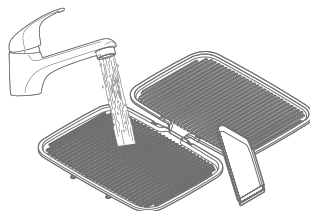
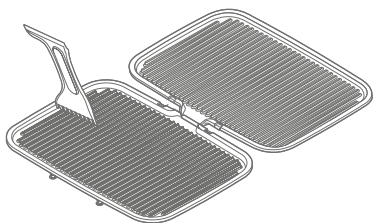
Ризик опіків від гарячих компонентів. Перш ніж виконувати завдання з чищення та обслуговування, дочекайтеся повного охолодження гриля.

### 1 Зніміть і очистіть пластини гриля

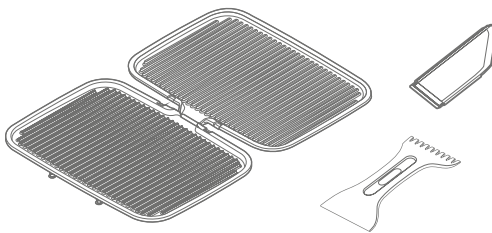
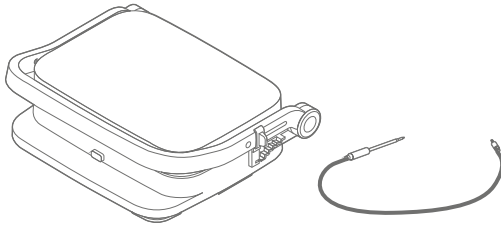
Натисніть кнопку розблокування розкладання гриля на правій стінці й повністю розкрийте прилад. Зніміть пластини гриля і вийміть краплезбірник.



Після цього зніміть скребком, який входить у комплект, найщільніші залишки продуктів. Вимийте пластини гриля і краплезбірник під проточною водою за допомогою засобу для миття посуду.



Після використання кожного разу витирайте прилад вологою тканиною. Не використовуйте абразивні засоби для чищення чи серветки з мікрофібри: вони можуть утворювати на поверхні корпусу тонкі подряпини.



## Повідомлення про помилки

Повідомлення про помилки подаються звуковими сигналами.



Ризик опіків від гарячих компонентів. Перш ніж виконувати завдання з пошуку й усунення несправностей та усунення помилок, дочекайтеся повного охолодження гриля.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює	Прилад не підключений до електромережі належним способом.	Перевірте, чи добре вставлено вилку живлення в розетку. Перевірте запобіжник.
Після натискання кнопки «ОК» програма не запускається.	Не вибрано програму. Не задано потрібні параметри.	Виберіть програму. Здайте температуру пластин гриля не нижче ніж 90°. Здайте тривалість програми для програм автоматичного приготування не менше ніж 1 хвилина.
 180°C  180°C	Неправильно вставлена верхня пластина гриля.	Вимкніть прилад, правильно вставте верхню пластину гриля і знову запустіть прилад.
 180°C  180°C	Неправильно вставлена нижня пластина гриля.	Вимкніть прилад, правильно вставте нижню пластину гриля і знову запустіть прилад.
 180°C  180°C	Неправильно вставлені обидві пластини гриля.	Вимкніть прилад, правильно вставте пластини гриля і знову запустіть прилад.
 180°C  180°C	Неправильно встановлено термометр гриля.	Вимкніть прилад, вставте кінець термометра гриля у продукти і знову запустіть прилад.
 180°C  180°C	Прилад несправний.	Вимкніть прилад і зверніться у службу обслуговування споживачів.
 180°C  180°C	Прилад несправний.	Вимкніть прилад і зверніться у службу обслуговування споживачів.



## Служба обслуговування споживачів

Якщо виникнуть якісь проблеми з контактним грилем, звертайтеся в нашу службу обслуговування споживачів.

Докладну інформацію про догляд, ремонт, гарантії та реєстрацію виробу розміщено за адресою [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Приладдя

Приладдя, яке можна використовувати з приладом, можна знайти на сайті [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Утилізація



Символ «перекресленого сміттового бака» вимагає роздільної утилізації виведених з експлуатації електричних та електронних приладів (WEEE). Прилади цього типу можуть містити небезпечні речовини, які завдають шкоди навколишньому середовищу. Не викидайте цей прилад чи пакування, в якому його було доставлено, у несортоване побутове сміття. Старі електричні й електронні прилади слід здавати на спеціальні пункти збору. Таким чином ви зробите внесок у збереження ресурсів і навколишнього середовища. Додаткову інформації можна одержати у свого дилера, в компанії ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) чи в місцевих органах влади.

Ні в якому разі не дозволяйте дітям гратися з пластиковими пакетами й пакувальними матеріалами: це пов'язано з небезпекою травмування та (або) задушення. Тримайте такі матеріали в недоступному місці або позбавтеся їх способом, безпечним для навколишнього середовища.

## Muhim xavfsizlik ma'lumotlari

Barcha xavfsizlik ma'lumotlarini o'qib chiqing Xavfsizlik ma'lumotlari va ko'rsatmalariga rioya qilmaslik elektr toki urishi, yong'in va/yoki jiddiy jarohatlarga olib kelishi mumkin.

Barcha xavfsizlik ma'lumotlari va ko'rsatmalarini kelajakda foydalanish uchun saqlang.

Kontaktli gril (keyingi o'rinlarda "qurilma") faqat yopiq joylarda oziq-ovqat mahsulotlarini grilda pishirish uchun mo'ljallangan.

Boshqa har qanday foydalanish noto'g'ri deb hisoblanadi va jiddiy jarohatlar yoki qurilmaning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

Qurilma faqat quyidagicha foydalanish uchun mo'ljallangan:

- uy xo'jaliklarida
- do'konlar, ofislar va boshqa savdo maydonlarining oshxonalarida
- qishloq xo'jaligi inshootlarining ichida va ustida
- mehmonxonalar, motellar va boshqa turarjoy binolarida mehmonlar tomonidan

Qurilma tijorat maqsadlarida foydalanish uchun emas, balki uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan.

Ushbu qurilma bolalar tomonidan ishlatilmasligi yoki boshqarilmasligi kerak. Qurilmani va u bilan birga kelgan quvvat kabelini 8 yoshgacha bo'lgan bolalardan uzoqda saqlang.

Qurilmadan 8 va undan katta yoshdagi bolalar hamda jismoniy, hissiy yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoda tajriba va/yoki bilimga ega bo'lmagan shaxslar faqat ushbu shaxslarga jihozdan foydalanish bo'yicha oldindan ko'rsatma berilgan bo'lsa va yuzaga keladigan xatar va xavflarni anglashlarini ko'rsatgan bo'lsagina foydalanish mumkin.

Bolalarga bu qurilma bilan o'ynashga ruxsat berilmaydi. Bolalar qurilma bilan o'ynamasliklari uchun ularni nazorat qilish kerak.

8 yoshgacha bo'lgan bolalar yoki jismoniy, hissiy yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoda tajriba va/yoki bilimga ega bo'lmagan shaxslar nazorat ostida bo'lmasa, qurilmani tozalash va texnik xizmat ko'rsatishni amalga oshirmasligi kerak.

Bolalarga qadoqlash materiallari bilan o'ynashga ruxsat berilmaydi. Bu bo'g'ilish xavfini keltirib chiqaradi.

Har foydalanishdan oldin qurilmani shikastlanishlari bor-yo'qligini tekshiring. Agar shikastlanish jo'natish paytida yetkazilganini aniqlasangiz, darhol mijozlarga xizmat ko'rsatish xizmatiga murojaat qiling ("Mijozlarga xizmat ko'rsatish" bo'limiga qarang). Hech qachon singan yoki shikastlangan qurilma yoki nuqsonli aksessuarlardan foydalanmang.

Agar nuqson yuzaga kelsa, qurilmani ta'mirlash kerak. Qurilmada siz o'zingiz ta'mirlashingiz mumkin bo'lgan komponentlar mavjud emas.

Qurilmaning vintlarini burab ochmang va texnik o'zgartirishlar kiritmang.

Qurilma o'chirilgan bo'lsa ham, elektr vilkasi rozetkaga ulangan bo'lsa, qurilmaning ichki qismida kuchlanish mavjud.

Har foydalanishdan keyin xavf tug'ilganda yoki shikastlanganda elektr vilkasini chiqarib oling. Shu sababli, qurilmaning elektr vilkasi ulangan rozetkani ulash oson bo'lgan joyda saqlang.

Ishlatilayotgan vaqtda qurilmani tashimang yoki harakatlantirmang.

Ushbu qurilmaning quvvat simi shikastlangan bo'lsa, xavflarning oldini olish uchun uning ishlab chiqaruvchisi yoki ishlab chiqaruvchining mijozlarga yordam bo'limi

yoki shu darajadagi malakali shaxs tomonidan almashtirilishi kerak.

Qurilma taymer yoki alohida teleboshqaruv tizimi (masofadan boshqarish) bilan ishlatishga mo'ljallanmagan.

Zavod yorlig'ida ko'rsatilgan kuchlanish rozetka kuchlanishiga mos kelsagina, qurilmadan foydalaning.

Qurilmani quruq, tekis, sirg'anmaydigan yuzaga joylashtiring.

Qurilmani issiq yuzaga yoki kuchli issiqlik manbalari yaqiniga qo'ymang.

Qurilmani ochiq havoda yoki havo namligi yuqori bo'lgan xonalarda ishlatmang.

Qurilmani shkafda ishlatmang.

Hech qachon qurilmani gril panjarasiz ishlatmang.

Grilda pishirilgan taom kuyishi mumkin. Qurilmani hech qachon yonuvchan materiallar (masalan, eshik yoki deraza pardalar, devor tokchalari) yaqinida yoki ostida ishlatmang. Qurilma ustidagi maydon har doim toza va to'siqsiz bo'lishi kerak.

Qurilmani hech qachon oson alanganishi mumkin bo'lgan yonuvchan materiallar, masalan, benzin yoki spirt yaqin joyda ishlatmang.

Qurilmani oson alanganadigan yuzalarga (masalan, qog'oz salfetkalar) qo'ymang.

Qurilmaning sirtlari juda qizib ketishi mumkin. Har doim tutqichdan yoki kerak bo'lsa, issiqqa chidamli mato yoki qo'lqoplardan foydalaning.

Qurilma ishlayotgan vaqtda uning tashqi yuzasi juda qizib ketishi mumkin. Har doim tutqichni yoki kerak bo'lsa, pech dastaklarini ishlatmang.

Qurilmani nazorat qilmaganingizda elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling. Grilda pishirish vaqtida qurilmani qarovsiz qoldirmang.

Qurilmani tozalash yoki xizmat ko'rsatishdan oldin qurilmani o'chiring va elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.

Elektr shnuriga hech qachon nam qo'l bilan tegmang. Qurilma ishlayotganida yoki nam yuzada bo'lsa, unga nam qo'llar bilan tegmang.

Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olayotganingizda, har doim elektr vilkasini to'g'ri torting. Qurilmani quvvat kabelidan tortib tashimang.

Elektr shnuri egilib qolmaganligi yoki qisilib qolmaganligiga hamda elektr shnuri va qurilma issiqlik manbalari (masalan, elektr plitalar, gorelka alangasi) bilan aloqa qilmasligiga ishonch hosil qiling.

Elektr shnurining osilib qolishi yoki osilib turishiga yo'l qo'ymang. Ishlatilgandan so'ng shnurni qurilmaning pastki qismidagi kabel bo'limida saqlang.

Gril panjarasini faqat qurilma to'liq sovigan bo'lsa chiqarib oling yoki almashtiring.

Qurilmani hech qachon suvga yoki boshqa suyuqliklarga botirmang, uni oqayotgan suv ostida tozalang va idish yuvish mashinasiga solmang.

Issiqlik gril panjaralariga sovuq suv yoki yonuvchi suyuqliklarni quymang.







Qurilmani faqat to'liq soviganidan so'ng tashish va tozalash kerak.

Qurilmani tozalash uchun sim-latta kabi qattiq tozalash vositalaridan foydalanmang va agressiv yoki abraziv tozalash vositalaridan foydalanmang.

Qurilmani saqlashdan oldin: Elektr vilkasini chiqarib oling va qurilmaning to'liq sovishini kuting.

Qurilmani bolalar yoki uy hayvonlari yeta olmaydigan salqin, quruq joyda saqlang.

## Ishlatilgan belgilar

	Foydalanish bo'yicha ko'rsatmalarni to'liq o'qib chiqing va kelajakda foydalanish uchun saqlab qo'ying.
	DIQQAT! Baxtsiz hodisa va jarohatlar, shuningdek, jiddiy moddiy zarar ehtimoli.
	Issiq yuzalar sababli kuyish xavfi
	Qurilmani ochiq havoda yoki nam muhitda ishlatmang.
	Himoya toifasi I
	Qurilma CE belgisi bo'yicha ko'rsatmalarga mos keladi.

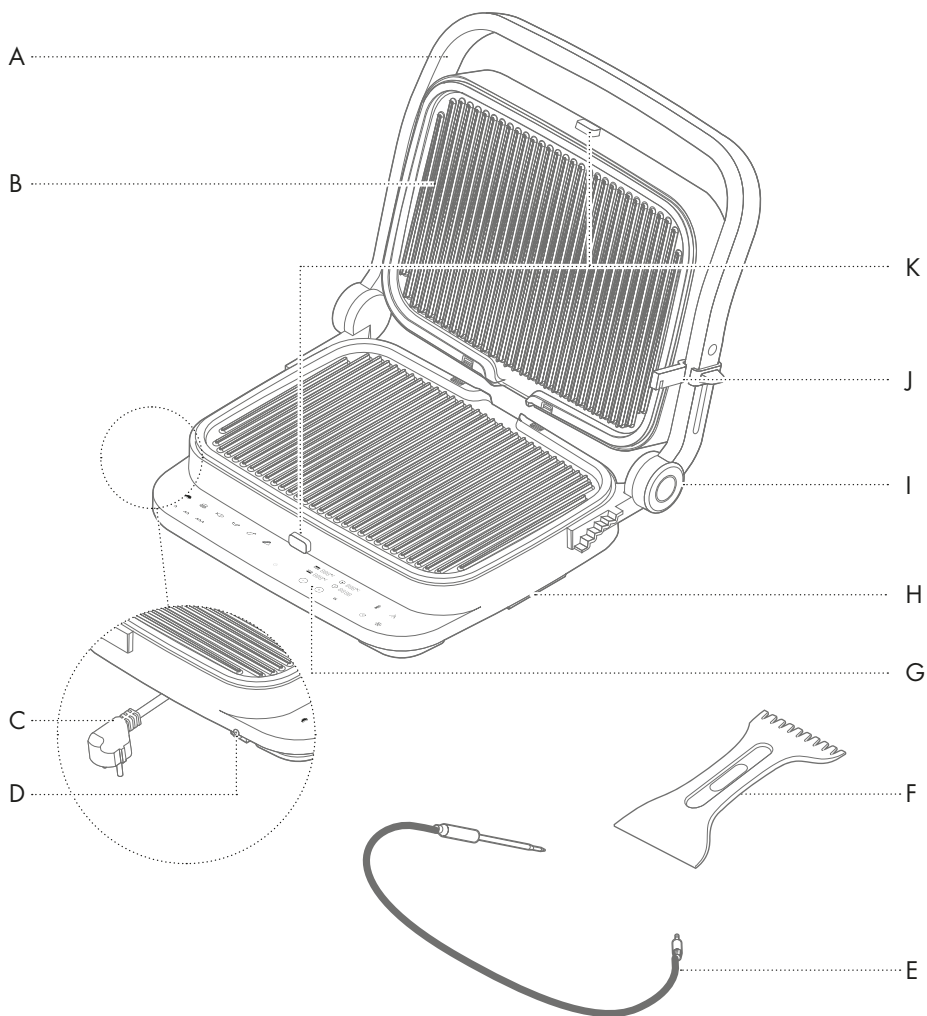
## Texnik ma'lumotlar

Quvvat ta'minoti	220-240 V, 50-60 Hz
Quvvat chiqishi	2000 W
Kutish rejimida quvvat chiqishi	< 0,3 W
Vazni	8,13 kg
Himoya toifasi	I
O'lchamlari	398 x 321 x 150 mm

## Mundarija

Muhim xavfsizlik ma'lumotlari	1
Sharhi	4
Sharh/Ishlashi	5
Display	5
Ilk foydalanishdan oldin	6
Ishlash rejimlari	7
Ishga tushirish	9
Ishlashi	10
Tozalash va texnik xizmat	15
Xato xabarlari	17
Mijozlarga yordam xizmati	18
Aksessuarlar	18
Utilizatsiya qilish	18

## Sharhi




---

A Tutqich

---

B Grill panjarasi

---

C Quvvat kabeli

---

D Termometr ulanishi

---

E Grill termometri

---

F Kurak

---

G Displey

---

H Moy tomchi patnisi

---

I BBQ ochuvchi qurilma

---

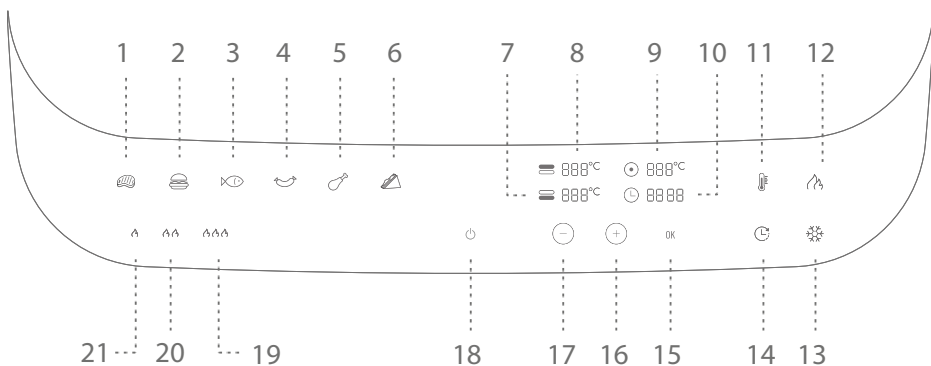
J Qistirmalar va qulflash mexanizmi

---

K Grill panjarasi uchun ochuvchi tugma

---

# Display



1	Steyk dasturi	12	Kuchaytirish funksiyasi
2	Burger dasturi	13	Muzdan tushirish funksiyasi
3	Baliq dasturi	14	Dastur davomiyligi
4	Sosiska dasturi	15	Tasdiqlash tugmasi
5	Parranda go'shti dasturi	16	"+" sozlash tugmasi
6	Panini dasturi	17	"-" sozlash tugmasi
7	Harorat pastki grill panjarasi	18	Yoqish/o'chirish tugmasi
8	Harorat yuqori grill panjarasi	19	Pishirish darajasi Tayyor
9	Ichki harorat displeyi (faqat grill termometri bilan)	20	Pishirish darajasi O'rta
10	Taymer displeyi	21	Pishirish darajasi O'rta pishirish
11	Grill haroratini o'zgartirish		

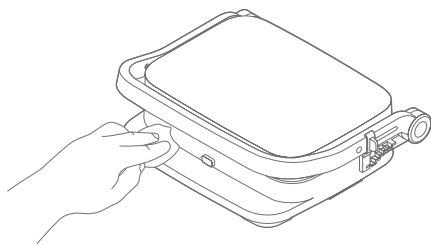
## Ilk foydalanishdan oldin

Barcha qadoqlash materiallarini olib tashlang, ularni ekologik usulda chiqitga chiqaring yoki kelgusida jihozni saqlash uchun olib qo'ying. Jihaz va uning aksessuarlarini shikastlanmagan va to'liqligiga tekshiring.

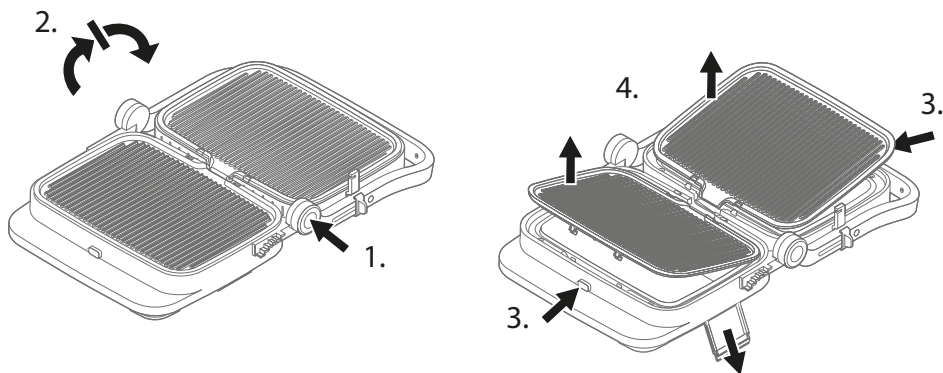
**Eslatma:** Agar birorta yetishmayotgan yoki shikastlangan qismlarni aniqlasangiz, jihozni ishlatmang. Aksincha, mijozlarga yordam markaziga murojaat qiling ("Mijozlarga xizmat" bobiga qarang).

### Tozalash

Foydalanishdan oldin jihozni nam mato bilan arting.



O'ng tomondagi BBQ ochuvchi qurilmani bosib va jihozni to'liq oching. Grill panjalarari uchun ochuvchi jihozni bosib, grill panjalararini yechib oling va moy tomchi patnisini chiqaring va jo'mrak suvi ostida idish yuvish vositasi bilan yuving. Grill panjalararini yaxshilab quriting va tozalash vositalarining barcha qoldiqlari tozalanganiga ishonch hosil qiling.



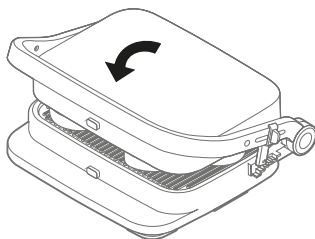
## Ishlash rejimlari



**DIQQAT!** Moy tomchi patnisi qo'yilganiga ishonch hosil qiling. Haddan ortiq moy to'planmasligi uchun patnisi muntazam oraliqlarda tekshirib turing.

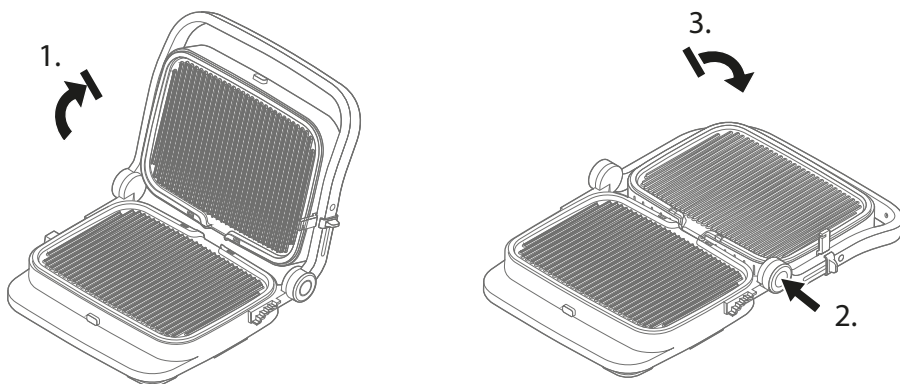
### 1 Kontakt grill (yopiq holat)

Yuqori grill panjarasi pastki grill panjarasiga joylangan taom quyuqligiga qarab avtomatik rostanadi. Taom ikkala tomonidan bir tekis pishiriladi.



### 2 Ochiq grill (BBQ rejimi)

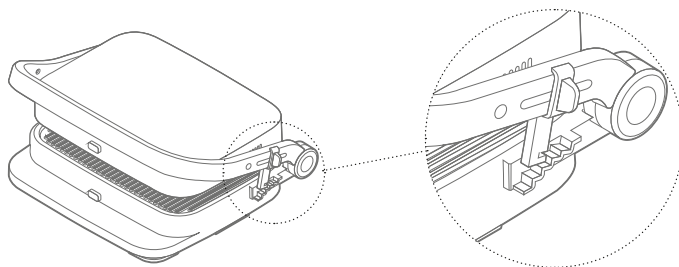
To'liq ochilganda ikkala grill panjarasi teng darajadagi katta grill yuzasini hosil qiladi, unda grillarda pishirish jarayonida ajralib chiquvchi sharbatlarning aralashishiga yo'l qo'ymasdan turli taomlarni pishirilish mumkin. O'ng tomonda sharnir uchun ochuvchi kalitni bosing va yuqori grill panjarasini orqaga buklang.





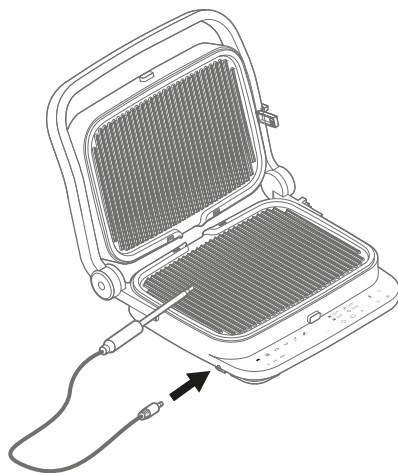
### 3 Pechli grill

Ikkita grill panjarasi orasidagi kerakli masofani roslash uchun qistirmadan foydalaning. Taomni pastki grill panjarasiga joylang va yuqori grill panjarasini taomga yaqin bo'lguncha tushiring. Bu holat sekin va bir tekis pishirilishi zarur bo'lgan juda quyuq taom, eritilgan pishloqli taomlar, masalan, pitsa yoki guruch va ezilishi kerak bo'lmagan yumshoq taomlarni tayyorlash uchun ideal. Undan suv tarkibi yuqori bo'lgan sabzavotlar uchun foydalanish tavsiya etiladi, chunki suv yopilmagan holatda bug'lanishiga imkon beriladi.



### 4 Grill termometridan foydalanish

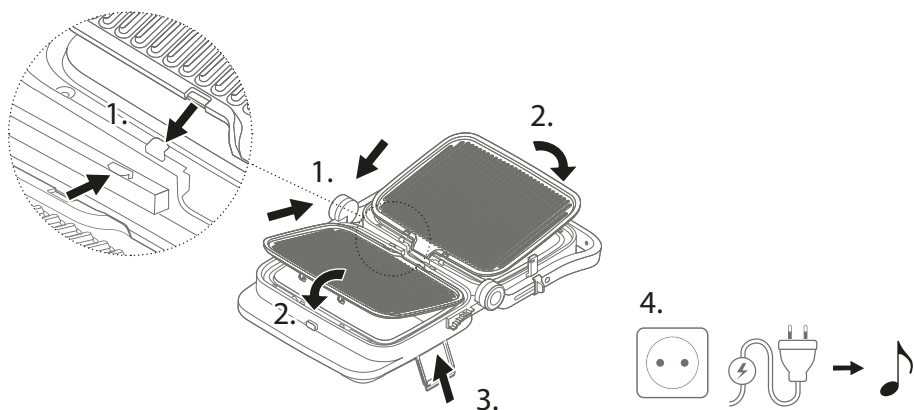
Jihoz bilan keladigan grill termometri asosiy haroratni o'lchash uchun ishlatilishi mumkin. Buni bajarish uchun termometr uchun shtekerini jihazning pastki chap tomoniga qo'ying. Ichki harorat indikatori displeyda chiqadi, sendvich va dastur davomiyligi funksiyalari belgilari yo'qolib qoladi. Rostlash variantlari uchun belgilangan **Ishlatish - Ichki harorat** bobiga qarang.



# Ishga tushirish

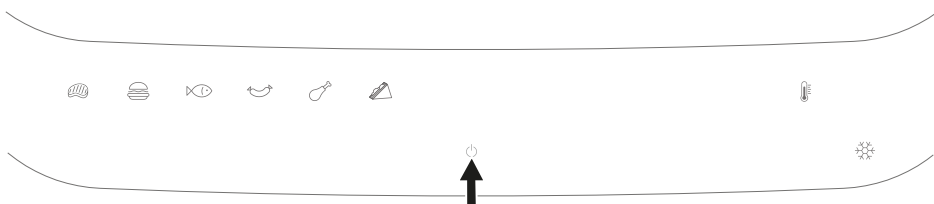
## 1 Aloqa

Avvalo grill panjalarini orqa tomonlari bilan grilldagi tegishli ilgaklariga qo'ying. Tashqi tomonlarini tiq etgan tovush chiqquncha pastga bosing. Moy tomchi patnisini grillga bosing. Faqat undan keyin tegishli kabelni mos rozetkaga ulash kerak ("Texnik ma'lumotlar" bobiga qarang). Uzoq signalni eshitasiz va barcha funksiyalar displeyda chiqadi. Yoqish/o'chirish tugmasi ko'ringan holatda qoladi.



## 2 Yoqish/o'chirish

Yoqish/o'chirish tugmasini bosing va uni 1 soniya ushlab turing. Uzoq signalni eshitasiz. Belgilarning asosiy tanlovi menyusi displeyda chiqadi (tasvirga qarang) Ichki harorat grill termometri ulangan bo'lsa chiqadi.



# Ishlashi



**DIQQAT!** Issiq qismlar sababli kuyish xavfi. Grillni ishlayotganida tutqichi yoki displeydan ushlang. Tegishdan oldin boshqa qismlar butunlay sovishiga imkon bering. Issiq grillni ko'tarmang yoki boshqacha tartibda surmang.

## 1 Avtomatik pishirish dasturini tanlash



Avtomatik pishirish dasturi va pishirish darajasini jadvaldan tegishli belgini uch marta bosish orqali tanlang va OK tugmasi orqali tasdiqlang. Uzoq signalni eshitasiz. Oldindan berilgan vaqt taymer belgisini "+" va "-" tugmalarini bosish orqali sozlanishi mumkin. Sozlangan haroratga yetguncha (ikki marta "bip" etgan tovush) u yonib turadi. So'nggi 30 soniya davomida to'liq quvvatda pishirish uchun Kuchaytirish belgisini keragicha bosing. Dasturning oxirida uzun "bip" etgan signalni eshitasiz va asosiy displey chiqadi.

### Steyk

1x → → O'rtacha pishirish

2x → → O'rtacha

3x → → Tayyor

### Burger

1x → → O'rtacha pishirish

2x → → O'rtacha

3x → → Tayyor

### Baliq

1x → → Glazurli

2x → → Yaxshi pishgan

### Sosiska

1x

### Parranda go'shti

1x


### Sendvich

1x → → Pishirish darajasi 1

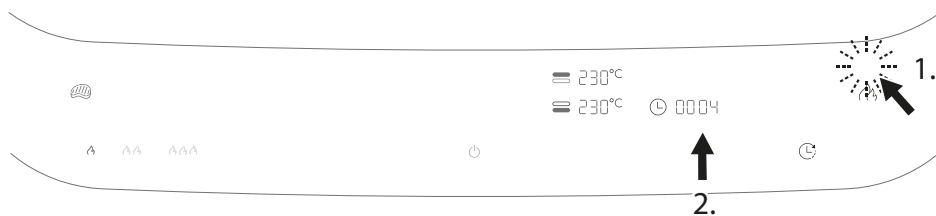
2x → → Pishirish darajasi 2

3x → → Pishirish darajasi 3


## 2 Kuchaytirish funksiyasi

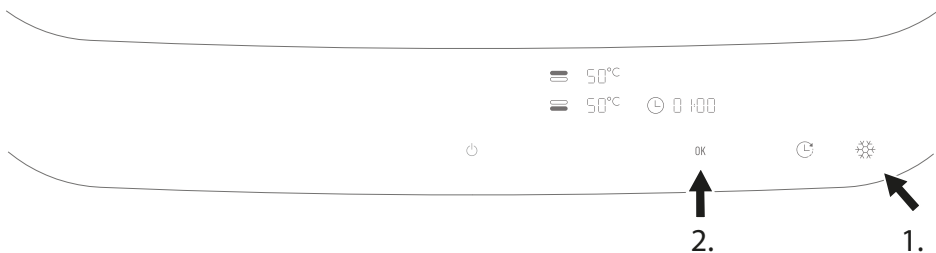
 Avtomatik dasturlar uchun Kuchaytirish belgisini bosib kamida 30 soniya to'liq issiqlikda pishirishingiz mumkin. Bu belgi yonishni boshlaydi. Dasturni tanlashni OK bilan tasdiqlang, uzoq signalni eshitasiz.

**Eslatma:** Kuchaytirish belgisi kuchaytirish yakunlanguncha yonadi, aks holda u o'chirilgan.




## 3 Muzdan tushirish

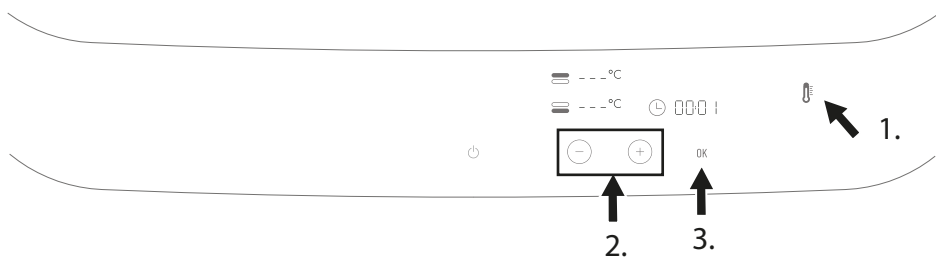
 Muzdan tushirish belgisini bosing. Oldindan o'rnatilgan 50 °S harorat taymer bilan birga chiqadi. Muzdan eritish vaqtini o'zgartirish uchun **Dastur davomiyligini o'zgartirish** bobiga qarang. Dasturni tanlashni OK bilan tasdiqlang, uzoq signalni eshitasiz.



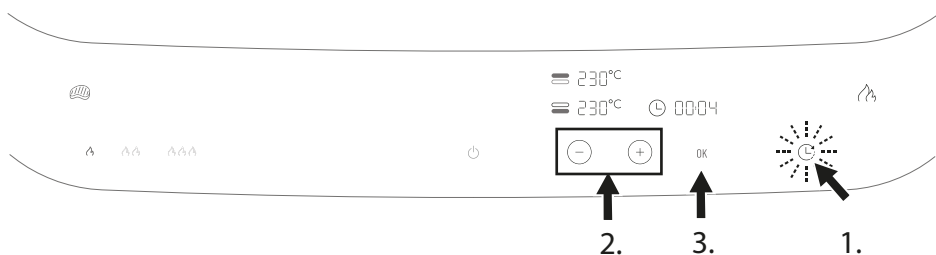
#### 4 Grill haroratini qo'lda sozlash


 Grill harorati belgisini bosing. Bir marta bosilgandan keyin ikkala panjaradagi harorat darhol sozlanishi mumkin, yuqori panjaradagi harorat ikki marta bosilgandan keyin sozlanishi mumkin va pastki panjaradagi harorat uch marta bosgandan keyin sozlanishi mumkin. Tegishli harorat "+" va "-" sozlash tugmalari yordamida o'zgartirilishi mumkin. OK bilan tasdiqlagandan keyin taymer "+" va "-" sozlash tugmalari yordamida sozlanishi mumkin.


**Eslatma:** Taymer vaqt o'tgandan keyin to'rt marta jiringlaydi. Agar grill harorati qo'lda rostlangan bo'lsa, grill qo'lda o'chirib qo'yilishi kerak.

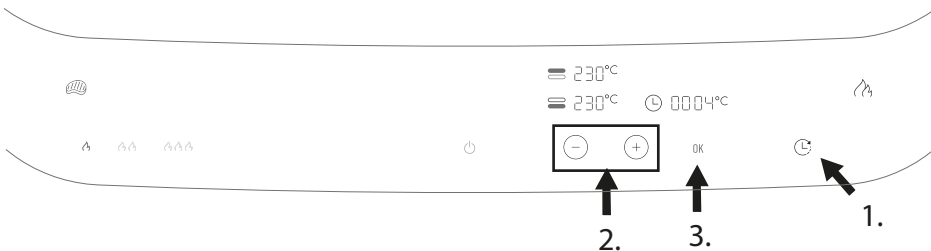


#### 5 Dastur davomiyligi/taymerni qo'lda sozlash



 Taymer belgisi avtomatik pishirish dasturlari uchun pishirish vaqtini o'zgartirish yoki grill haroratini qo'lda sozlash uchun taymerni sozlashda ishlatilishi mumkin. Bu belgi yonadi. Plus va minus belgilari chiqadi. Plus va minus belgilari yordamida kerakli davomiylikni sozlang va OK tugmasi bilan tasdiqlang. Taymer ishga tushadi. Avtomatik pishirish dasturi uchun taymer belgisi tanlangan haroratga yetguncha yonishda davom etadi. Agar haroratga yetsa, ikki marta signal eshitadi, displey muntazam yonadi va taymer displeyi teskari sanoqni boshlaydi.

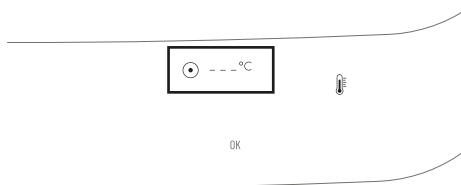
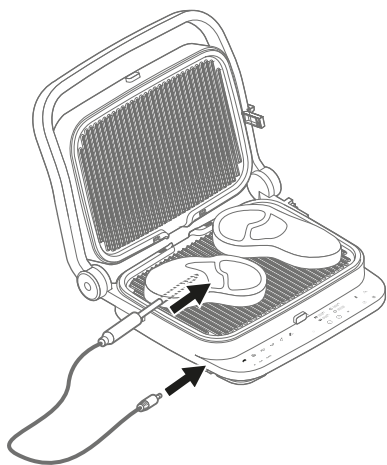
 Dastur davomiyligi va/yoki taymerni sozlash uchun taymer belgisini bosing. Plus va minus belgilari chiqadi. Plus va minus belgilari yordamida kerakli davomiylikni sozlang va OK tugmasi bilan tasdiqlang. Uch soniya davomida boshqa narsa bosilmasa, taymer displeyi asliga tiklanadi va plus hamda minus belgilari yo'qoladi.



## 6 Ichki harorat – avtomatik pishirish dasturi

Grill termometrini ulang. Ichki harorat indikatori displeyda chiqadi, sendvich va dastur davomiyligi funksiyalari belgilari yo'qolib qoladi.


Kerakli dasturni tanlang, oldindan sozlangan qiymat ichki harorat displeyida chiqadi. Dasturni tanlashni OK bilan tasdiqlang, uzoq signalni eshitasiz. Ichki harorat displeyi grill panjaralari oldindan sozlangan haroratga (ikki marta signal) yetguncha yonishda davom etadi. Uchi taom markazida bo'lgunicha grill termometrini taom yoniga qo'ying va uni grill panjarasiga joylang. Joriy harorat displeyi va sozlangan ichki harorat ichki harorat displeyida uzilib-uzilib chiqadi. Ichki harorat o'rnatilgan qiymatga yetgandan keyin to'rt marta signal chalinib dastur yakunlaganini ko'rsatadi.



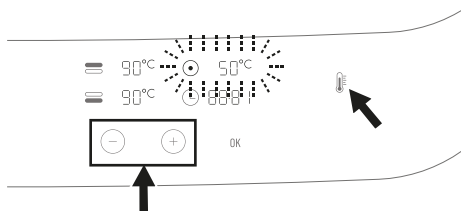
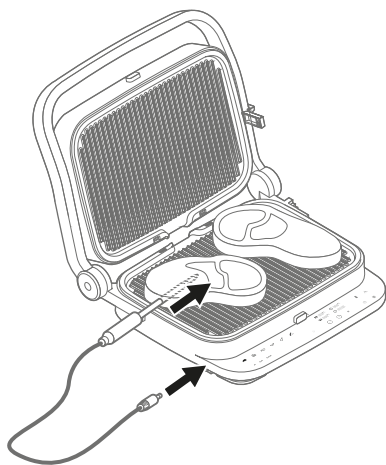
Kuyish xavfi. Taomni surish uchun uzun dastakli barbekyu anjomlaridan foydalaning.

## 7 Ichki harorat – qo'lda sozlash

Grill termometrini ulang. Ichki harorat indikatori displeyda chiqadi, sendvich va dastur davomiyligi funksiyalari belgilari yo'qolib qoladi.


 Grill harorati belgisini bosing va kerakli panjara haroratini **4** qismida tasvirlanganidek "+" va "-" sozlash tugmalari yordamida sozlang. **Grill haroratini qo'lda sozlang.** OK tugmasi bilan tasdiqlang. Endi ichki harorat o'zgartirilishi mumkin. So'ng OK tugmasini bosing, kerak bo'lsa, qo'shimcha taom uchun 90 daqiqa davomiylikda qo'shimcha taymerni dasturlang. Taymer sozlangan va grill qo'l rejimida ishlatilayotganda grill qo'lda sozlanishi kerak. Ichki harorat displeyi grill panjaralari oldindan sozlangan haroratga yetguncha yonishda davom etadi.

Grill termometrini taomga kiriting va uni grill panjarasiga joylang. Sozlangan harorat va taom ichidagi ichki harorat ichki harorat displeyida uzilib-uzilib chiqishda davom etadi. Ichki harorat oldindan sozlangan qiymatga yetishi bilan uch marta signal eshitasiz. Taymer vaqti tugagandan keyin to'rt marta signal eshitasiz. Grill qo'lda o'chirilishi kerak.



Kuyish xavfi. Taomni surish uchun uzun dastakli barbekyu anjomlaridan foydalaning.

## 8 Kiritish yoki ishlayotgan dasturni bekor qiling.

 Yoqish/o'chirish tugmasini bir marta qisqa bosing. Qisqa signal eshitasiz; asosiy displey chiqadi. 5 daqiqadan keyin jihoz avtomatik kutish rejimiga kiradi.

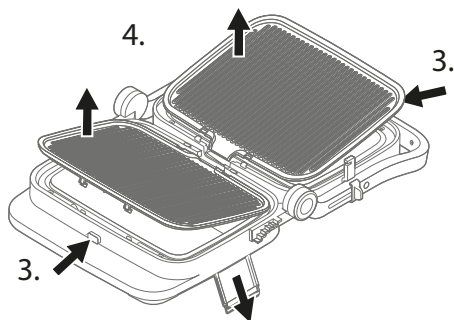
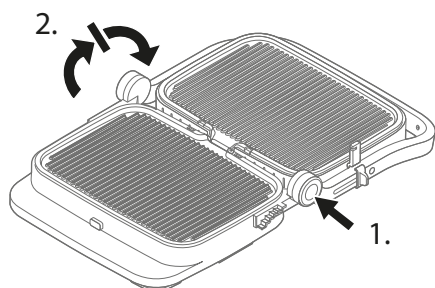
## Tozalash va texnik xizmat



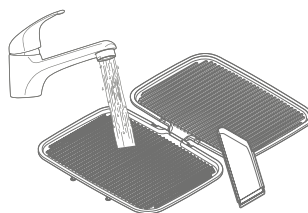
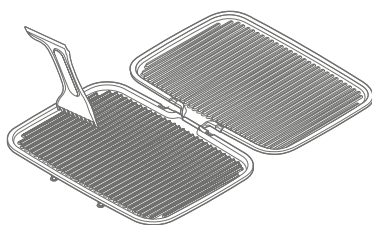
Issiq qismlar sababli kuyish xavfi. Tozalash va texnik xizmatni bajarishdan oldin grill butunlay sovishiga imkon bering.

### 1 Grill panjaralarini yechib tozalash

O'ng tomondagi sharnir uchun ochuvchi kalitni bosing va jihozni butunlay oching. Grill panjaralari va moy tomchi patnisini yechib oling.

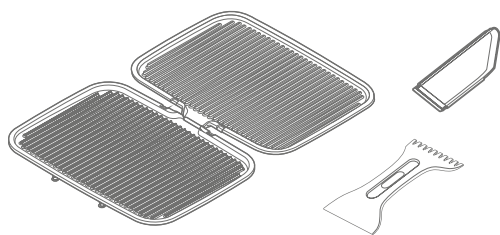
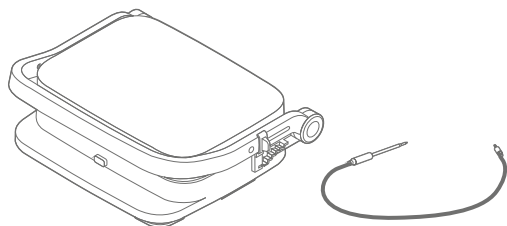


To'plamga kiruvchi kurak yordamida eng yirik grill bo'laklarini oling. Grill panjaralari va moy tomchi patnisini jo'mrak suvi ostida idish yuvish vositasi bilan tozalang.





Har bir foydalanishdan oldin jihozni nam mato bilan arting. Abraziv tozalash vositalari yoki har qanday mikrotola matolardan foydalanmang, chunki ular korpus yuzasida mayda tiralishlarga sabab bo'lishi mumkin.



## Xato xabarlari

Xato xabari o'n marta signal chalish orqali akustik paydo bo'ladi.



Issiq qismlar sababli kuyish xavfi. Muammolarni hal qilish va xatoni tuzatish vazifalaridan oldin grill butunlay sovishiga imkon bering.

Muammo	Ehtimoliy yechim	Davo
Jihoz ishlamaydi.	Jihoz quvvat ta'minotiga tegishli tartibda ulanmagan.	Quvvat vilkasi rozetkaga tegishli tartibda qo'yilganini tekshiring. Saqлагichni tekshiring.
OK tugmasini bosgandan keyin dastur ishga tushmaydi.	Dastur tanlanmagan. Tegishli qiymatlar sozlanmagan.	Dasturni tanlang. Grill panjarasi haroratini minimal 90° qilib sozlang. Avtomatik pishirish dasturlari uchun dastur davomiyligini 1 daqiqadan yuqori qilib sozlang.
E r r °C 180 °C	Yuqori grill panjarasi tegishli tartibda qo'yilmagan.	Jihozni o'chiring, yuqori grill panjarasini tegishli tartibda qo'ying va jihozni qayta ishga tushiring.
180 °C E r r °C	Pastki grill panjarasi tegishli tartibda qo'yilmagan.	Jihozni o'chiring, pastki grill panjarasini tegishli tartibda qo'ying va jihozni qayta ishga tushiring.
E r r °C E r r °C	Ikkala grill panjarasi noto'g'ri qo'yilgan.	Jihozni o'chiring, grill panjaralarini tegishli tartibda qo'ying va jihozni qayta ishga tushiring.
E r r °C ---	Grill termometri tegishli tartibda qo'yilmagan.	Jihozni o'chiring, grill termometrini tegishli tartibda taomga qo'ying va jihozni qayta ishga tushiring.
E 0 1 °C --- °C	Jihoz buzilgan.	Jihozni o'chiring va mijozlarga yordam xizmatiga murojaat qiling.
--- °C E 0 2 °C	Jihoz buzilgan.	Jihozni o'chiring va mijozlarga yordam xizmatiga murojaat qiling.

## Mijozlarga yordam xizmati

Kontakt grill bilan muammolarga duch kelsangiz, mijozlarga yordam xizmatiga murojaat qiling.


Xizmat, ta'mirlash, kafolatlar va mahsulot registratsiyasi haqida batafsil ma'lumotni [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service) manzilidan topishingiz mumkin.

## Aksessuarlar

Jihoz uchun mos aksessuarlarni [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com) manzilidan topishingiz mumkin.

## Utilizatsiya qilish



“Ustiga chizilgan axlat qutisi” belgisi elektr va elektron qurilmalarni (WEEE) alohida utilizatsiya qilishni talab qilinishini bildiradi. Bunday turdagi jihozlarda atrof-muhit uchun zararli xavfli moddalar mavjud. Bu jihoz yoki saralanmagan maishiy chiqindi  bilan kelgan qadoqni chiqitga chiqarmang. Elektr va elektron eski jihozlar uchun belgilangan to'plash nuqtasida chiqitga chiqarish kerak. Bunday qilish orqali resurslar va ekologiyaga hissa qo'shgan bo'lasiz. Qo'shimcha ma'lumot uchun dilingiz, ZWILLING ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) yoki mahalliy organlarga murojaat qiling.

Hech qanday holatda bolalar plastik sumkalar va qadoqlash materiallari bilan o'ynashiga ruxsat berilmasligi kerak, chunki bu jarohatlanish va/yoki bo'g'ilishga sabab bo'lishi mumkin. Bunday turdagi materiallarning ekologik toza usulda saqlanishi yoki chiqitga chiqarilishini ta'minlang.

# მნიშვნელოვანი ინფორმაცია უსაფრთხოების შესახებ

სრულად გაეცანით ინფორმაციასა და ინსტრუქციებს უსაფრთხოების შესახებ უსაფრთხოების შესახებ ინფორმაციისა და ინსტრუქციების უგულვებელყოფამ შესაძლოა წარმოშვას ელექტრული შოკის საფრთხე, ხანძარი და/ან სერიოზული დაზიანებები.

უსაფრთხოების შესახებ არსებული ინფორმაცია და ინსტრუქციები შეინახეთ სამომავლო გამოყენებისთვის.

კონტაქტური გრილი (შემდგომ მოხსენიებული, როგორც „მოწყობილობა“) გამოიყენება მხოლოდ დახურულ სივრცეებში საკვების გრილზე შეწვის მიზნით.

ყველა სხვა სახის გამოყენება დაუშვებელია და შესაძლოა გამოიწვიოს სერიოზული დაზიანებები ან მოწყობილობის გაუმართაობა.

მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ:

- სახლში გამოყენებისთვის
- მალაზიების, ოფისებისა და სხვა კომერციული დაწესებულებების სამზარეულოში გამოყენებისთვის
- სასოფლო-სამეურნეო დაწესებულებებში
- სასტუმროების, მოტელების და სხვა საცხოვრებელი დაწესებულებების სტუმრების მიერ

მოწყობილობა განკუთვნილია სახლში მოხმარებისთვის, არ არის განკუთვნილი კომერციული მოხმარებისთვის.

მოწყობილობის მოხმარება

ან ჩართვა ბავშვების მიერ დაუშვებელია. მოწყობილობა და თანდართული დამაკავშირებელი სადენი შეინახეთ 8 წლამდე ასაკის ბავშვებისგან დაცულ ადგილას.

მოწყობილობის გამოყენება 8 წლიდან ზემოთ ასაკის ბავშვებისა და შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან მენტალური ჯანმრთელობის მქონე პირების მიერ ან პირების მიერ, რომელთაც არ გააჩნიათ შესაბამისი გამოცდილება და/ან ცოდნა, დაშვებულია მხოლოდ მაშინ, თუკი პირებს მიეცათ შესაბამისი ინსტრუქციები მოწყობილობის გამოყენების შესახებ და ისინი სათანადოდ იაზრებენ გამოყენებასთან დაკავშირებულ რისკებსა და საშიშროებებს.

ბავშვების მიერ მოწყობილობით თამაში დაუშვებელია. ყურადღება მიაქციეთ, რომ ბავშვებმა არ გამოიყენონ მოწყობილობა სათამაშოდ.

მოწყობილობის უმეტესდამოუკიდებლად წმენდა და მოვლა-შენახვა აკრძალულია 8 წლამდე ასაკის ბავშვების მიერ ან შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან მენტალური ჯანმრთელობის მქონე პირების მიერ, ან პირების მიერ, რომელთაც არ გააჩნიათ შესაბამისი გამოცდილება და/ან ცოდნა.

შესაფუთი მასალებით თამაში ბავშვებისთვის აკრძალულია. შესაძლოა წარმოიშვას დახრჩობის საშიშროება.

თითოეული გამოყენების წინ რაიმე ტიპის დაზიანების

აღმოსაჩენად წინასწარ შეამოწმეთ მოწყობილობა. გამოვზავანისას წარმოქმნილი დაზიანებების აღმოჩენის შემთხვევაში, დროულად მიმართეთ მომხმარებელთა მომსახურების სამსახურს (იხილეთ „მომხმარებელთა მომსახურების სამსახური“). არასოდეს გამოიყენოთ გატეხილი ან დაზიანებული მოწყობილობა ან დეფექტური აქსესუარები.

რაიმე ტიპის დაზიანების წარმოქმნის შემთხვევაში, აუცილებელია მოწყობილობის შეკეთება. მოწყობილობასთან თანდართულ ვერცერთ კომპონენტს თავად ვერ შეაკეთებთ.

არასდროს გახსნათ მოწყობილობა და არ მოახდინოთ რაიმე ტიპის ტექნიკური სახის ცვლილებები. მაშინაც კი, როდესაც მოწყობილობა გამორთულია, სანამ მისი დენის სადენი შეერთებულია შტეფსელის როზეტში, მოწყობილობის შიგნით გადის ძაბვა.

საფრთხის შემთხვევაში ან, თუკი საფრთხე უკვე წარმოიშვა, ყოველი გამოყენების შემდგომ შტეფსელი გამოაერთეთ როზეტიდან. ამისათვის, ეცადეთ მოწყობილობა მოათავსოთ იოლად მისადგომ ადგილას, სადაც თავისუფლად შედგებთ მისი დენის სადენის შეერთებას შტეფსელის როზეტში. მუშა მდგომარეობაში არ გადაადგილოთ ან გაამოძრაოთ მოწყობილობა.

თუკი მოცემული მოწყობილობის დენის სადენი დაზიანდა, პოტენციურ საფრთხეთა წარმოქმნის თავიდან ასარიდებლად, მისი გამოცვლა

შეუძლია მხოლოდ მწარმოებელს ან მწარმოებლის მომხმარებელთა მომსახურების განყოფილების წარმომადგენელს, ან შესაბამის კვალიფიციურ პირს.

მოწყობილობის ტაიმერით ან ცალკეული დისტანციური-საკონტროლო სისტემის მეშვეობით (დისტანციურად სამართავი პულტი) ჩართვა და ამუშავება დაუშვებელია.

მოწყობილობა გამოიყენეთ მხოლოდ მაშინ, თუკი ფირფიტაზე მოცემული ძაბვა შესაბამისობაშია შტეფსელის როზეტში არსებულ ძაბვასთან.

მოწყობილობა მოათავსეთ მშრალ, სწორ, მყარ ზედაპირზე.

მოწყობილობა არ მოათავსოთ ცხელ ზედაპირზე ან სითბოს წარმომქმნელ მძლავრ წყაროებთან ახლოს.

არ გამოიყენოთ მოწყობილობა შენობის გარეთ ან ოთახებში, სადაც ჰაერის ტენიანობა მაღალია.

არ გამოიყენოთ მოწყობილობა კარადებში.

არასდროს გამოიყენოთ მოწყობილობა გრილის თეფშების გარეშე.

წინააღმდეგ შემთხვევაში, საკვები დაინვება. არასდროს გამოიყენოთ მოწყობილობა აალებად საგნებთან ახლოს ან მათ ქვეშ (მაგ. ფარდები ან ფარდაგები, კედლის თაროები). მოწყობილობის ზემოთ არსებული სივრცე მუდმივად უნდა იყოს თავისუფალი და სუფთა.

არასდროს გამოიყენოთ მოწყობილობა ფეთქებად ან ადვილად აალებად ნივთიერებებთან ახლოს მაგ. ბენზინი ან ალკოჰოლი.

არ მოათავსოთ მოწყობილობა ადვილად აალებად ზედაპირზე (მაგ., ქაღალდის ხელსახოცი).

მოწყობილობის ზედაპირი ექვემდებარება გავარვარებას. შეხებისას მუდმივად გამოიყენეთ სახელური, ან საჭიროებისამებრ, ცეცხლგამძლე ტილო ან ხელთათმანები.

მუშაობისას მოწყობილობის გარე ზედაპირი შესაძლოა გავარვარდეს. შეხებისას მუდმივად გამოიყენეთ სახელური, ან აუცილებლობის შემთხვევაში, სამზარეულოს ხელთათმანები.

როდესაც თქვენი მეთვალყურეობის ქვეშ არ არის, მოწყობილობის დენის სადენი გამოაერთეთ როზეტიდან. გრილზე შეწვის პროცესის დროს არ დატოვოთ მოწყობილობა უყურადღებოდ.

წმენდის ან მოვლა-გამართვის წინ გამორთეთ მოწყობილობა და გამოაერთეთ დენის სადენი როზეტიდან.

დენის სადენს არასდროს შეეხოთ სველი ხელებით. როდესაც მოწყობილობა სველ ზედაპირზეა მოთავსებული ან მუშაობის პროცესშია, არ შეეხოთ სველი ხელებით.

დენის სადენის როზეტიდან გამოერთებისას ყოველთვის მოქაჩეთ თავად შტეკერს. არ გადაიტანოთ მოწყობილობა დენის სადენით.

ყურადღება მიაქციეთ, რომ დენის სადენი არ გადაიღუნოს ან აიბურდოს და, რომ მოწყობილობა და დენის სადენი არ მოხვდეს სითბოს წყაროსთან ახლოს (მაგ. ელექტრო ქურა, სანათის ალი).

არ დაუშვათ დენის სადენის

ჩამოკიდება ან ჩამოშვება.

გამოყენების შემდგომ, სადენი მოათავსეთ მოწყობილობის ქვეშ არსებულ სპეციალურ სათავსოში.

გრილის თეფშების მოხსნა და გამოცვლა დაშვებულია მხოლოდ მოწყობილობის სრულად გავრილებების შემდგომ.

არასდროს ჩატოვოთ მოწყობილობა წყალში ან სხვა სითხეებში, არ განმინდოთ გამდინარე წყლით და არ მოათავსოთ ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

ცხელ გრილის თეფშებზე არ დაასხათ ცივი წყალი ან აალებადი სითხეები.

მოწყობილობის გადაადგილება და განმენდა დაშვებულია მხოლოდ მისი სრულად გავრილების შემდგომ.

მოწყობილობის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ ნებისმიერი ტიპის ბასრი ხელსაწყო, როგორებიცაა ფოლადის სახეხი, ამასთან, არ გამოიყენოთ უხეში ან აბრაზიული საწმენდი საშუალებები.

მოწყობილობის შენახვამდე გაითვალისწინეთ: გამოაერთეთ დენის სადენი და დაიცადეთ მოწყობილობის სრულად გავრილებამდე.

მოწყობილობა მოათავსეთ გრილ, მშრალ, ბავშვებისა და შინაური ცხოველებისგან მიუწვდომელ ადგილას.

## გამოყენებული სიმბოლოები



ყურადღებით და სრულად გაეცანით გამოყენების ინსტრუქციებს და შეინახეთ სამომავლო გამოყენებისთვის.



გამოიჩინეთ სიფრთხილე! უბედური შემთხვევის ან დაზიანების წარმოქმნის, აგრეთვე საკუთრებისთვის სერიოზული ზიანის მიყენების პოტენციური რისკი.



ცხელი ზედაპირის გამო დამწვრობის წარმოქმნის რისკი



არ გამოიყენოთ მოწყობილობა შენობის გარეთ ან ნოტიო გარემოში.



დაცვის კლასი I



მოწყობილობა შეესაბამება CE მარკირების სახელმძღვანელო მითითებებს.

## ტექნიკური მონაცემები

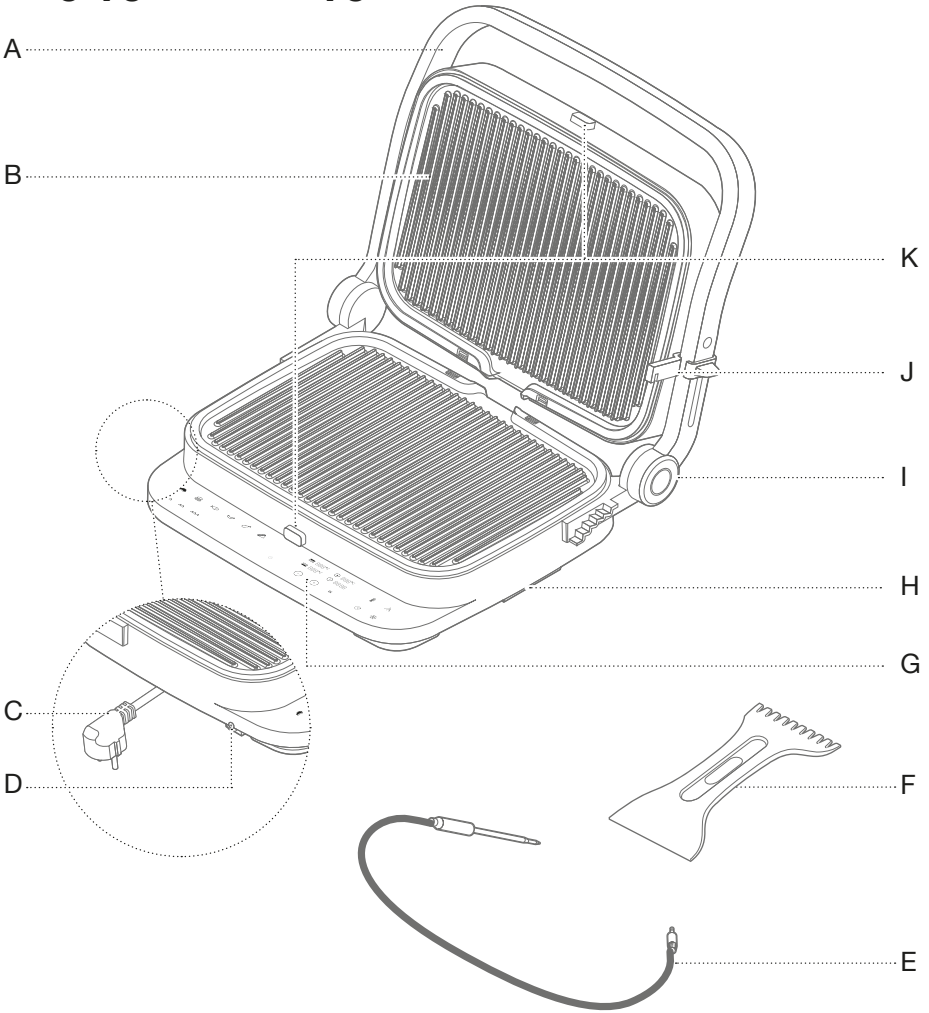
ენერჯის წყარო	220–240 ვ, 50–60 ჰც
გამომავალი სიმძლავრე	2000 ვტ
გამომავალი სიმძლავრე ლოდინის რეჟიმში	< 0,3 ვტ
წონა	8,13 კგ
დაცვის კლასი	I
ზომები	398 x 321 x 150 მმ

## შინაარსი

მნიშვნელოვანი ინფორმაცია

უსაფრთხოების შესახებ	1
გამოყენება	11
დასუფთავება და მოვლა	16
შეცდომის შეტყობინებები	18
მომხმარებელთა მომსახურება	19
აქსესუარები	19
განკარგვა	19

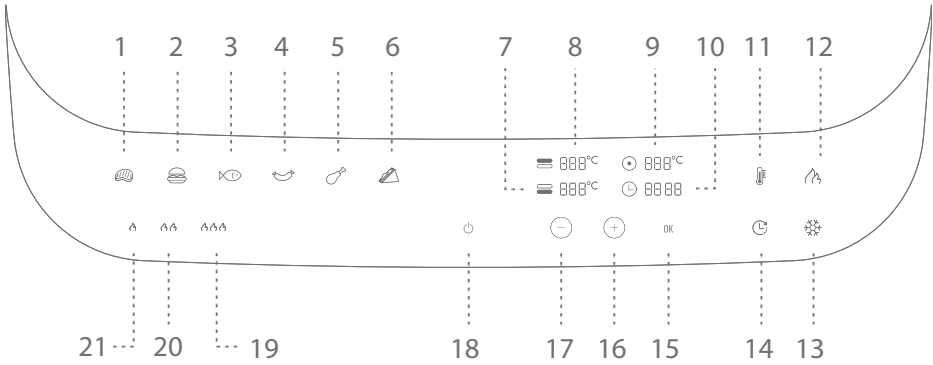
# მოკლე მიმოხილვა



A სახელური	G ეკრანი
B გრილის ფირფიტა	H ცხიმის დასაგროვებელი უჯრა
C დენის კაბელი	I BBQ განბლოკვის მოწყობილობა
D თერმომეტრის კავშირი	J განმბზენი და ჩამკეტი მექანიზმი
E გრილის თერმომეტრი	K განბლოკვის ლილაკი გრილის ფირფიტებისთვის
F საფხეკი	



# ეკრანი



1	სტეიკის პროგრამა	12	გამაძლიერებელი ფუნქცია
2	ბურგერის პროგრამა	13	გალღობის ფუნქცია
3	თევზის პროგრამა	14	პროგრამის ხანგრძლივობა
4	სოსისის პროგრამა	15	დადასტურების კლავიში
5	ფრინველის ხორცის პროგრამა	16	დაყენების კლავიში „+“
6	პანინის პროგრამა	17	დაყენების კლავიში „-“
7	ტემპერატურა — გრილის ქვედა ფირფიტა	18	ჩართვა/გამორთვის ლილაკი
8	ტემპერატურა — გრილის ზედა ფირფიტა	19	მომზადების დონე — კარგად მომზადებული
9	შიდა ტემპერატურის დისპლეი (მხოლოდ გრილის თერმომეტრით)	20	მომზადების დონე — საშუალოდ შემწვარი
10	ტაიმერის ეკრანი	21	მომზადების დონე — მსუბუქად შემწვარი
11	გრილის ტემპერატურის შეცვლა		

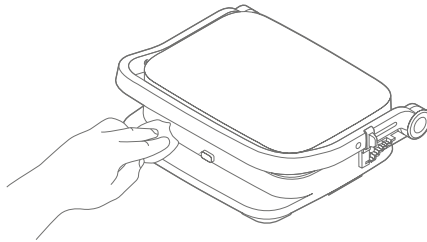
## პირველ გამოყენებამდე

ამოიღეთ ყველა შესაფუთი მასალა, გადაყარეთ ის ეკოლოგიურად სუფთა გზით ან შეინახეთ მოწყობილობის შემდგომი შენახვისთვის. შეამოწმეთ მოწყობილობა და მისი თანმხლები აქსესუარები, რათა დარწმუნდეთ, რომ ისინი დაუზიანებელი და სრულია.

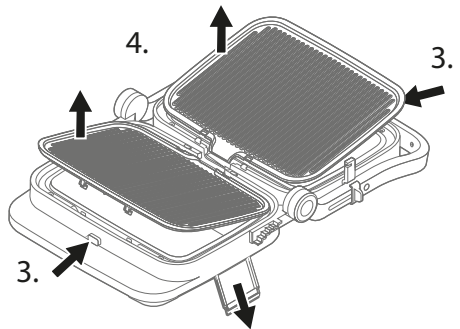
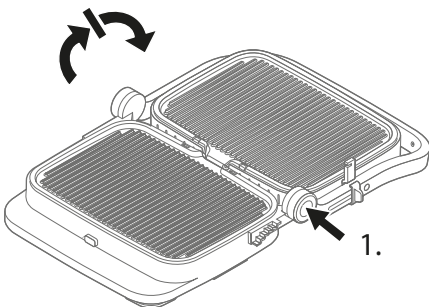
**შენიშვნა:** თუ აღმოაჩინეთ, რომ რაიმე აკლია ან დაზიანებულია ნაწილი, არ გამოიყენოთ მოწყობილობა. სანაცვლოდ, დაუკავშირდით ჩვენს მომხმარებელთა მომსახურების განყოფილებას (იხ. თავი სათაურით „მომხმარებელთა მომსახურება“).

### წმენდა

გამოყენებამდე განმინდეთ მოწყობილობა სველი ქსოვილით.



დააჭირეთ BBQ მოწყობილობის განბლოკვას მარჯვენა მხარეს და გახსენით მოწყობილობა მთლიანად. დააჭირეთ გრილის ფირფიტებისთვის მოწყობილობის განბლოკვას, ამოიღეთ გრილის ფირფიტები და ცხიმის დასაგროვებელი უჯრა და განმინდეთ ქურჭლის საშეცხვი საშუალებით გამდინარე წყლის ქვეშ. ფრთხილად გააშრეთ გრილის ფირფიტები და დარწმუნდით, რომ სანმენდი საშუალებების ყველა ნარჩენი ამოღებულია.

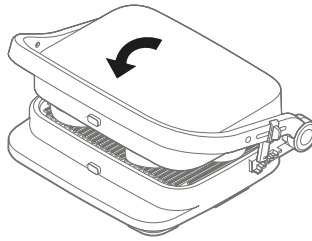


# სამუშაო რეჟიმები

**⚠ გააოჩინეთ სიფრთხილი!** დარწმუნდით, რომ ცხიმის დასაგროვებელი უჭრა ჩასმულია. შეამოწმეთ უჭრა რეგულარული ინტერვალებით, რათა თავიდან აიცილოთ ცხიმის ზედმეტი დაგროვება.

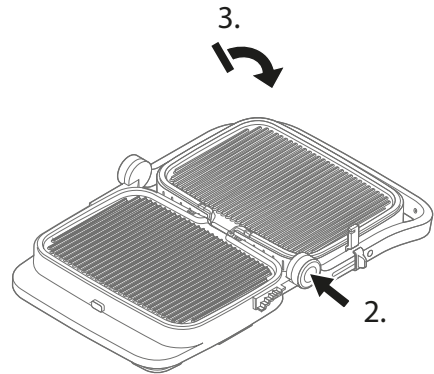
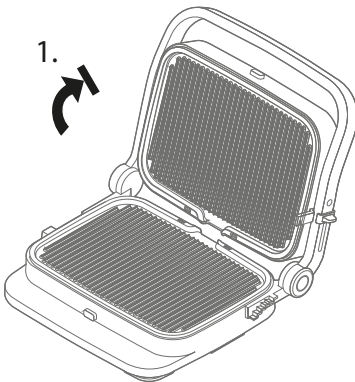
## 1 კონტაქტური გრილი (დახურული პოზიცია)

გრილის ზედა ფირფიტა ავტომატურად რეგულირდება გრილის ქვედა ფირფიტაზე განთავსებული საკვების სისქის მიხედვით. საჭმელი ორივე მხრიდან თანაბრად მომზადდება.



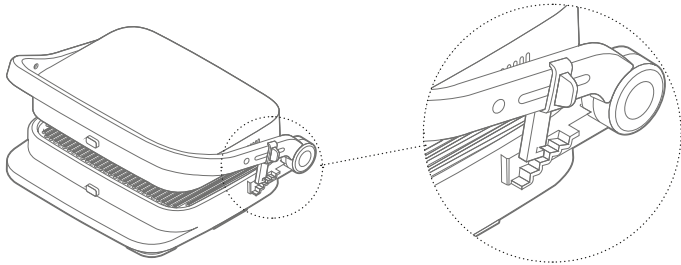
## 2 ღია გრილი (BBQ რეჟიმი)

როდესაც სრულად გაიხსნება, გრილის ორივე ფირფიტა ქმნის დიდ ზედაპირს იმავე დონეზე შესაწვავად, რომელზედაც შესაძლებელია სხვადასხვა საკვების მომზადება გრილის წველების ერთმანეთში შერევის გარეშე. დააჭირეთ მარცხენა მხარეს სამაგრის განბლოკვის ლილაკს და გადაკეცეთ გრილის ზედა ფირფიტა უკან.



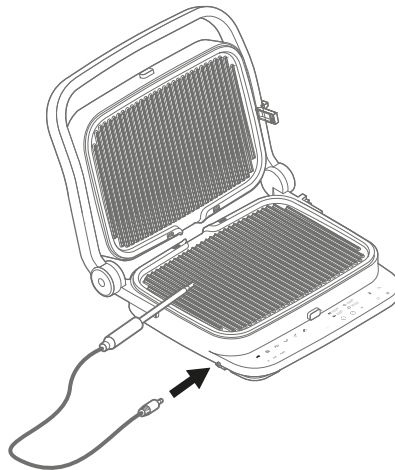
### 3 ღუმელის გრილი

გამოიყენეთ განბმჯენი გრილის ორ ფირფიტას შორის სასურველი მანძილის დასარეგულირებლად. მოათავსეთ საკვები გრილის ქვედა თეფშზე და ასწიეთ გრილის ზედა ფირფიტა, სანამ ის საკვებთან ახლოს არ იქნება. ეს პოზიცია შესანიშნავია ძალიან სქელი საკვებისთვის, რომელიც უნდა მომზადდეს ნელა და თანაბრად, მდნარი ყველის კერძების მოსამზადებლად, როგორცაა მაგ., პიცა ან კოტლეტები და რბილი საკვების მოსამზადებლად, რომელიც არ უნდა გაისრისოს. მისი გამოყენება ასევე რეკომენდებულია მაღალი ნყლის შემცველობის ბოსტნეულისთვის, რადგან წყალი ნებადართულია, შეუფერხებლად აორთქლდეს.



### 4 გრილის თერმომეტრის გამოყენება

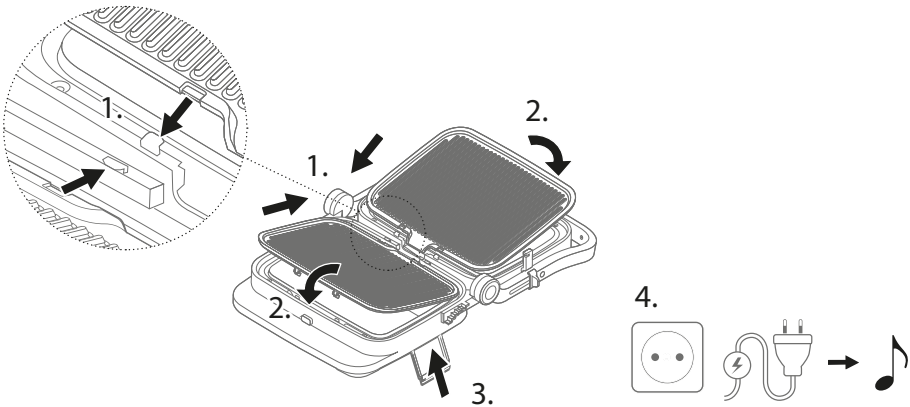
გრილის თერმომეტრი, რომელიც მოჰყვება მოწყობილობას, შეიძლება მიმაგრდეს შიდა ტემპერატურის გასაზომად. ამისათვის ჩადეთ თერმომეტრის ჯეკის კონექტორი მოწყობილობის მარცხენა ქვედა მხარეს. ეკრანზე გამოჩნდება ძირითადი ტემპერატურის ინდიკატორი, სენდვიჩის და პროგრამის ხანგრძლივობის ფუნქციების სიმბოლოები გაქრება. კორექტირების ვარიანტებისთვის იხილეთ თავი სათაურით მართვა — შიდა ტემპერატურა.



# ექსპლუატაციაში გაშვება

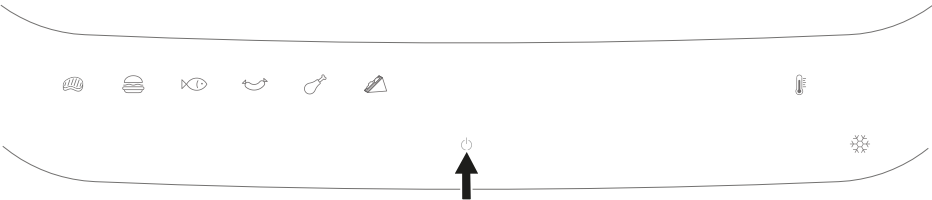
## 1 კავშირი

პირველ რიგში, ჩადეთ გრილის ფირფიტები მათი უკანა გვერდებით გრილის შესაბამის კავკვებში. შემდეგ გარე გვერდები ქვევით ჩასწიეთ, სანამ დატკაცუნების ხმით არ განთავსდება. ჩადვით ცხიმის შესაგროვებელი უჭრა გრილში. მხოლოდ ამის შემდეგ უნდა დააკავშიროთ დამაკავშირებელი კაბელი შესაფერის ელექტრორობოტთან (იხ. თავი სათაურით „ტექნიკური მონაცემები“). თქვენ მოისმენთ გრძელ ბარს და ყველა ფუნქცია გამოჩნდება ეკრანზე. ჩართვის/გამორთვის ლილაკი ხილული დარჩება.



## 2 ჩართვა/გამორთვა

დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ლილაკს და გააჩერეთ 1 წამის განმავლობაში. მოისმენთ ხანგრძლივ სიგნალს. ეკრანზე გამოჩნდება სიმბოლოების არჩევის ძირითადი მენიუ (იხ. ილუსტრაცია). შიდა ტემპერატურა გამოჩნდება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ გრილის თერმომეტრი ჩართულია.



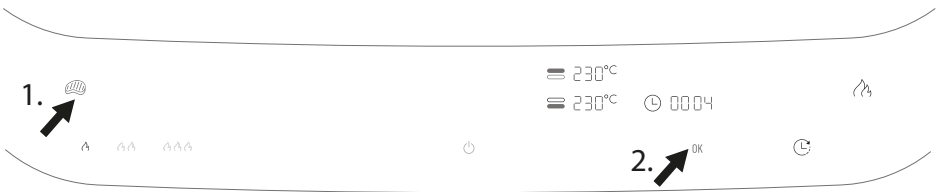
# გამოყენება



## გაოიჩინეთ სიფრთხილუ! გადაცხელებული კომპონენტების

გამო დამწვრობის წარმოქმნის რისკი. მუშაობის დროს გრილს მხოლოდ სახელურით ან ეკრანზე შეეხეთ. მიეცით საშუალება სხვა ნაწილებს, მთლიანად გაცივდეს, სანამ შეეხებით. არ ასწიოთ და არც სხვაგვარად გადაადგილოთ ცხელი გრილი.

### 1 აირჩიეთ ავტომატური მომზადების პროგრამა



აირჩიეთ ავტომატური მომზადების პროგრამა და მომზადების დონე დიაგრამიდან შესაბამის სიმბოლოზე სამჯერ დაჭერით და შემდეგ დაადასტურეთ „OK“-ზე დაჭერით. მოისმენთ ხანგრძლივ სიგნალს. წინასწარ დაყენებული დრო შეიძლება დარეგულირდეს ტაიმერის სიმბოლოზე დაჭერით, „+“ და „-“ ლილაკებით. ის ანათებს მანამ, სანამ არ მიიღწევა მორგებული ტემპერატურა (ორი ხანგრძლივი სიგნალი). დააჭირეთ გაძლიერების სიმბოლოს, როგორც საჭიროა, რომ გამოწვათ სრული სიმძლავრით ბოლო 30 წამის განმავლობაში. პროგრამის ბოლოს მოისმენთ ხანგრძლივ სიგნალს და გამოჩნდება ძირითადი ეკრანი.

#### სტეიკი

1x → → საშუალოდ მსუბუქი

2x → → საშუალო

3x → → მზად

#### ბურგერი

1x → → საშუალოდ მსუბუქი

2x → → საშუალო

3x → → მზად

#### თევზი

1x → → მოჭიქული

2x → → კარგად მომზადებული

#### სოსისები

1x

#### ფრინველის ხორცი

1x

#### სენდვიჩი

1x → → დაბრანვის დონე 1

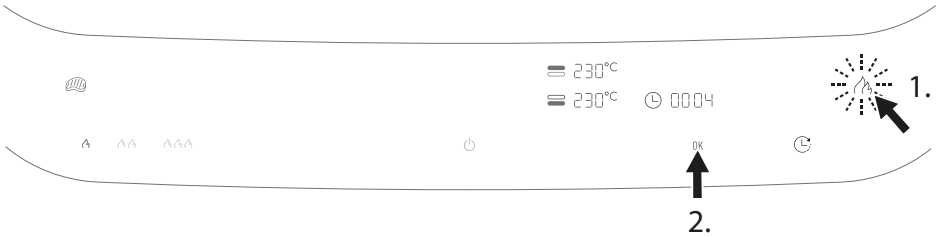
2x → → დაბრანვის დონე 2

3x → → დაბრანვის დონე 3

## 2 სტიმულირების ფუნქცია

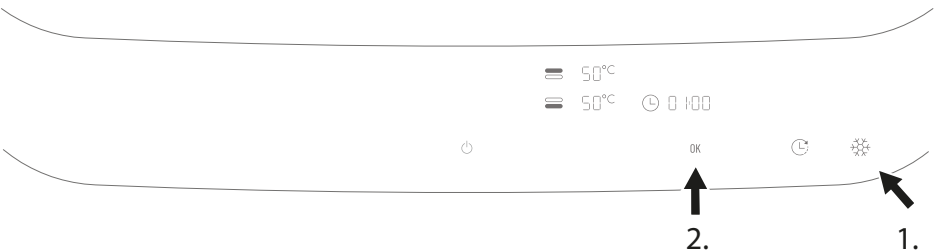
ავტომატური პროგრამებისთვის შეგიძლიათ შეწვათ სრულ სითბოზე ბოლო 30 წამის განმავლობაში Boost (გაძლიერება) სიმბოლოზე დაჭერით. სიმბოლო დაინყებს ციმციმს. დაადასტურეთ პროგრამის არჩევა OK-ით, მოისმენთ ხანგრძლივ სიგნალს.

**შენიშვნა:** გამაძლიერებელი სიმბოლო გააგრძელებს ციმციმს გაძლიერების დასრულებამდე, წინააღმდეგ შემთხვევაში ის გამორთულია.




## 3 ღლობა

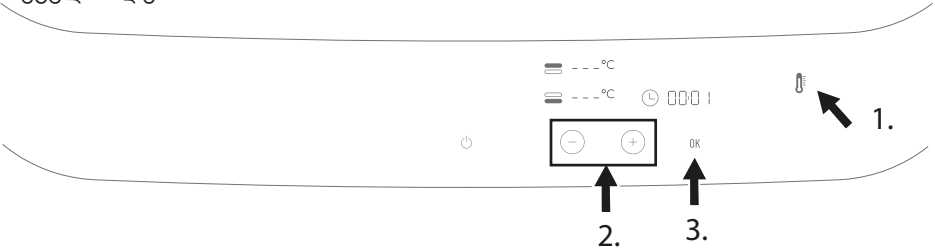
დააჭირეთ დათბობის სიმბოლოს. ნაჩვენები იქნება წინასწარ დაყენებული ტემპერატურა 50°C დროსთან ერთად. დათბობის დროის შესაცვლელად იხილეთ თავი სათაურით პროგრამის ხანგრძლივობის შეცვლა. დაადასტურეთ პროგრამის არჩევა OK-ით, მოისმენთ ხანგრძლივ სიგნალს.



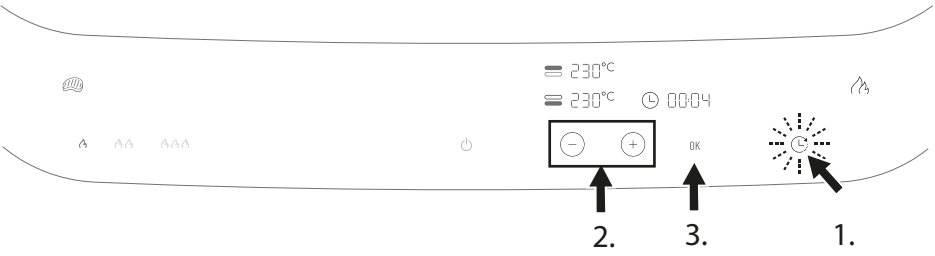
**4 გრილის ტემპერატურის ხელით რეგულირება**


 დააჭირეთ გრილის ტემპერატურის სიმბოლოს. ერთხელ დაჭერის შემდეგ, ორივე ფირფიტის ტემპერატურა შეიძლება დარეგულირდეს დაუყოვნებლივ — ზედა ფირფიტის ტემპერატურა შეიძლება დარეგულირდეს ორჯერ დაჭერის შემდეგ, ხოლო ქვედა ფირფიტის — სამჯერ დაჭერის შემდეგ. შესაბამისი ტემპერატურის შეცვლა შესაძლებელია „+“ და „-“ რეგულირების ლილაკების გამოყენებით. ერთხელ დადასტურების შემდეგ OK-ით, ტაიმერის დაყენება შესაძლებელია „+“ და „-“ რეგულირების ლილაკების გამოყენებით.

**შენიშვნა:** დროის გასვლის შემდეგ ტაიმერი ოთხჯერ გამოსცემს ხმას. გრილი ხელით უნდა გამორთოთ, თუ გრილის ტემპერატურა ხელით რეგულირდება.



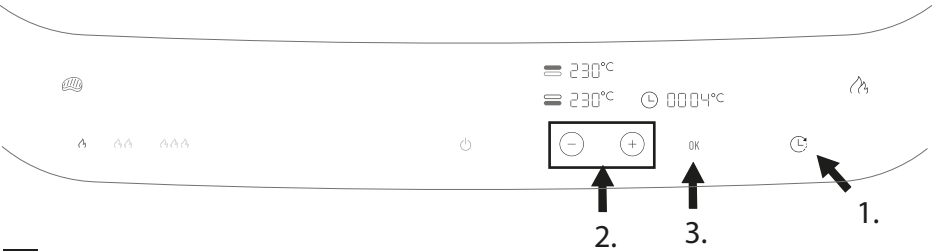
**5 პროგრამის ხანგრძლივობის/ტაიმერის ხელით დარეგულირება**



 ტაიმერის სიმბოლო შეიძლება გამოყენებულ იქნეს ავტომატური მომზადების პროგრამების მომზადების დროის შესაცვლელად ან გრილის ტემპერატურის ხელით რეგულირებისთვის ტაიმერის დასაყენებლად. სიმბოლო აციმციმდება. გამოჩნდება პლუს და მინუს სიმბოლოები. დაარეგულირეთ სასურველი ხანგრძლივობა პლუს და მინუს სიმბოლოების გამოყენებით და დაადასტურეთ OK-ით. ტაიმერი ჩაერთვება. ავტომატური მომზადების პროგრამისთვის ტაიმერის სიმბოლო განაგრძობს ციმციმს, სანამ არჩეული ტემპერატურა არ მიიღწევა. თუ ტემპერატურა მიღწეულია, მოისმენთ ორმაგ სიგნალს, ეკრანი განუწყვეტლივ გაანათებს და ტაიმერის ეკრანი დაიწყებს ათვლას.



დააჭირეთ ტაიმერის სიმბოლოს პროგრამის ხანგრძლივობის და/ან ტაიმერის დასარეგულირებლად. გამოჩნდება პლუს და მინუს სიმბოლოები. დაარეგულირეთ სასურველი ხანგრძლივობა პლუს და მინუს სიმბოლოების გამოყენებით და დაადასტურეთ OK-ით. თუ სხვა არაფერს დააჭერთ სამი სრული წამის განმავლობაში, ტაიმერის ჩვენება აღდგება და პლუს და მინუს სიმბოლოები გაქრება.

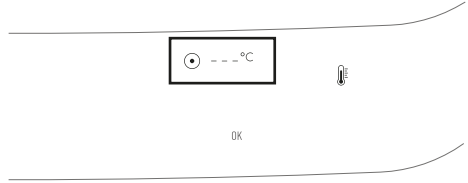
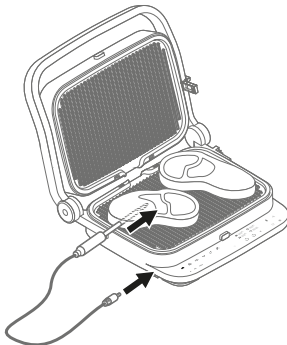


**6 შიდა ტემპერატურა – ავტომატური მომზადების პროგრამა**

შეაერთეთ გრილის თერმომეტრი. ეკრანზე გამოჩნდება ძირითადი ტემპერატურის ინდიკატორი, სენდვიჩის და პროგრამის ხანგრძლივობის ფუნქციების სიმბოლოები გაქრება.

აირჩიეთ სასურველი პროგრამა, წინასწარ დაყენებული მნიშვნელობა გამოჩნდება ძირითადი ტემპერატურის ჩვენებაზე. დაადასტურეთ პროგრამის არჩევა OK-ით, მოისმენთ ხანგრძლივ სიგნალს. ძირითადი ტემპერატურის ჩვენება განაგრძობს ციმციმს მანამ, სანამ გრილის ფირფიტა არ მიაღწევს წინასწარ დაყენებულ ტემპერატურას (ორმაგი სიგნალი).

ჩადეთ გრილის თერმომეტრი საჭმელში გვერდულად, სანამ წვერი საჭმლის ცენტრში არ მოხვდება და მოათავსეთ გრილზე. მიმდინარე ტემპერატურა და მორგებული შიდა ტემპერატურა პერიოდულად გამოჩნდება შიდა ტემპერატურის ეკრანზე. როდესაც შიდა ტემპერატურა მიაღწევს დადგენილ მნიშვნელობას, გაისმება ოთხი სიგნალი პროგრამის დასრულების შესახებ.

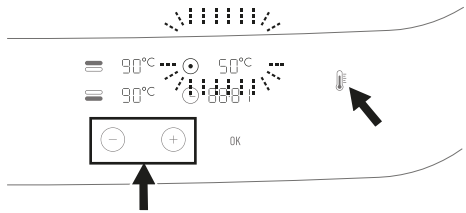
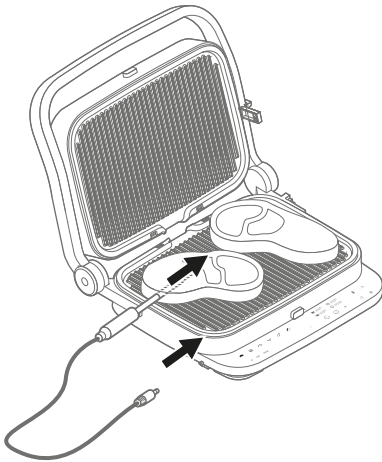


**⚠ დამწვრობის რისკი.**  
საკვების გადასატანად გამოიყენეთ ბარბექიუს გრძელსახელურიანი ინსტრუმენტები.

**7 შიდა ტემპერატურა – მექანიკური კორექტირება**

შეაერთეთ გრილის თერმომეტრი. ეკრანზე გამოჩნდება ძირითადი ტემპერატურის ინდიკატორი, სენდვიჩის და პროგრამის ხანგრძლივობის ფუნქციების სიმბოლოები გაქრება.

დააჭირეთ გრილის ტემპერატურის სიმბოლოს და დაარეგულირეთ სასურველი ფირფიტის ტემპერატურა „+“ და „-“ რეგულირების ღილაკების გამოყენებით, როგორც აღწერილია 4-ში. გრილის ტემპერატურის ხელით დარეგულირება . დაადასტურეთ „OK“ ღილაკით. ახლა ძირითადი ტემპერატურა შეიძლება შეიცვალოს. შემდეგ დააჭირეთ „OK“-ს და, სურვილის შემთხვევაში, დააპროგრამეთ დამატებითი ტაიმერი 90 წუთამდე დამატებითი საკვებისთვის. როდესაც ტაიმერი დარეგულირდება და გრილის მუშაობა მექანიკურ რეჟიმში მიმდინარეობს, გრილის დარეგულირება ხელით უნდა მოხდეს. შიდა ტემპერატურის დისპლეი განაგრძობს ციმციმს მანამ, სანამ გრილის ფირფიტები არ მიაღწევენ წინასწარ დაყენებულ ტემპერატურას. ჩადეთ გრილის თერმომეტრი საკვებში და მოათავსეთ გრილი თეფშზე. მორგებული ტემპერატურა და საკვების შიგნით მიმდინარე ტემპერატურა პერიოდულად გამოჩნდება შიდა ტემპერატურის დისპლეიზე. თქვენ მოისმენთ სამ სიგნალს, როდესაც შიდა ტემპერატურა მიაღწევს წინასწარ დაყენებულ მნიშვნელობას. თქვენ მოისმენთ ოთხ სიგნალს ტაიმერის პერიოდის გასვლის შემდეგ. გრილი ხელით უნდა გამოერთოთ.



**⚠️ დამწვრობის რისკი.**  
საკვების გადასატანად გამოიყენეთ ბარბეკიუს გრძელსახელურიანი ინსტრუმენტები.

**8 გააუქმეთ ჩანანერი ან გამვებული პროგრამა**

მოკლედ დააჭირეთ ჩართვა/გამორთვის ღილაკს ერთხელ. მოისმენთ მოკლე სიგნალს; გამოჩნდება ძირითადი დისპლეი. 5 წუთის შემდეგ მონყობილობა ავტომატურად გადავა ლოდინის რეჟიმში.

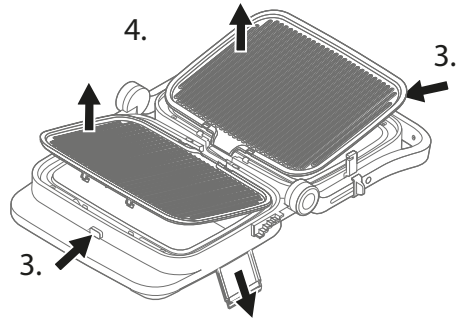
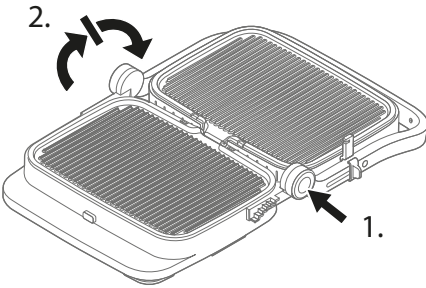
## დასუფთავება და მოვლა



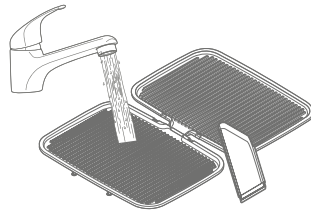
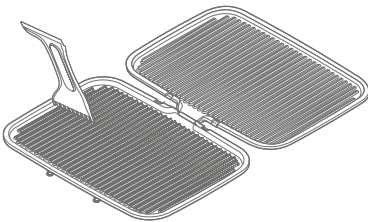
გადაცხელებული კომპონენტების გამო დამწვრობის წარმოქმნის რისკი. განმედიხა და ტექნიკური სამუშაოების შესრულებამდე დაელოდეთ გრილის სრულად გაცივებას.

### 1 ამოიღეთ და გაასუფთავეთ გრილის ფირფიტები

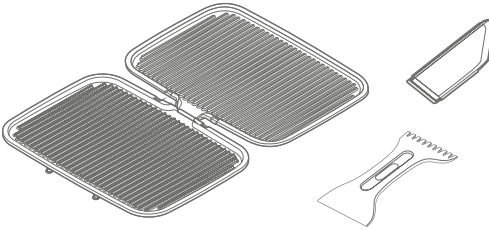
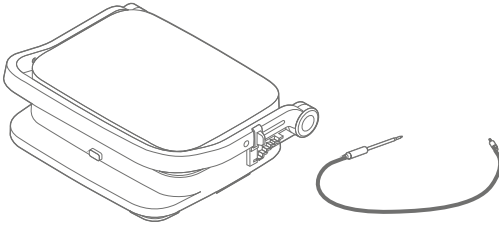
დააჭირეთ განბლოკვის გასაღებს სამაგრისთვის მარჯვენა მხარეს და გახსენით მოწყობილობა მთლიანად. ამოიღეთ გრილის ფირფიტები და ცხიმის წვეთოვანი უჯრა.



შემდეგ ამოიღეთ ყველაზე მსხვილი გრილის ნარჩენები მოწოდებული საფხეკით. განმინდეთ გრილის ფირფიტები და ცხიმის წვეთოვანი უჯრა გამდინარე წყლის ქვეშ ჭურჭლის სარეცხი საშუალებით.



ყოველი გამოყენების შემდეგ, განმინდეთ მონყობილობა სველი ქსოვილით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული სანმენდი საშუალებები ან მიკრობოჭკოვანი ქსოვილები, რადგან მათ შეიძლება გამოიწვიოს წვრილი ნაკანრები გარსაცმის ზედაპირზე.





## შეცდომის შეტყობინებები

შეცდომის შეტყობინება აკუსტიკურად გეცნობებათ ათი სიგნალის ხმით.



გადაცხელებული კომპონენტების გამო დამწვრობის წარმოქმნის რისკი. დაელოდეთ, რომ გრილი მთლიანად გაცივდეს, სანამ შეასრულებთ პრობლემების მოგვარებისა და შეცდომების მოგვარების ამოცანებს.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
<p>მონწყობილობა არ მუშაობს.</p>	<p>მონწყობილობა სათანადოდ არ არის დაკავშირებული ელექტრომომარაგებასთან.</p>	<p>შეამოწმეთ, არის თუ არა დენის შტეფსელი სწორად ჩასმული ელექტროროზეტში.</p> <hr/> <p>შეამოწმეთ დამცველი.</p>
<p>პროგრამა არ ირთვება „OK“ ღილაკზე დაჭერის შემდეგ.</p>	<p>არცერთი პროგრამა არ არის შერჩეული.</p> <hr/> <p>შესაბამისი მნიშვნელობები არ არის მორგებული.</p>	<p>აირჩიეთ პროგრამა.</p> <hr/> <p>დაარეგულირეთ გრილის ფირფიტის ტემპერატურა მინიმუმ 90°-მდე.</p> <hr/> <p>დაარეგულირეთ პროგრამის ხანგრძლივობა ავტომატური მომზადების პროგრამებისთვის 1 წუთზე მეტზე.</p>
<p>≡ Err°C</p> <p>≡ 180°C</p>	<p>გრილის ზედა ფირფიტა სწორად არ არის ჩასმული.</p>	<p>გამორთეთ მონწყობილობა, მოათავსეთ გრილის ზედა ფირფიტა სწორად და ხელახლა ჩართეთ მონწყობილობა.</p>
<p>≡ 180°C</p> <p>≡ Err°C</p>	<p>გრილის ქვედა ფირფიტა სწორად არ არის ჩასმული.</p>	<p>გამორთეთ მონწყობილობა, მოათავსეთ გრილის ქვედა ფირფიტა სწორად და ხელახლა ჩართეთ მონწყობილობა.</p>

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
 	გრილის ორივე ფირფიტა არასწორად არის ჩასმული.	გამორთეთ მოწყობილობა, მოათავსეთ გრილის ფირფიტები სწორად და ხელახლა ჩართეთ მოწყობილობა.
 	გრილის თერმომეტრი სათანადოდ არ არის დაყენებული.	გამორთეთ მოწყობილობა, ჩადეთ გრილის თერმომეტრის წვერი საკვებში და ხელახლა ჩართეთ მოწყობილობა.
 	მოწყობილობა გატეხილია.	გამორთეთ მოწყობილობა და დაუკავშირდით მომხმარებელთა მომსახურების სამსახურს.
 	მოწყობილობა გატეხილია.	გამორთეთ მოწყობილობა და დაუკავშირდით მომხმარებელთა მომსახურების სამსახურს.

## მომხმარებელთა მომსახურება

თუ თქვენ გაქვთ პრობლემები თქვენს კონტაქტურ გრილთან დაკავშირებით, დაუკავშირდით ჩვენს კლიენტთა მომსახურების განყოფილებას.

დეტალური ინფორმაცია სერვისის, რემონტის, გარანტიებისა და პროდუქტის რეგისტრაციის შესახებ იხილეთ ვებსაიტზე [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## აქსესუარები

თქვენ შეგიძლიათ იპოვოთ შესაფერისი აქსესუარები თქვენი მოწყობილობისთვის ვებსაიტზე [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## განკარგვა



სიმბოლო „გადახაზული სანაგვე ყუთი“ მიუთითებს, რომ საჭიროა მწყობრიდან გამოსული ელექტრონული და ელექტრული

მოწყობილობების (WEEE) ცალკე განკარგვა. ამ ტიპის

მოწყობილობები შეიძლება შეიცავდეს საშიშ ნივთიერებებს, რომლებიც საზიანოა გარემოსთვის. არ გადაავდოთ ეს მოწყობილობა ან შეფუთვა, რომელშიც ის იყო მიტანილი, დაუხარისხებელ

საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. განადგურება უნდა მოხდეს ელექტრო და ელექტრონული ძველი ტექნიკის დანიშნულ შეგროვების პუნქტში. ამით თქვენ ხელს უწყობთ რესურსებისა და გარემოს დაცვას.

დამატებითი ინფორმაციისთვის, გთხოვთ, დაუკავშირდეთ თქვენს დილერს, ZWILLING-ს ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)) ან ადგილობრივი ხელისუფლების ორგანოებს.

არავითარ შემთხვევაში არ დაუშვათ, რომ ბავშვებმა ითამაშონ პლასტიკური ჩანთებითა და შესაფუთი მასალებით, რადგან ეს წარმოადგენს ტრავმის და/ან დახრჩობის რისკს. შეინახეთ ამ ტიპის მასალები უსაფრთხოდ ან გადაყარეთ ისინი ეკოლოგიურად სუფთა გზით.

# Անվտանգության կարևոր տեղեկատվություն

**Ծանոթացեք անվտանգության ամբողջ տեղեկատվությանն ու ցուցումներին: Անվտանգության տեղեկատվությանը և ցուցումներին չհետևելը կարող է հանգեցնել էլեկտրահարման, հրդեհի և/կամ լուրջ վնասվածքների:**

**Պահպանեք անվտանգության ամբողջ տեղեկատվությունը և ցուցումները հետագա օգտագործման համար:**

Կոնտակտային գրիլը (այսուհետ՝ «սարք») պետք է օգտագործել բացառապես փակ տարածքներում պարենային ապրանքները խորովելու համար:

Ցանկացած այլ կիրառում համարվում է ոչ պատշաճ և կարող է հանգեցնել լուրջ վնասվածքների կամ սարքի վնասմանը:

Սարքը բացառապես նախատեսված է օգտագործվելու.

- տնային պայմաններում
- խանութների, գրասենյակների և այլ առևտրային տարածքների անձնակազմի խոհանոցներում
- գյուղատնտեսական օբյեկտներում
- հյուրերի կողմից՝ հյուրանոցներում, մոթելներում և այլ բնակելի տարածքներում

Սարքը նախատեսված է տնային պայմանների, այլ ոչ թե առևտրային օգտագործման համար:

Այս սարքը չպետք է օգտագործվի կամ շահագործվի երեխաների կողմից: Սարքը և ուղեկցող միացման մալուխը հեռու պահեք

մինչև 8 տարեկան երեխաներից:

Սարքը միայն այն դեպքում կարող է օգտագործվել 8 տարեկանից բարձր երեխաների և ֆիզիկական, հպազգայական կամ մտավոր կարողությունների պակասով տառապող անձանց կամ նրանց կողմից, ովքեր չունեն փորձ և/կամ գիտելիքներ, եթե այդպիսի անձինք նախապես ցուցումներ են ստացել սարքի օգտագործման վերաբերյալ և ցույց տվել, որ հասկանում են դրանից բխող ռիսկերն ու վտանգները:

Երեխաներին չի թույլատրվում խաղալ սարքի հետ: Երեխաներին պետք է վերահսկել, որ չխաղան սարքի հետ:

Սարքի մաքրումը և սպասարկումը չպետք է իրականացվի 8 տարեկանից ցածր երեխաների կամ ֆիզիկական, հպազգայական կամ մտավոր կարողությունների պակասով անձանց կամ նրանց կողմից, ովքեր չունեն փորձ և/կամ գիտելիքներ, եթե նրանք չեն վերահսկվում:

Երեխաներին արգելվում է խաղալ փաթեթավորման նյութերի հետ: Սա շնչահեղձության վտանգ է ներկայացնում:

Յուրաքանչյուր օգտագործումից առաջ համոզվեք, որ սարքը վնասված չէ: Եթե հայտնաբերեք, որ առաքման ընթացքում վնասներ են առաջացել, անմիջապես դիմեք հաճախորդների սպասարկման ծառայությանը (տես «Հաճախորդների սպասարկում»): Երբեք մի՛ օգտագործեք կտրված կամ վնասված սարքավորումը կամ



Թերություն ունեցող պարագաները: Եթե թերություն առաջանա, սարքը պետք է վերանորոգել: Սարքը չի պարունակում որևէ բաղադրիչ, որը կարող էք ինքներդ վերանորոգել:

Երբեք մի՛ քանդեք սարքը և մի՛ կատարեք տեխնիկական փոփոխություններ:

Նույնիսկ երբ սարքն անջատված է, սարքի ներսում առկա է լարում, քանի դեռ հոսանքի խրոցը միացված է վարդակից:

Ամեն օգտագործումից հետո հանեք հոսանքի խրոցը, եթե առկա է վտանգ կամ վնասվածք: Այդ իսկ պատճառով, վարդակը, որից միացված է սարքի հոսանքի խրոցը, պետք է լինի այնպիսի տեղում, որտեղ այն հեշտ հասանելի կլինի:

Օգտագործելու ընթացքում սարքը մի՛ տեղափոխեք կամ շարժեք :

Եթե հոսանքի լարը վնասված է, այն պետք է փոխարինի արտադրողը կամ արտադրողի հաճախորդների սպասարկման բաժինը կամ նմանատիպ որակավորում ունեցող անձը՝ վտանգները կանխելու համար:

Սարքը նախատեսված չէ ժամանակաչափով կամ առանձին տեսակառավարման համակարգով աշխատելու համար (հեռակառավարմամբ):

Սարքը աշխատացրեք միայն այն դեպքում, եթե գործարանային սալիկի վրա նշված լարումը նույնն է, ինչ ձեր հոսանքի վարդակինը:

Սարքը տեղադրեք չոր, հարթ, չսահող մակերեսի վրա:

Սարքը մի՛ դրեք տաք մակերևույթի

վրա կամ բարձր ջերմության աղբյուրների շրջակայքում:

Սարքը մի՛ օգտագործեք դրսում կամ օդի բարձր խոնավությամբ սենյակներում:

Սարքը մի՛ աշխատեցրեք պահարաններում:

Երբեք սարքը մի՛ աշխատեցրեք առանց գրիլի սալիկի:

Գրիլի համար նախատեսված մթերքը կարող է այրվել: Երբեք սարքը մի՛ օգտագործեք այրվող նյութերի շրջակայքում կամ դրանց տակ (օրինակ՝ վարագույրների կամ ծալագարդերի, պատի պահարանների): Սարքի վերևը միշտ պետք է լինի մաքուր և ազատ:

Երբեք սարքը մի՛ աշխատեցրեք դյուրավառ նյութերի մոտակայքում, որոնք կարող են հեշտությամբ բռնկվել, օրինակ՝ բենզինի կամ ալկոհոլի:

Սարքը մի՛ դրեք այնպիսի մակերեսների վրա, որոնք կարող են հեշտությամբ բռնկվել (օրինակ՝ թղթե անձեռոցիկների):

Սարքի արտաքին մակերեսը կարող է շատ տաքանալ: Միշտ օգտագործեք բռնակը կամ, անհրաժեշտության դեպքում, ջերմակայուն կտորներ կամ ձեռնոցներ:

Սարքի արտաքին մակերեսը կարող է շատ տաքանալ, երբ սարքը աշխատում է: Միշտ օգտագործեք բռնակը կամ, անհրաժեշտության դեպքում, ջեռոցի ձեռնոցներ:

Հոսանքի խրոցը հանեք վարդակից, երբ չեք հետևում սարքին:

Խորովելու ընթացքում սարքը առանց հսկողության մի՛ թողեք:

Սարքը մաքրելուց կամ

սպասարկելուց առաջ անջատեք սարքը և հանեք հոսանքի խրոցը վարդակից:

Երբեք թաց ձեռքերով մի՛ դիպեք հոսանքի լարին: Մի՛ դիպեք սարքին թաց ձեռքերով, երբ այն աշխատում է կամ խոնավ մակերեսի վրա է:

Երբ հոսանքի խրոցը հանում եք վարդակից, միշտ անմիջապես խրոցից քաշեք: Սարքը մի՛ տեղափոխեք հոսանքի լարից բռնած:

Համոզվեք, որ հոսանքի լարը չի ծալվում կամ սեղմվում, և որ հոսանքի լարը և սարքը չեն շփվում ջերմության աղբյուրների հետ (օրինակ՝ վառարանների, այրիչի բոցի):

Թույլ մի՛ տվեք, որ հոսանքի լարը կախ ընկնի կամ ճկվի: Օգտագործելուց հետո լարը պահեք սարքի ներքևի մասի՝ մալուխի համար նախատեսված խցիկում:

Հեռացրեք կամ փոխեք գրիլի սալիկները միայն այն դեպքում, եթե սարքը ամբողջովին սառել է:

Երբեք սարքը մի՛ ընկղմեք ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ, այն մի՛ մաքրեք հոսող ջրի տակ և մի՛ դրեք սպասք վացող մեքենայի մեջ:

Մի՛ լցրեք սառը ջուր կամ դյուրավառ հեղուկներ գրիլի տաք սալիկների վրա:

Տեղափոխեք և մաքրեք սարքը միայն ամբողջովին սառեցնելուց հետո:







Սարքը մաքրելու համար մի՛ օգտագործեք կոշտ մաքրող պարագաներ, օրինակ՝ պողպատե սպունգ, և մի՛ օգտագործեք ագրեսիվ կամ հղկիչ մաքրող միջոցներ:

Սարքը պահելուց առաջ. հանեք

հոսանքի խրոցը և թողեք, որ սարքն ամբողջովին սառչի:

Սարքը պահեք գոլ, չոր տեղում, որտեղ երեխաները կամ ընտանի կենդանիները չեն կարող մուտք գործել:

## Օգտագործված նշաններ

	Ուշադիր ծանոթացեք շահագործման բոլոր ցուցումներին և պահպանեք դրանք հետագա օգտագործման համար:
	ՈՒՇԱ ԴՐՈՒԹՅՈՒՆ! Առկա է դժբախտ պատահարների և վնասվածքների, ինչպես նաև լուրջ գույքային վնասի հնարավոր վտանգ:
	Տաք մակերեսների պատճառով առկա է այրվածքների վտանգ:
	Մի՛ օգտագործեք սարքը դրսում կամ խոնավ միջավայրում:
	Պաշտպանության դաս I
	Սարքը համապատասխանում է CE մակնշման ուղեցույցներին:

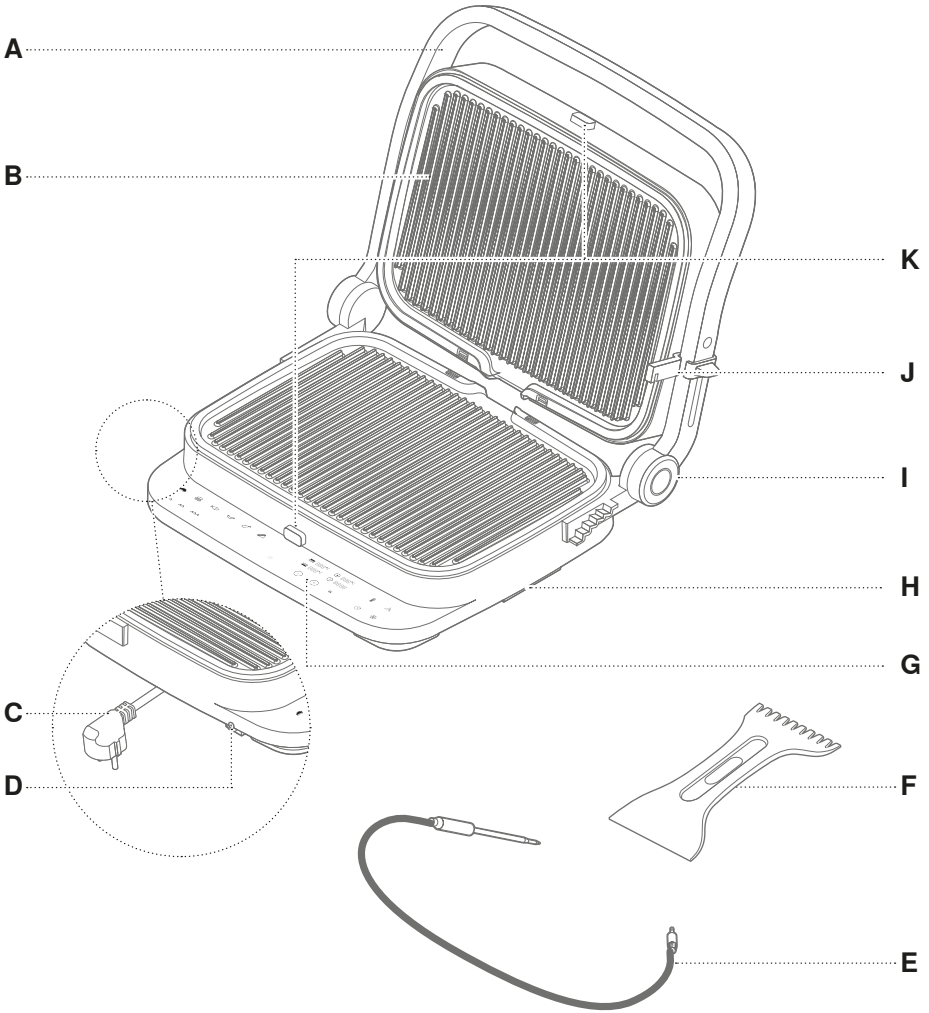
## Տեխնիկական տվյալներ

Հոսանքի մատակարարում	220–240 Վ, 50–60 Հց
Հոսանքի լարում	2000 Վտ
Հոսանքի լարում սպասման ռեժիմում	< 0,3 Վտ
Քաշը	8,13 կգ
Պաշտպանության դաս	I
Զափսերը	398 x 321 x 150 մմ

## Բովանդակություն

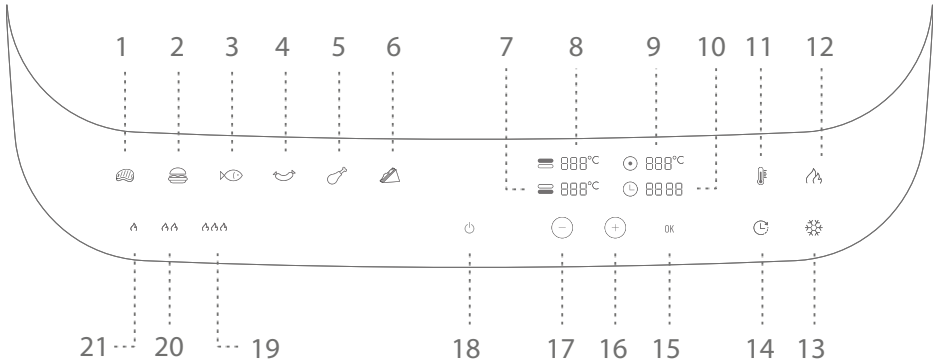
Անվտանգության կարևոր տեղեկատվություն	1
Ընդհանուր նկարագրություն	5
Ընդհանուր նկարագրություն / Շահագործում	6
Էկրան	6
Նախքան առաջին օգտագործումը	7
Շահագործման ռեժիմներ	8
Շահագործման սկիզբ	10
Գործարկում	11
Մաքրում և պահպանում	16
Սխալների մասին հաղորդագրություններ	18
Հաճախորդների սպասարկում	19
Համալրասարքեր	19
Թափոնացում	19

## Ընդհանուր նկարագրություն



A	Բռնակ	G	Էկրան
B	Գրիլի սալիկ	H	Յուղի հավաքման պնակ
C	Հոսանքի մալուխ	I	Բարբեթյուն ապաբլոկավորող սարք
D	Ջերմաչափի միացում	J	Բաժանիչներ և փականային մեխանիզմ
E	Գրիլի ջերմաչափ	K	Գրիլի սալիկները ապաբլոկավորող կոճակ
F	Քերիչ		

# Էկրան



1	Սթեյքի պատրաստման ծրագիր	12	Արագացման գործառույթ
2	Բուրգերի պատրաստման ծրագիր	13	Հալեցման գործառույթ
3	Ձկան պատրաստման ծրագիր	14	Ծրագրի տևողությունը
4	Նորբերչիկի պատրաստման ծրագիր	15	Հաստատման կոճակ
5	Թռչնամսի պատրաստման ծրագիր	16	Կարգավորման կոճակ «+»
6	Պանինիի պատրաստման ծրագիր	17	Կարգավորման կոճակ «-»
7	Գրիլի ստորին սալիկի ջերմաստիճան	18	Միացման/անջատման կոճակ
8	Գրիլի վերին սալիկի ջերմաստիճան	19	Պատրաստման աստիճան՝ Եփված
9	Ներսի ջերմաստիճանի էկրան (միայն գրիլի ջերմաչափի դեպքում)	20	Պատրաստման աստիճան՝ Միջին
10	Ժամանակաչափի էկրան	21	Պատրաստման աստիճան՝ Միջինից պակաս
11	Փոխել գրիլի ջերմաստիճանը		

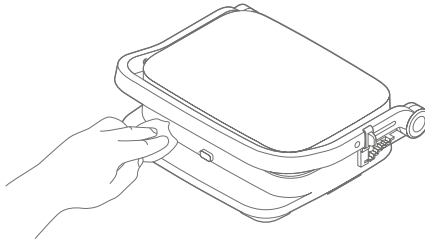
## Նախքան առաջին օգտագործումը

Հանեք փաթեթավորման բոլոր պարագաները, թափեք էկոլոգիապես մաքուր կերպով կամ մի կողմ դրեք՝ հետագայում սարքը պահելու նպատակով: Ստուգեք սարքը և հարակից պարագաները՝ համոզվելու համար, որ դրանք անվնաս են և ամբողջական:

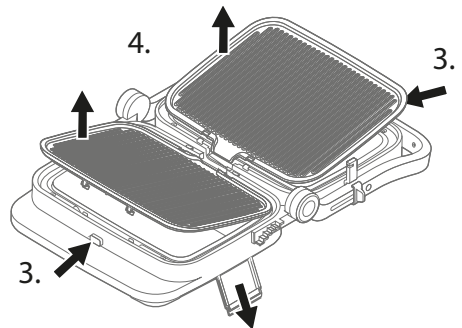
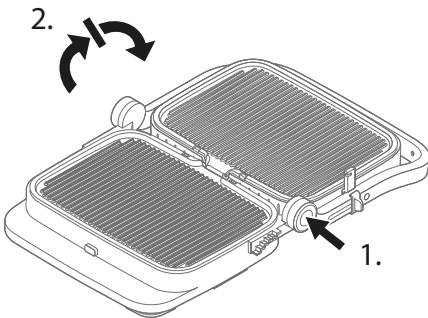
**Նշում.** Եթե բացակա կամ վնասված մասեր հայտնաբերեք, մի՛ շահագործեք սարքը: Փոխարենը դիմեք մեր հաճախորդների սպասարկման բաժին (տես «Հաճախորդների սպասարկում» վերնագրով գլուխը):

### Մաքրում

Օգտագործելուց առաջ սարքը սրբեք խոնավ շորով:



Սեղմեք աջ կողմի բարեբքյունն ապարկակավորող սարքը և ամբողջությամբ բացեք սարքը: Սեղմեք գրիլի սալիկները ապարկակավորող կոճակը, հանեք գրիլի սալիկներն ու յուղի հավաքման պնակը և աման լվացող հեղուկով լվացեք հոսող ջրի տակ: Չգուշորեն չորացրեք գրիլի սալիկները և համոզվեք, որ մաքրող միջոցների բոլոր մնացորդները հեռացվել են:

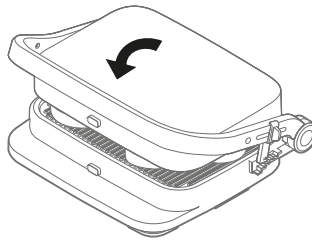


# Շահագործման ռեժիմներ

**⚠ ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ!** Համոզվեք, որ յուղի հավաքման պնակը տեղադրված է: Կանոնավոր կերպով պարբերաբար ստուգեք պնակը՝ յուղի չափից ավելի կուտակումը կանխելու համար:

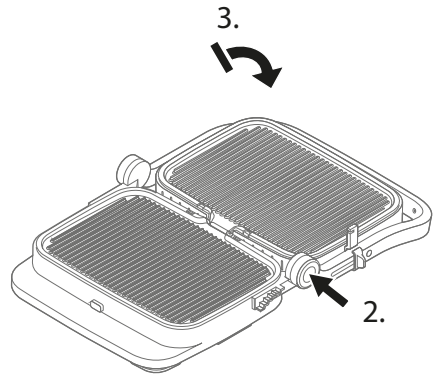
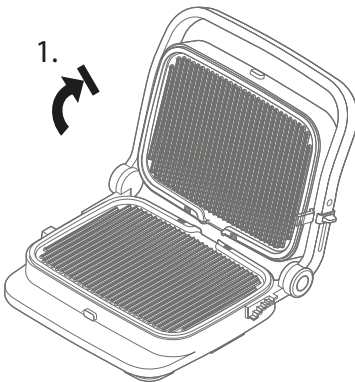
## 1 Կոնտակտային գրիլ (փակ վիճակում)

Գրիլի վերին սալիկը ավտոմատ կերպով հարմարվում է գրիլի ստորին սալիկի վրա տեղադրված մթերքի հաստությանը: Մթերքը երկու կողմից հավասարապես եփվում է:



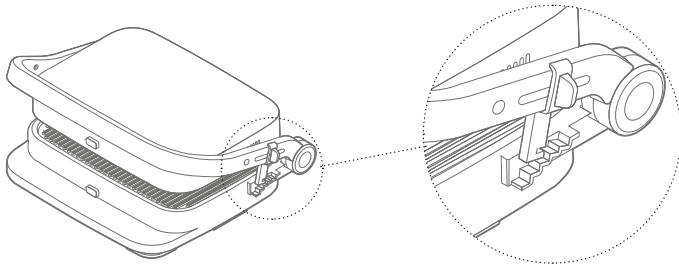
## 2 Բացված գրիլ (բարբեյուկի ռեժիմ)

Ամբողջությամբ բացվելու դեպքում գրիլի երկու սալիկները նույն հարթության վրա կազմում են գրիլի մեծ մակերես, որի վրա կարելի է տարբեր կերակուրներ պատրաստել՝ առանց գրիլի հյուսթերը իրար խառնելու: Սեղմեք աջ կողմի ծխնսի ապաբլոկավորման կոճակը և ծալեք գրիլի վերին սալիկը դեպի հետ:



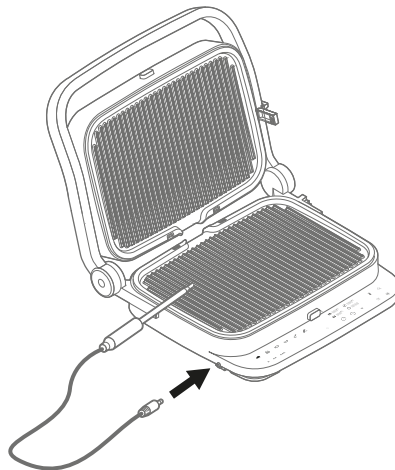
### 3 Ջեռոց-գրիլ

Օգտագործեք բաժանիչները՝ գրիլի երկու սալիկների միջև ցանկալի հեռավորությունը կարգավորելու համար: Մթերքը դրեք գրիլի ստորին սալիկի վրա և իջեցրեք գրիլի վերին սալիկը՝ մինչև այն մոտ լինի մթերքին: Այս դիրքը չափազանց հարմար է շատ հաստ մթերքների համար, որոնք պետք է դանդաղ և համաչափ եփվեն, ինչպես նաև հալված պանրով ուտեստներ պատրաստելու համար, ինչպիսիք են, օրինակ, պիցցան կամ բլիթները, կամ փափուկ ուտելիքներ պատրաստելու համար, որոնք չպետք է ճխվեն: Խորհուրդ է տրվում այն օգտագործել նաև բարձր ջրի պարունակությամբ բանջարեղենի համար, քանի որ ջուրը կարող է անարգել գուրոշիանալ:



### 4 Գրիլի ջերմաչափի օգտագործում

Սարքի հետ տրամադրվող գրիլի ջերմաչափը կարող է ամրացվել՝ ներսի ջերմաստիճանը չափելու համար: Այդ նպատակով ջերմաչափի միակցիչը միացրեք սարքի ձախ կողմի ստորին մասից: Եկրանի վրա կհայտնվի ներսի ջերմաստիճանի ցուցիչը, իսկ սենսիվիչի և ծրագրի տևողության ցուցիչները կանջատվեն: Կարգավորման տարբերակների համար տե՛ս «Շահագործում. ներսի ջերմաստիճան» վերնագրով գլուխը:

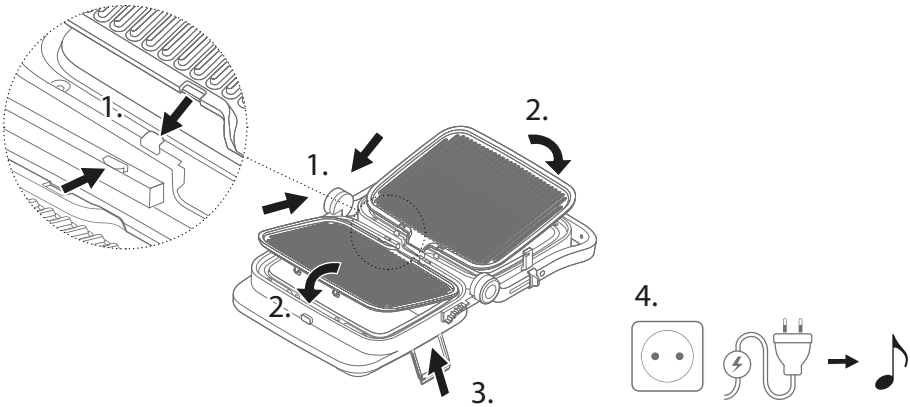




# Շահագործման սկիզբ

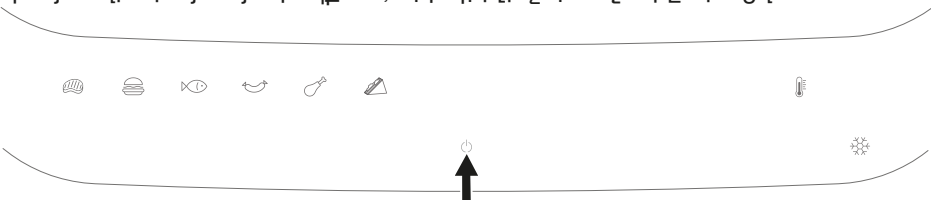
## 1 Միացում

Սկզբում գրիլի սալիկները հետևի կողմերով տեղադրեք գրիլի սարքի համապատասխան կեռիկների մեջ: Այնուհետև սեղմեք արտաքին կողմերը դեպի ներքև, մինչև դրանք լսելի կերպով տեղն ընկնեն: Յուրի հավաքման պնակը հրելով տեղադրեք գրիլի մեջ: Միայն դրանից հետո կարող եք միացման լարը միացնել համապատասխան վարդակին (տե՛ս «Տեխնիկական տվյալներ» վերնագրով գլուխը): Կլսեք երկար ազդանշան, և էկրանին կհայտնվեն բոլոր ցուցիչները: Միացման/անջատման կոճակը կմնա տեսանելի:



## 2 Միացնելն ու անջատելը

Սեղմեք միացման/անջատման կոճակը և սեղմած պահեք 1 վայրկյան: Կլսեք երկար ազդանշան: Նշանների հիմնական ընտրացանկը կհայտնվի էկրանին (տես նկարը): Ներսի ջերմաստիճանը կհայտնվի միայն այն դեպքում, երբ գրիլի ջերմաչափը միացված է:

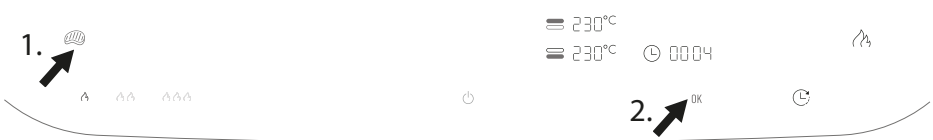


# Գործարկում



**ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ!** Տաք բաղկացուցիչների պատճառով առկա է այրվածքների վտանգ: Միացված վիճակում ձեռք տվեք միայն գրիլի բռնակին կամ էկրանին: Այլ մակերեսներին դիպչելուց առաջ թույլ տվեք, որ դրանք ամբողջությամբ սառչեն: Մի՛ բարձրացրեք կամ որևէ այլ կերպ շարժեք տաք գրիլը:

## 1 Ավտոմատ պատրաստման ծրագրի ընտրություն



Ընտրացանկից ընտրեք ավտոմատ պատրաստման ծրագիրը և պատրաստման աստիճանը՝ սեղմելով համապատասխան նշանի վրա երեք անգամ, ապա հաստատեք՝ սեղմելով «OK»: Կլսեք երկար ազդանշան: Նախապես սահմանված ժամանակը կարելի է կարգավորել՝ սեղմելով ժամանակաչափի նշանը «+» և «-» կոճակներով: Այն կթաղթի՝ մինչև սահմանված ջերմաստիճանին հասնելը (երկու ազդանշան): Սեղմեք «Արագացնել» նշանը, եթե անհրաժեշտ է, որ վերջին 30 վայրկյանի ընթացքում մթերքը տապակվի ամբողջ հզորությամբ: Ծրագրի վերջում կլսեք երկար ազդանշան, և կհայտնվի հիմնական էկրանը:

### Սթեյք

- 1x → → Միջինից պակաս
- 2x → → Միջին
- 3x → → Եփված

### Բուրգեր

- 1x → → Միջինից պակաս
- 2x → → Միջին
- 3x → → Եփված

### Ձուկ

- 1x → → Սառեցված
- 2x → → Լավ եփված

### Նրբերշիկ

- 1x


### Թռչնամիս

- 1x

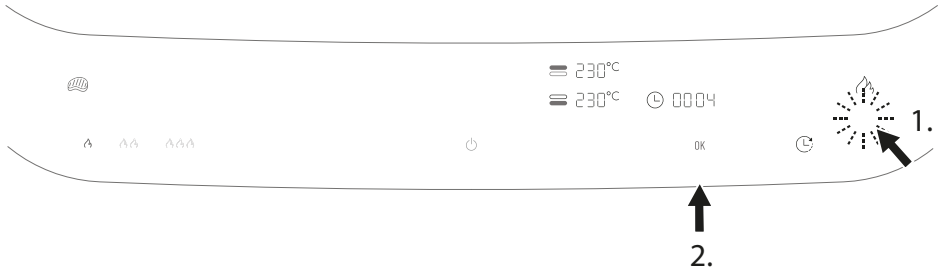
### Սենդվիչ

- 1x → → Պատրաստման 1-ին աստիճան
- 2x → → Պատրաստման 2-րդ աստիճան
- 3x → → Պատրաստման 3-րդ աստիճան


## 2 Արագացման գործառույթ

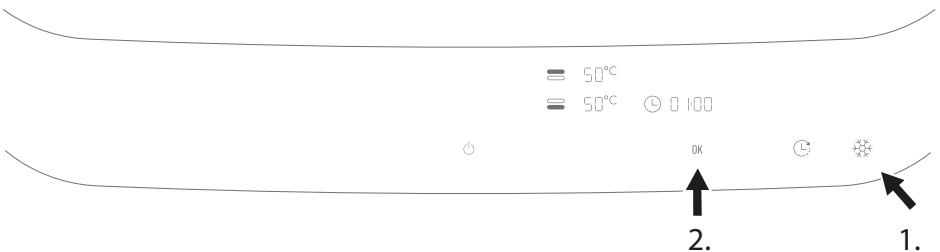
 Ավտոմատ ծրագրերի դեպքում կարող եք վերջին 30 վայրկյանի ընթացքում մթերքը տապակել ամբողջ հզորությամբ՝ սեղմելով «Արագացնել» նշանը: Նշանը կսկսի թարթել: Հաստատեք ծրագրի ընտրությունը «OK» կոճակի միջոցով, և կլսեք երկար ազդանշան:

**Նշում.** «Արագացնել» նշանը կշարունակի թարթել մինչև գործընթացի ավարտը, եթե միացված մնա:



## 3 Հալեցում

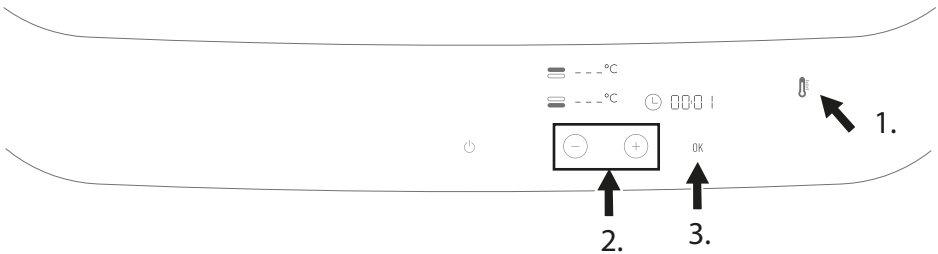
 Սեղմեք «Հալեցում» նշանը: Ժամանակի հետ միասին կցուցադրվի 50 °C նախադրված ջերմաստիճանը: Հալեցման ժամանակը փոխելու համար տե՛ս «Փոխել ծրագրի տևողությունը» վերնագրով գլուխը: Հաստատեք ծրագրի ընտրությունը «OK» կոճակի միջոցով, և կլսեք երկար ազդանշան:



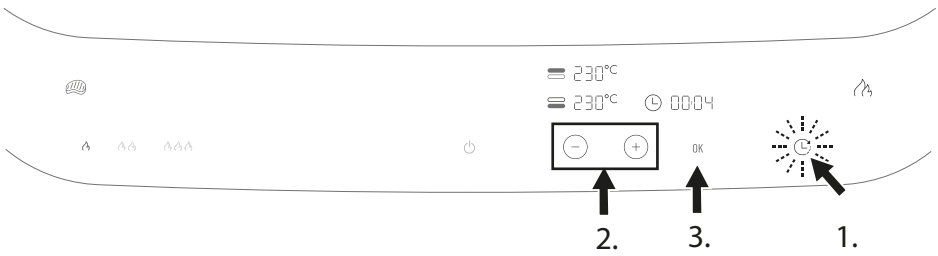
**4 Գրիլի ջերմաստիճանի ձեռքով կարգավորում**

Սեղմեք գրիլի ջերմաստիճանի նշանը: Մեկ անգամ սեղմելուց հետո կարող եք անմիջապես կարգավորել երկու սալիկների ջերմաստիճանը միասին: Միայն վերին սալիկի ջերմաստիճանը կարող եք կարգավորել երկու անգամ սեղմելով, իսկ ստորին սալիկի ջերմաստիճանը կարող եք կարգավորել երեք անգամ սեղմելով: Համապատասխան ջերմաստիճանը կարելի է փոխել՝ օգտագործելով «+» և «-» կարգավորման կոճակները: «OK» կոճակի միջոցով հաստատելուց հետո կարելի է միացնել ժամանակաչափը՝ օգտագործելով «+» և «-» կարգավորման կոճակները:


**Նշում.** Ժամանակաչափը չորս ազդանշան կարճակի, երբ ժամանակը լրանա: Գրիլը պետք է ձեռքով անջատել, եթե գրիլի ջերմաստիճանը կարգավորվել է ձեռքով:

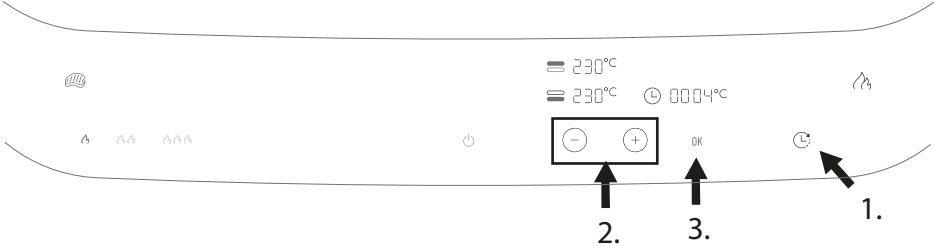


**5 Ծրագրի տևողության/ժամանակաչափի ձեռքով կարգավորում**



Ավտոմատ պատրաստման ծրագրերի պատրաստման ժամանակը փոխելու կամ գրիլի ջերմաստիճանը ձեռքով կարգավորելու նպատակով ժամանակ սահմանելու համար կարող է օգտագործվել ժամանակաչափի նշանը: Նշանը կսկսի թարթել: Կհայտնվեն «+» և «-» նշանները: Կարգավորեք ցանկալի տևողությունը՝ սեղմելով «+» և «-» նշանները, ապա հաստատեք՝ սեղմելով «OK»: Ժամանակաչափը կսկսի աշխատել: Ավտոմատ պատրաստման ծրագրի դեպքում ժամանակաչափի նշանը կշարունակի թարթել՝ մինչև ընտրված ջերմաստիճանին հասնելը: Երբ ջերմաստիճանը հասնի, կլսեք կրկնակի ազդանշան, եկրանը պարբերաբար կլուսավորվի, և ժամանակաչափի էկրանին կսկսվի հետհաշվարկը:

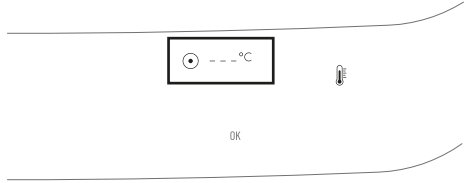
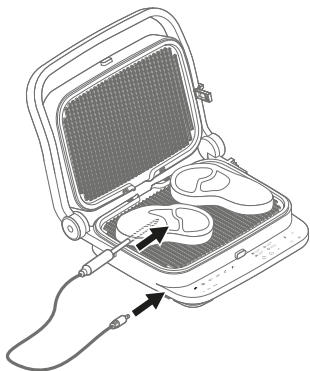
 Սեղմեք ժամանակաչափի նշանը՝ ծրագրի տևողությունը և/կամ ժամանակաչափը կարգավորելու համար: Կհայտնվեն «+» և «-» նշանները: Կարգավորեք ցանկալի տևողությունը՝ սեղմելով «+» և «-» նշանները, ապա հաստատեք՝ սեղմելով «OK»: Եթե երեք վայրկյանի ընթացքում որևէ այլ բան չսեղմեք, ժամանակաչափը կգրոյանա, իսկ «+» և «-» նշանները կանհայտանան:




**6 Ներսի ջերմաստիճան. ավտոմատ պատրաստման ծրագիր**

Միացրեք գրիլի ջերմաչափը: Էկրանի վրա կհայտնվի ներսի ջերմաստիճանի ցուցիչը, իսկ սենդվիչի և ծրագրի տևողության ցուցիչները կանջատվեն:

Ընտրեք անհրաժեշտ ծրագիրը, և ներսի ջերմաստիճանի էկրանին կհայտնվի նախադրված ջերմաստիճանը: Հաստատեք ծրագրի ընտրությունը «OK» կոճակի միջոցով, և կլսեք երկար ազդանշան: Ներսի ջերմաստիճանի ցուցիչը կշարունակի թարթել, մինչև գրիլի սալիկը հասնի նախապես սահմանված ջերմաստիճանին (կրկնակի ազդանշան): Գրիլի ջերմաչափը կողքերից մտցրեք մթերքի մեջ, մինչև ծայրը հասնի կենտրոնին, և դրեք այն գրիլի սալիկի վրա: Ընթացիկ ջերմաստիճանը և ներսի նախապես սահմանված ջերմաստիճանը պարբերաբար կհայտնվեն ներսի ջերմաստիճանի էկրանի վրա: Երբ ներսի ջերմաստիճանը հասնի սահմանվածին, չորս անգամ ազդանշան կհնչի՝ տեղեկացնելու համար, որ ծրագիրն ավարտված է:



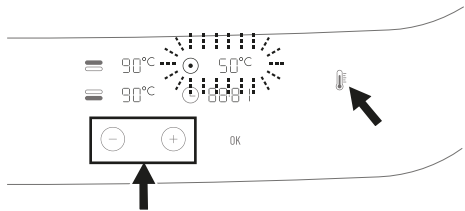
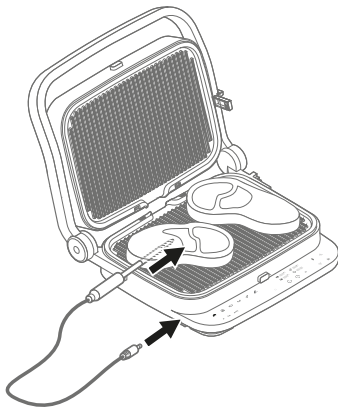
 **Առկա է այրվածքների վտանգ: Մնունդը տեղափոխու համար օգտագործեք բարբեքյուկի համար նախատեսված երկար բռնակով պարազա:**

**7 Ներսի ջերմաստիճան. ձեռքով կարգավորում**

Միացրեք գրիլի ջերմաչափը: Էկրանի վրա կհայտնվի ներսի ջերմաստիճանի ցուցիչը, իսկ սենդվիչի և ծրագրի տևողության ցուցիչները կանջատվեն:

Սեղմեք գրիլի ջերմաստիճանի նշանը և կարգավորեք սալիկի ցանկալի ջերմաստիճանը՝ օգտագործելով «+» և «-» կարգավորման կոճակները, ինչպես նկարագրված է **4. Գրիլի ջերմաստիճանի ձեռքով կարգավորում**: Հաստատեք՝ սեղմելով «OK»: Այժմ ներսի ջերմաստիճանը կարող է փոփոխվել: Այնուհետև սեղմեք «OK» և, ցանկության դեպքում ծրագրավորեք լրացուցիչ ժամանակ մինչև 90 րոպե՝ լրացուցիչ սննդի համար: Եթե ժամանակաչափը կարգավորվել է, իսկ գրիլն աշխատում է ձեռքով կարգավորման ռեժիմում, ապա գրիլը պետք է կարգավորվի ձեռքով: Ներսի ջերմաստիճանի ցուցիչը կշարունակի թարթել, մինչև գրիլի սալիկները հասնեն նախապես սահմանված ջերմաստիճանին:

Տեղադրեք գրիլի ջերմաչափը սննդի մեջ և դրեք գրիլի սալիկի վրա: Փոփոխված ջերմաստիճանը և սննդի ընթացիկ ջերմաստիճանը պարբերաբար կհայտնվեն ներսի ջերմաստիճանի էկրանի վրա: Կլսեք երեք ազդանշան, երբ ներսի ջերմաստիճանը հասնի նախապես սահմանվածին: Կլսեք չորս ազդանշան, երբ ժամանակաչափով սահմանված ժամանակն ավարտվի: Գրիլը պետք է անջատել ձեռքով:



**Առկա է այրվածքների վտանգ: Սնունդը տեղափոխու համար օգտագործեք բարբեյունի համար նախատեսված երկար բռնակով պարագա:**

**8 Ընտրության կամ ընթացիկ ծրագրի չեղարկում**

Թեթև սեղմեք միացման/անջատման կոճակը: Կլսեք կարճ ազդանշան, և կհայտնվի հիմնական էկրանը: 5 րոպե անց սարքն ինքնաբերաբար կմտնի սպասման ռեժիմ:

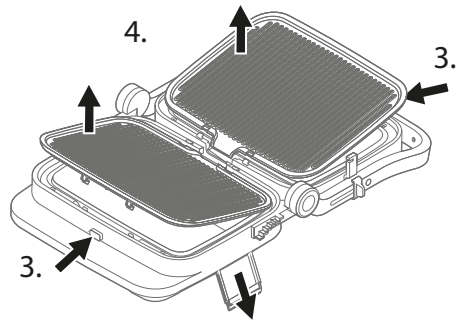
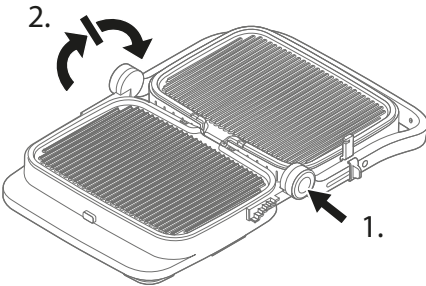
## Մաքրում և պահպանում



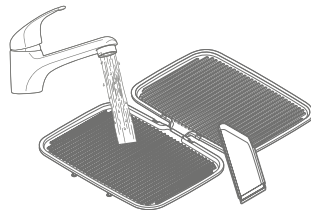
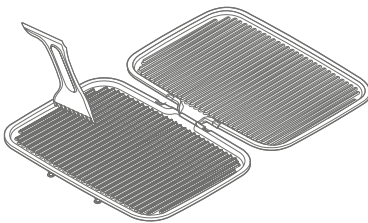
**Տաք բաղկացուցիչների պատճառով առկա է այրվածքների վտանգ: Նախքան մաքրելն ու պահպանման պատրաստելը սպասեք, մինչև գրիլը ամբողջովին սառչի:**

### 1 Զանեք և մաքրեք գրիլի սալիկները

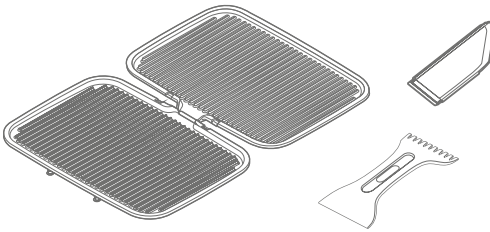
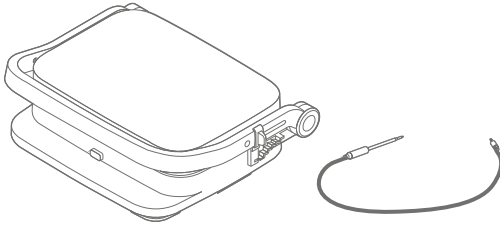
Սեղմեք աջ կողմի՝ կեռիկը ապաբլոկավորող հատվածը և ամբողջությամբ բացեք սարքը: Զանեք գրիլի սալիկները և յուղի հավաքման պնակը:



Այնուհետև հեռացրեք գրիլի ամենամեծ մնացորդները՝ օգտագործելով ապրանքի հետ տրամադրվող քերիչը: Մաքրեք գրիլի սալիկները և յուղի հավաքման պնակը հոսող ջրի տակ և աման լվացող հեղուկով:



Յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո սարքը մաքրեք խոնավ շորով: Մի՛ օգտագործեք որևէ քերող մաքրող միջոց կամ միկրոֆիբրե կտոր, քանի որ դրանք կարող են մանր քերծվածքներ առաջացնել պատյանի արտաքին կողմի վրա:

















# Սխալների մասին հաղորդագրություններ

Սխալի մասին հաղորդագրության դեպքում տասն անգամ կհնչի ազդանշանը:



**Տարբաբանության խնդրի պատճառով առկա է այրվածքների վտանգ: Նախքան խնդրի շտկումը և սխալի ուղղումը սպասեք, մինչև գրիլը ամբողջովին սառչի:**

Խնդիր	Հնարավոր պատճառ	Լուծում
Սարքը չի աշխատում:	Սարքը պատշաճ կերպով միացված չէ հոսանքին:	Ստուգեք, թե արդյոք հոսանքի խողով պատշաճ կերպով միացված է վարդակին: Ստուգեք ապահովիչը:
Ծրագիրը չի մեկնարկում «OK» սեղմելուց հետո:	Որևէ ծրագիր ընտրված չէ: Համապատասխան կարգավորումները տրված չեն:	Ընտրեք ծրագիրը: Գրիլի սալիկի ջերմաստիճանը պետք է լինի նվազագույնը 90 °:
 E <sub>rr</sub> °C  180 °C	Գրիլի վերին սալիկը պատշաճ կերպով տեղադրված չէ:	Անջատեք սարքը, պատշաճ կերպով տեղադրեք գրիլի վերին սալիկը և կրկին գործարկեք սարքը:
 180 °C  E <sub>rr</sub> °C	Գրիլի ստորին սալիկը պատշաճ կերպով տեղադրված չէ:	Անջատեք սարքը, պատշաճ կերպով տեղադրեք գրիլի ստորին սալիկը և կրկին գործարկեք սարքը:
 E <sub>rr</sub> °C  E <sub>rr</sub> °C	Գրիլի երկու սալիկները պատշաճ կերպով տեղադրված չեն:	Անջատեք սարքը, պատշաճ կերպով տեղադրեք գրիլի սալիկները և կրկին գործարկեք սարքը:
 E <sub>rr</sub> °C  ---	Գրիլի ջերմաչափը պատշաճ կերպով տեղադրված չէ:	Անջատեք սարքը, գրիլի ջերմաչափի ծայրը տեղադրեք մթերքի մեջ և կրկին գործարկեք սարքը:

Խնդիր	Հնարավոր պատճառ	Լուծում
 Է0 1°C  --- °C	Սարքը կոտրված է:	Անջատեք սարքը և դիմեք հաճախորդների սպասարկման կենտրոն:
 --- °C  Է0 2°C	Սարքը կոտրված է:	Անջատեք սարքը և դիմեք հաճախորդների սպասարկման կենտրոն:

## Հաճախորդների սպասարկում

Եթե գնված կոնտակտային գրիլի հետ կապված խնդիրներ ունեք, խնդրում ենք դիմել մեր հաճախորդների սպասարկման բաժին:

Սպասարկման, վերանորոգման, երաշխիքների և ապրանքի գրանցման վերաբերյալ մանրամասն տեղեկություններ կարող եք գտնել [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service) կայքում:

## Համալրասարքեր

Ձեր սարքին հարմար համալրասարքեր կարող եք գտնել այստեղ՝ [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com):

## Թափոնացում



«Ձնջված խաչով աղբամանը» նշանակում է, որ էլեկտրական և էլեկտրոնային սարքավորումների դեպքում (WEEE) անհրաժեշտ է առանձին թափոնացում: Տվյալ տեսակի սարքերը կարող են պարունակել շոշակա միջավայրի համար վնասակար նյութեր: Այս սարքը կամ փաթեթավորումը, որով այն առաքվել է, մի՛ գցեք չտեսակավորվող կենցաղային աղբի մեջ: Թափոնացումը պետք է իրականացվի էլեկտրական և էլեկտրոնային հին սարքերի համար նախատեսված հավաքման կետում: Այս կերպ դուք կարող եք օգնել պահպանելու ռեսուրսներն ու շոշակա միջավայրը: Լրացուցիչ տեղեկությունների համար դիմեք ձեր դիլերին՝ ZWILLING-ին ([www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service)), կամ ձեր տեղական ներկայացուցչությանը:

Որևէ դեպքում չի կարելի թույլատրել երեխաներին խաղալ պլիեթիլենային տոպրակների և փաթեթավորման նյութերի հետ, քանի որ դա վնասվածքի և/կամ շնչահեղձության վտանգ է ներկայացնում: Այս տեսակի նյութերը անհրաժեշտ է ապահով կերպով պահել կամ թափոնացնել էկոլոգիապես մաքուր եղանակով:

## معلومات السلامة الهامة

يرجى قراءة جميع معلومات وإرشادات السلامة. تجاهل معلومات وإرشادات السلامة يمكن أن يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، نشوب حريق، و/أو حدوث إصابات خطيرة.

احتفظ بجميع معلومات وتعليمات السلامة للرجوع إليها في المستقبل.

يجب استخدام الشواية الكهربائية (المشار إليها هنا بـ "الجهاز") لشواء المواد الغذائية في الأماكن المغلقة فقط.

يُحظر استخدام الجهاز لأغراض أخرى ويُعد ذلك الأمر غير صحيحاً، حيث يؤدي لحدوث إصابات خطيرة أو تلف الجهاز.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام حصرياً:

- في المنازل
- في مطابخ الموظفين في المحلات التجارية، والمكاتب، والمناطق التجارية الأخرى
- في المزارع والممتلكات الزراعية
- من قبل النزلاء في الفنادق، الموتيلات، والمرافق السكنية الأخرى

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري.

يُمنع استخدام هذا الجهاز أو تشغيله من قبل الأطفال. احفظ الجهاز والكابل المرفق بعيداً عن متناول الأطفال تحت سن ٨ سنوات.

يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ سنوات وما فوق، والأشخاص الذين يعانون من انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو عقلية، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة و/أو المعرفة، وذلك بشرط أن يتلقوا إرشادات مسبقة حول كيفية استخدام الجهاز وأن يظهروا تفهمهم للمخاطر الناتجة عن ذلك.

يُمنع منعاً باتاً لعب الأطفال بالجهاز. ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.

يجب ألا يُقوم الأطفال دون سن ٨ سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة و/أو المعرفة بتنظيف وصيانة الجهاز، ما لم يكونوا تحت إشراف.

يُمنع منعاً باتاً لعب الأطفال بمواد التغليف. لعب الأطفال بمواد التغليف يسبب خطر الاختناق.

يجب فحص الجهاز للتأكد من عدم وجود أي تلف قبل كل استخدام. في حال اكتشافك أي تلف ناتج عن الشحن، يرجى الاتصال بخدمة العملاء على الفور (يرجى مراجعة قسم "خدمة العملاء"). لا تستخدم مطلقاً جهازاً مكسوراً أو تالفاً أو ملحقات معينة.

يجب إصلاح الجهاز فوراً في حالة حدوث عطل. لا يحتوي الجهاز على أي مكونات يمكنك إصلاحها بنفسك.

لا تقوم بفك الجهاز ولا تنفذ أي تعديلات فنية.

حتى عند إيقاف تشغيل الجهاز، يظل التيار الكهربائي موجوداً بداخله طالما بقي قابس التوصيل موصولاً بمصدر إمداد التيار الكهربائي.

يجب عليك إزالة سلك الطاقة بعد كل استخدام عند التعرض لخطر أو عند حدوث أي أضرار. لذا يرجى أن يكون قابس توصيل سلك طاقة الجهاز في مكان يمكن الوصول إليه بسهولة.

يُمنع نقل أو تحريك الجهاز أثناء استخدامه.

في حالة تلف سلك الطاقة لهذا الجهاز، فإنه يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو قسم خدمة العملاء الخاص بالشركة أو من قبل شخص مؤهل بنفس الكفاءة لتفادي المخاطر.

الجهاز غير مصمم للاستخدام مع مؤقت أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد (وحدة تحكم عن بعد).

يجب تشغيل الجهاز فقط إذا كان الجهد الموضح على لوحة النوع هو نفس الجهد الموجود في مقيس الطاقة الخاص بك.

ضع الجهاز على سطح جاف ومستوٍ وغير منزلق. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب من مصادر حرارة قوية.

يُمنع استخدام الجهاز في الخارج أو في الغرف ذات رطوبة هواء عالية.

يُمنع تشغيل الجهاز داخل الخزائن.

لا تقم بتشغيل الجهاز أبداً بدون لوحة الشواء.

إن استخدام الجهاز بدون لوحة الشواء يؤدي إلى احتراق الطعام. يُمنع استخدام الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال (مثل الستائر أو المفروشات المعلقة، والخزائن الحائط). يجب إبقاء المساحة العلوية للجهاز خالية تماماً وبدون أي عوائق في جميع الأوقات.

يُمنع منعاً باتاً تشغيل الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال والمواد سهلة الاشتعال، مثل البنزين

والكحول. قبل تخزين الجهاز: قم بإزالة قابس الطاقة واطرك

الجهاز يبرد تمامًا.

خزن الجهاز في مكان بارد وجاف بعيدًا عن متناول الأطفال والحيوانات الأليفة.

يجب عدم وضع الجهاز على الأسطح القابلة للاشتعال بسرعة (مثل المناديل الورقية).

يمكن أن يؤدي ذلك لارتفاع درجة حرارة أسطح الجهاز بشكل كبير. استخدم دائمًا المقبض، أو استخدم قفازات أو أقمشة مقاومة للحرارة في حالة الضرورة.

يصبح السطح الخارجي للجهاز شديد السخونة أثناء التشغيل. استخدم دائمًا المقبض، أو استخدم قفازات الفرن عند الحاجة.

قم بإزالة قابس التوصيل من المقبس دائمًا عند عدم استخدام الجهاز. لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الشواء.

تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز وفصل قابس التوصيل من الكهرباء قبل تنظيفه أو صيانته.

تجنب لمس سلك الكهرباء ويديك ميتلنتان. تجنب لمس الجهاز ويديك ميتلنتان أثناء التشغيل أو عندما يكون الجهاز على سطح مبلل.

عند فصل قابس التوصيل من الكهرباء، اسحب القابس نفسه وليس السلك. يمنع حمل الجهاز من سلك الكهرباء.

لمنع تلف سلك التيار الكهربائي، تأكد من عدم انثنائه أو تعرضه للضغط، كذلك يجب إبقاء سلك الكهرباء والجهاز بعيدًا عن مصادر الحرارة المباشرة (مثل مواقد الطهي، وشعلات الموقد).

تأكد من عدم تدلي أو ارخاء سلك التيار الكهربائي. لف سلك التيار الكهربائي وقم بوضعه في حجرة تجميع الأسلاك الموجودة أسفل الجهاز بعد كل استعمال.

لا تقم بإزالة أو تغيير ألواح الشواء إلا بعد أن يبرد الجهاز تمامًا.

يُمنع غمر الجهاز بالكامل في الماء أو أي سوائل أخرى، كما يُمنع تنظيفه تحت الماء الجاري أو وضعه في غسالة الأطباق.

تجنب صب الماء البارد أو السوائل القابلة للاشتعال على ألواح الشواء الساخنة.

تأكد من برودة الجهاز تمامًا قبل نقله أو تنظيفه.

عند تنظيف الجهاز، لا تستخدم أدوات قاسية كالليفة المعدنية، كما يجب تجنب المنظفات القوية أو التي تسبب الخدش.

## الرموز المُستخدمة

من المهم قراءة تعليمات التشغيل كاملة وفهمها جيداً، ثم الاحتفاظ بها للاستعانة بها لاحقاً.	
تنبيه! خطر حدوث حوادث وإصابات بالإضافة إلى إمكانية حدوث أضرار جسيمة في الممتلكات.	
خطر التعرض للحروق بسبب الأسطح الساخنة	
يُمنع استخدام الجهاز في الأماكن الخارجية أو في الأماكن الرطبة.	
فئة الحماية I	
يتوافق هذا الجهاز مع معايير العلامة CE الأوروبية.	

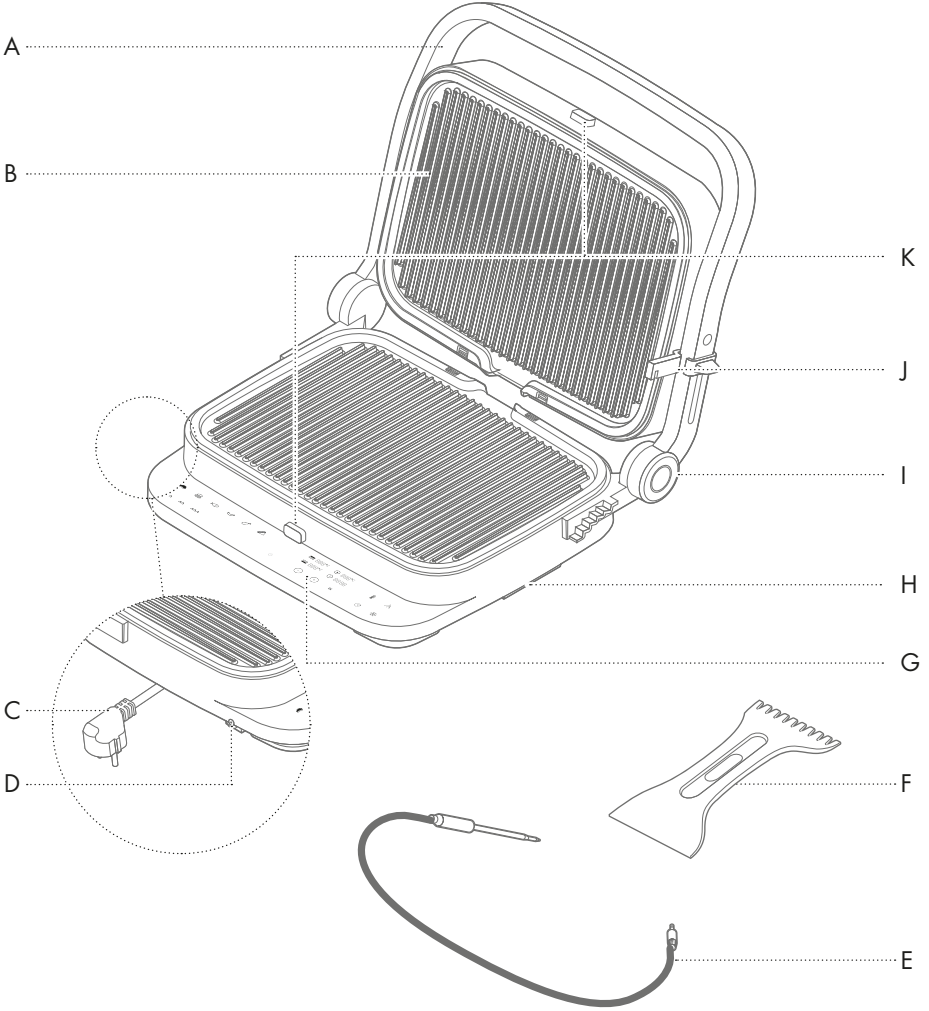
## البيانات التقنية

٢٢٠ - ٢٤٠ فولت، ٥٠ - ٦٠ هرتز	مصدر التيار الكهربائي
٢٠٠٠ واط	خرج الطاقة
> ٠,٣ واط	خرج الطاقة الاحتياطية
٨,١٣ كجم	الوزن
الأولى	فئة الحماية
٣٩٨ X ٣٢١ X ١٥٠ ملم	الأبعاد

## المحتويات

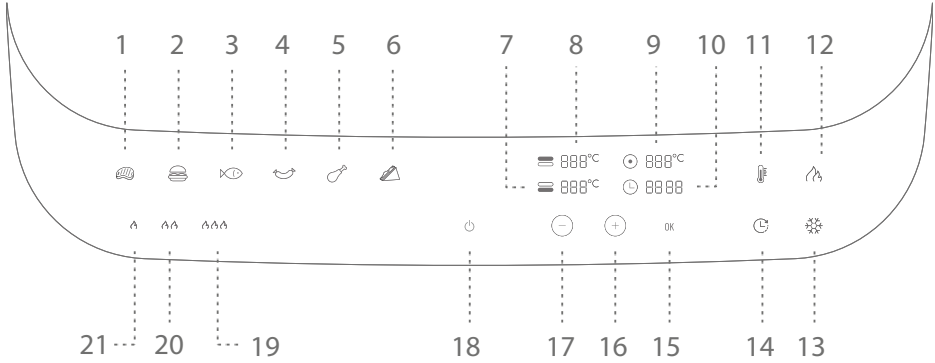
١	معلومات السلامة الهامة
٤	نظرة عامة
٥	نظرة عامة / التشغيل
٥	شاشة
٦	قبل الاستخدام للمرة الأولى
٧	أوضاع التشغيل
٩	بدء التشغيل
١٠	تشغيل
١٥	التنظيف والصيانة
١٧	رسائل الخطأ
١٨	خدمة العملاء
١٨	المُلحقات
١٨	التخلص

## نظرة عامة



مقبض	A	شاشة	G
لوحة الشواء	B	صينية تجميع الدهون	H
كابل الطاقة	C	آلية فتح الشواء BBQ	I
وصلة مقياس الحرارة	D	المُباعَدات وآلية القفل	J
مقياس حرارة الشواية	E	زر فتح ألواح الشواية	K
مكشّطة الشواية	F		

## شاشة



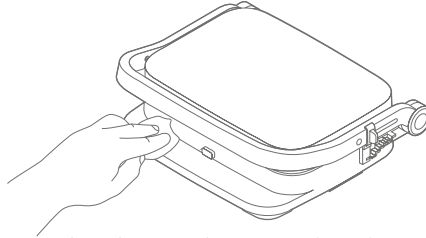
1	برنامج شوي الستيك	12	ميزة تسريع الشواء
2	برنامج شوي البرغر	13	ميزة فك التجمد
3	برنامج شوي السمك	14	مدة البرنامج
4	برنامج شوي السجق	15	مفتاح التأكيـد
5	برنامج شوي الدواجن	16	مفتاح الضبط „+“
6	برنامج تحضير البانيني	17	مفتاح الضبط „-“
7	درجة حرارة اللوحة السفلية للشواية	18	زر تشغيل/ إيقاف تشغيل
8	درجة حرارة اللوحة العلوية للشواية	19	مستوى الطهي - ناضج تماماً
9	شاشة درجة الحرارة الأساسية (فقط مع مقياس حرارة الشواية)	20	مستوى الطهي - ناضج
10	شاشة المؤقت	21	مستوى الطهي - نصف ناضج
11	تعديل درجة حرارة الشواية		

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

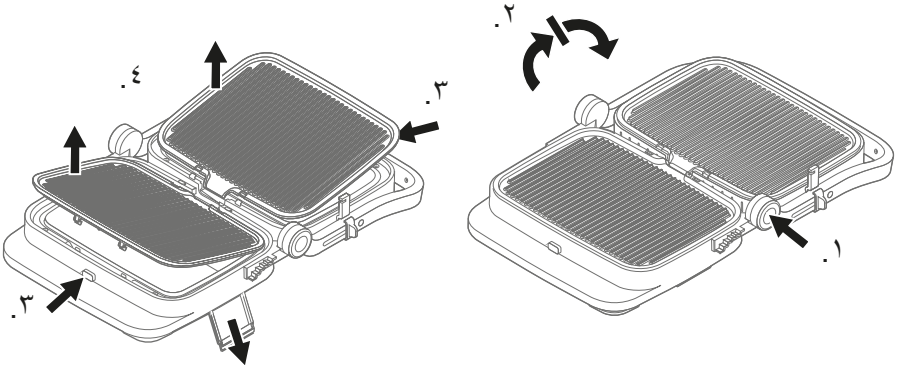
ازل جميع مواد التغليف، وتخلص منها بطرق تحافظ على البيئة، أو احتفظ بها لتخزين الجهاز في المستقبل. افحص الجهاز والملحقات المصاحبة له للتأكد من سلامتها واكتمالها.

**ملحوظة:** تجنب تشغيل الجهاز حال وجود أي أجزاء ناقصة أو تالفة. وبدلاً من ذلك، تواصل مع قسم خدمة العملاء (انظر الفصل بعنوان "خدمة العملاء").  
**العميل**

امسح الجهاز بقطعة قماش مبللة قبل الاستخدام.



اضغط على آلية فتح الشواية BBQ في الجهة اليمنى وافتح الجهاز بشكل كامل. اضغط على قفل فتح ألواح الشواية، ثم أزل الألواح وصينية تجميع الدهون. اغسل الألواح وصينية الدهون جيداً باستخدام سائل غسيل الأطباق تحت ماء جاري. جفف ألواح الشواية جيداً وتأكد من زوال جميع بقايا مواد التنظيف تماماً.





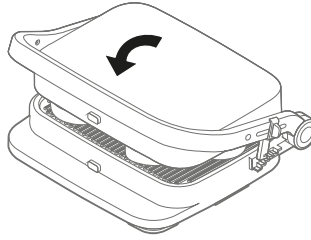
## أوضاع التشغيل

نبيه! أكد من تركيب صينية تجميع الدهون في مكانها الصحيح. افحص صينية تجميع الدهون بانتظام لمنع تراكم الدهون الزائد.



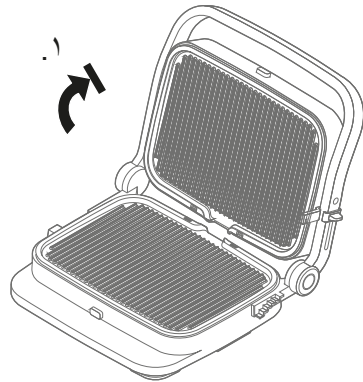
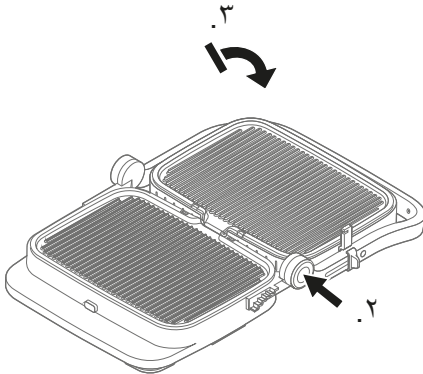
### 1 شواية الاتصال الكهربائية (الوضع المغلق)

تضبط اللوحة العلوية للشواية نفسها أو توماتكيا لتناسب سمك قطعة الطعام الموضوعة على اللوحة السفلية للشواية. سيظهر الطعام بشكل متجانس على الجانبين.



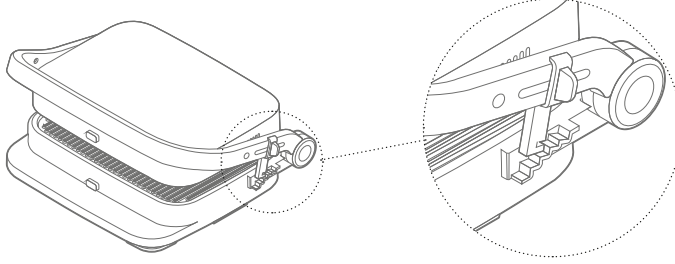
### 2 افتح الشواية (وضع الشواء BBQ)

عند فتح الشواية بالكامل، تشكل اللوحتان سطح شواء واسع على نفس المستوى، مما يسمح بطهي أنواع مختلفة من الطعام دون امتزاج النكهات. اضغط على مفتاح فتح المفصلة الموجود على الجانب الأيمن، ثم اطوي اللوحة العلوية للشواية للخلف.

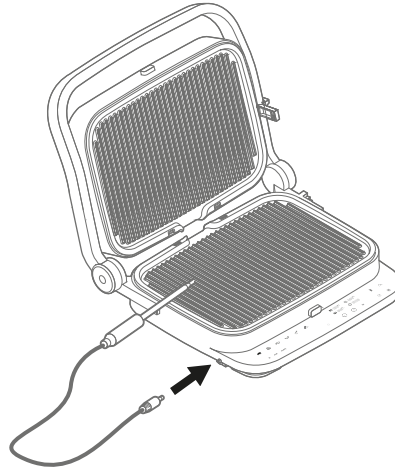


**3** فرن الشواية

استخدم الفاصل لضبط المسافة بين لوحى الشواء. ضع الطعام على اللوحة السفلية للشواية، ثم اخفض اللوحة العلوية حتى تقترب من الطعام. هذا الوضع مثالي لطهي الأطعمة السميكة ببطء وبشكل متجانس، وتحضير أطباق مثل البييتزا وفطائر البرغر، وللأطعمة الطرية التي يجب ألا تتعرض للضغط. يُنصح باستخدام هذا الوضع أيضاً للخضروات ذات المحتوى المائي المرتفع، حيث يتبخر الماء بحرية.

**4** استخدام مقياس حرارة الشواية

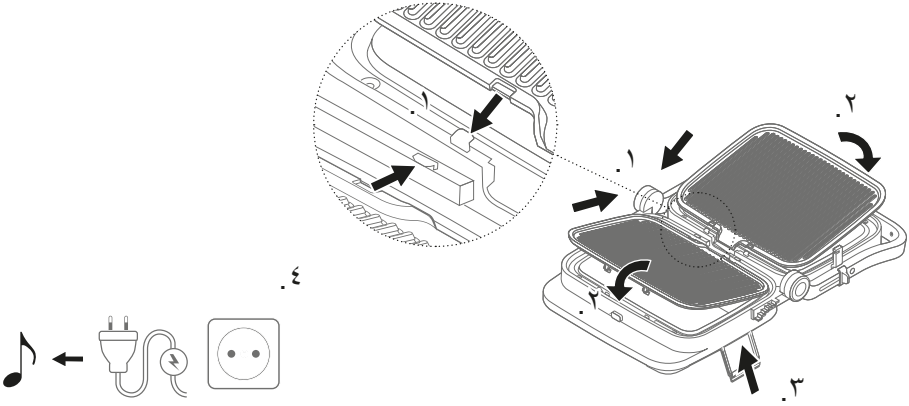
يمكن تثبيت مقياس حرارة الشواية المرفق لقياس درجة حرارة الطعام من الداخل. للقيام بذلك، ادخل مقياس الحرارة في الجانب الأيسر السفلي من الشواية. سيظهر مؤشر درجة الحرارة الداخلية على الشاشة، وستختفي الرموز الخاصة بخاصيتي الساندويتش ومدة البرنامج. للحصول على خيارات ضبط درجة الحرارة الداخلية للطعام، انظر الفصل بعنوان "التشغيل - درجة الحرارة الداخلية".



## بدء التشغيل

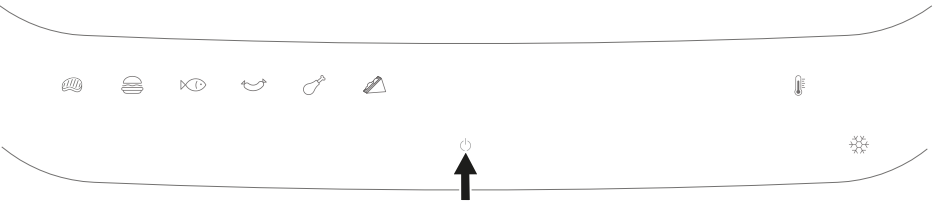
### 1 التوصيل

أولاً، ادخل ألواح الشواوية في الشواوية من الجانب الخلفي وثبتها في الخطافات المخصصة. بعد ذلك، اضغط على الأجزاء الخارجية لأسفل حتى تسمع صوت تكة دلالة على تثبيتها في مكانها. ادفع صينية تجميع الدخول في الفتحة المخصصة في الشواوية. بعد ذلك، قم بتوصيل سلك الطاقة بمقيس التيار المتردد المناسب (انظر الفصل بعنوان "البيانات الفنية"). ستسمع نغمة طويلة، وستظهر كافة الميزات على الشاشة. سيبقى زر التشغيل/الإيقاف مرتين.



### 2 التشغيل/الإيقاف

ضغظ على زر التشغيل/الإيقاف وواصل الضغظ لمدة ثانية واحدة. ستسمع صوت صفير متواصل. ستظهر قائمة الرموز الأساسية على الشاشة (انظر الرسم التوضيحي)، كما ستظهر درجة الحرارة الداخلية فقط إذا تم توصيل مقياس حرارة الشواوية.

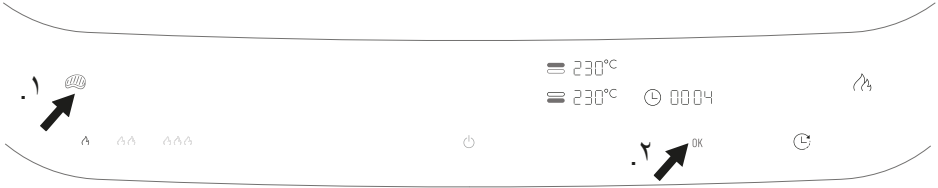


## تشغيل

تنبيه! خطر التعرض للحروق بسبب المكونات الساخنة. امسك الشواية من المقبض أو تفاعل معها عبر الشاشة فقط. اترك الأجزاء الأخرى تبرد تماماً قبل أن تلمسها. لا تقم برفع أو تحريك الشواية وهي ساخنة.



## 1 اختر برنامج الطهي التلقائي



اختر برنامج الطهي التلقائي ومستوى الطهي المطلوب من الجدول عن طريق الضغط على الرمز المراد اختياره ثلاث مرات، ثم أكد بالضغط على موافق "OK". ستسمع صوت صفير متواصل. يمكن ضبط الوقت المحدد مسبقاً بالضغط على رمز المؤقت مع استخدام زري "+" و "-"، سيستمر الضوء في الوميض حتى يبلغ درجة الحرارة التي قمت بتعيينها (مع سماع نغمتين). اضغط على رمز تسريع الشواء حسب الحاجة للطهي بأقصى طاقة خلال الثلاثين ثانية الأخيرة. في نهاية البرنامج، ستسمع صفيراً متواصلًا وستظهر الشاشة الأساسية.

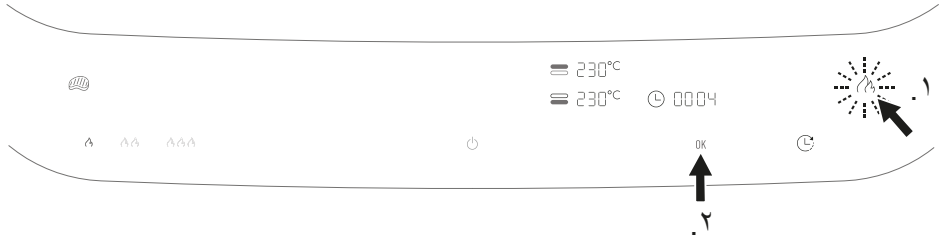
ستيك	
1x	← ← ← نصف ناضج
2x	← ← ← ناضج
3x	← ← ← ناضج تماماً
برغر	
1x	← ← ← نصف ناضج
2x	← ← ← ناضج
3x	← ← ← ناضج تماماً

سمك	
1x	← ← ← طعام مطلي بطبقة مانعة للالتصاق
2x	← ← ← كامل النضج
سجق	
1x	← ← ← سجق
دجاج	
1x	← ← ← دجاج
ساندويتش	
1x	← ← ← مستوى الشواء 1
2x	← ← ← مستوى الشواء 2
3x	← ← ← مستوى الشواء 3

## 2 وظيفة تسريع الشواء

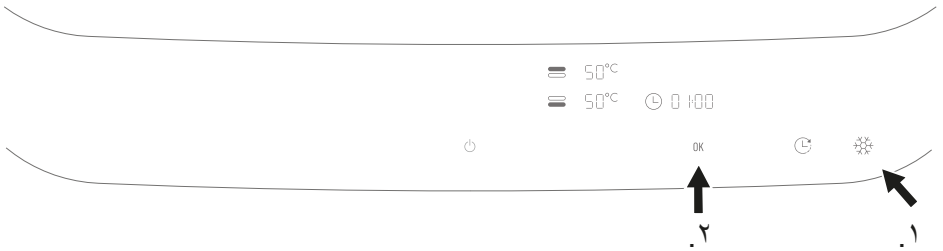
في البرامج الأوتوماتيكية، يمكنك زيادة حرارة الشواء إلى أقصى حد لمدة ٣٠ ثانية الأخيرة بالضغط على رمز تسريع الشواء. سيبدأ الرمز في الوميض. أكد اختيار البرنامج بالضغط على زر موافق "OK"، وستسمع صغيراً متواصلاً.

**ملحوظة:** سيستمر رمز تسريع الشواء في الوميض حتى يتم الانتهاء من تسريع الشواء، وإلا فسيتم إيقاف تشغيله في حالة عدم الحاجة.



## 3 فك التجمّد

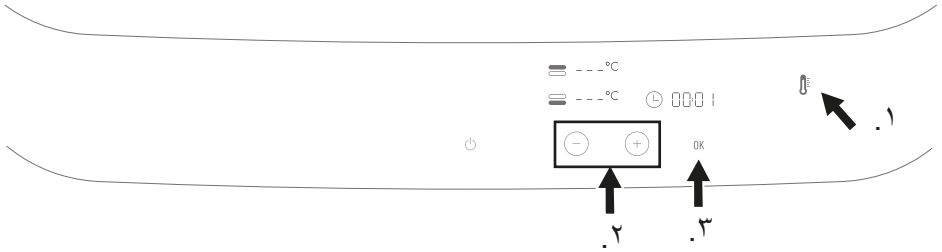
ضغط رمز فك التجمّد. ستعرض درجة الحرارة المحددة مسبقاً عند ٥٠ درجة مئوية، مع الوقت. تغيير مدة فك التجمّد، يرجى الرجوع إلى الفصل بعنوان تغيير مدة البرنامج. أكد اختيار البرنامج بالضغط على زر موافق "OK"، وستسمع صغيراً متواصلاً.



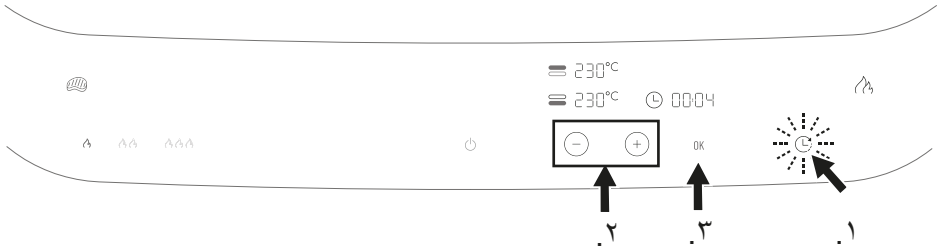
#### 4 ضبط حرارة الشواء بشكل يدوي

ضغظ على رمز درجة حرارة الشواء. عند الضغظ مرة واحدة، يمكن ضبط درجة حرارة كلتا اللوحتين للضبط الدقيق، اضغظ مرتين لضبط درجة حرارة اللوحة العليا، وثلاث مرات لضبط درجة حرارة اللوحة السفلى. يمكن تعديل درجة الحرارة المطلوبة باستخدام زري الضبط "+" و "-". بعد تأكيد الاختيار مرة واحدة بالضغظ على موافق "OK"، يمكن ضبط المؤقت باستخدام مفتاحي التعديل "+" و "-".

**ملحوظة:** عند انتهاء الوقت المحدد، سيبصر المؤقت أربعة أصوات تنبيه. يجب إيقاف تشغيلها يدويًا في حالة ضبط درجة حرارة الشواية بشكل يدوي.

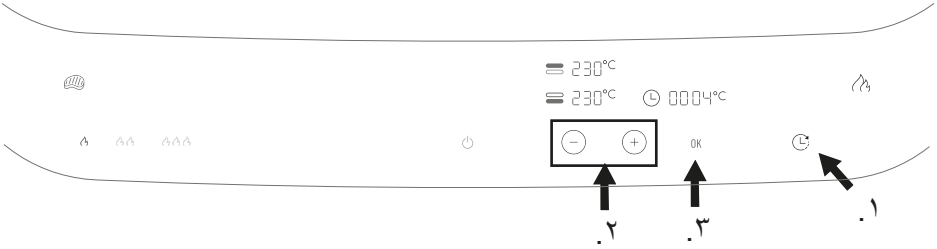


#### 5 ضبط مدة البرنامج أو المؤقت يدويًا.



يمكن استخدام رمز المؤقت لتغيير وقت الطهي في برامج الطهي الأوتوماتيكي أو لضبط مؤقت لتعديل درجة حرارة الشواء يدويًا. سيبدأ الرمز بالومض. سيظهر رمزي الزائد والناقص. اضبط المدة المرغوبة باستخدام رمزي الزائد والناقص، ثم اضغظ على موافق "OK" للتأكيد. سيبدأ تشغيل المؤقت. في برنامج الطهي الأوتوماتيكي، سيستمر رمز المؤقت في الوميض حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة. عندما تصل درجة الحرارة إلى المستوى المطلوب، ستسمع صافرة مزدوجة وستضيء الشاشة بشكل مستمر ويبدأ المؤقت في العد التنازلي.

ضغظ على رمز المؤقت لضبط مدة البرنامج و/أو المؤقت. سيظهر رمزي الزائد والناقص. اضبط المدة المرغوبة باستخدام رمزي الزائد والناقص، ثم اضغظ على موافق "OK" للتأكيد. في حالة عدم الضغظ على أي مفتاح لمدة ثلاث ثوان كاملة، سيعاد ضبط عرض المؤقت وسيختفي رمزا الزائد والناقص.

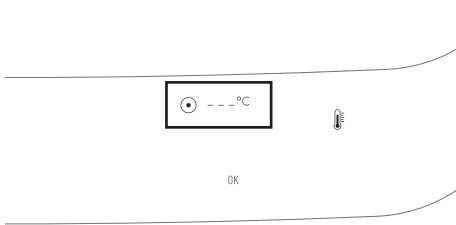


## 6 حرارة الطهي الداخلية للطعام - برنامج الطهي الأوتوماتيكي

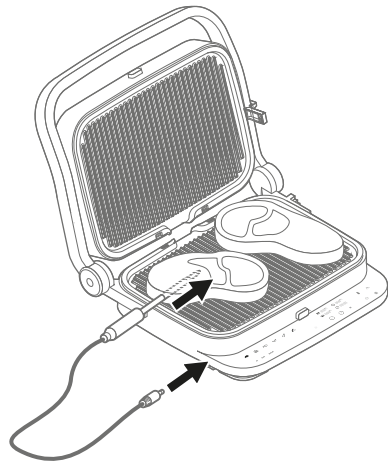
وصل مقياس حرارة الشواية. سيظهر مؤشر درجة الحرارة الداخلية على الشاشة، وستختفي الرموز الخاصة بخاصيتي الساندويتش ومدة البرنامج.

عند اختيار البرنامج المفضل، ستظهر قيمة معدة مسبقاً على شاشة قراءة درجة الحرارة الداخلية للطعام. أكد اختيار البرنامج بالضغظ على زر موافق "OK"، وستسمع صفيراً متواصلًا. ستستمر شاشة عرض درجة الحرارة الداخلية للطعام في الوميض حتى تصل لوحة الشواء إلى درجة الحرارة المُحددة مسبقاً (صافرة مزدوجة).

قم بغرس مقياس حرارة الشواية في الطعام بشكل أفقي حتى يصل طرفه إلى مركز الطعام، ثم ضعه على لوحة الشواء. ستظهر درجة الحرارة الحالية ودرجة الحرارة الداخلية للطعام بشكل متناوب على شاشة عرض درجة الحرارة الأساسية. عند وصول درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى القيمة المضبوطة، ستسمع أربعة صافرات للإشارة إلى انتهاء البرنامج.



خطر الإصابة بالحروق. استخدم أدوات الشواء ذات المقابض الطويلة لتحريك الطعام بأمان.

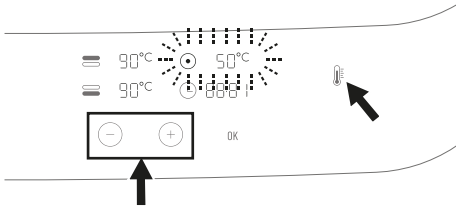


## درجة الحرارة الداخلية - الضبط اليدوي

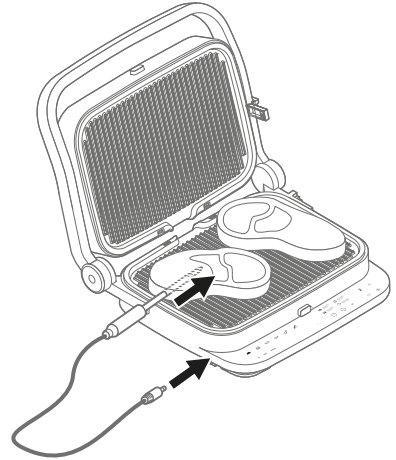
7

وصل مقياس حرارة الشواية. سيظهر مؤشر درجة الحرارة الداخلية على الشاشة، وستختفي الرموز الخاصة بخاصيتي الساندويتش ومدة البرنامج.

ضغظ على رمز درجة حرارة الشواء واضبط درجة حرارة اللوحة المرغوبة باستخدام زرّي الضبط "±" و "–" كما هو مذكور في القسم ٤. **ضبط حرارة الشواء بشكل يدوي**. قم بالتأكد بالضغط على موافق "OK". يمكنك الآن تعديل درجة الحرارة الداخلية للطعام. ثم اضغط على موافق "OK" كما يمكنك ضبط مؤقت إضافي لمدة تصل إلى ٩٠ دقيقة لطهي أطعمة أخرى، إذا رغبت في ذلك. يجب تعديل الشواية يدوياً عندما يتم ضبط المؤقت ويتم تشغيل الشواية على الوضع اليدوي. ستستمر شاشة عرض درجة الحرارة الداخلية للطعام في الوميض حتى تصل لوحتى الشواء إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً. ادخل مقياس حرارة الشواية في الطعام وضعه على لوحة الشواء. ستعرض درجة الحرارة المضبوطة ودرجة الحرارة الحالية داخل الطعام بشكل متناوب على شاشة درجة الحرارة الداخلية للطعام. عندما تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى القيمة المحددة مسبقاً، ستسمع ثلاث صافرات. ستسمع صوت أربع صافرات بمجرد انقضاء مدة المؤقت. يجب إيقاف تشغيل الشواية يدوياً.



خطر الإصابة بالحروق. استخدم أدوات الشواء ذات المقابض الطويلة لتحريك الطعام بأمان.



## إلغاء إدخال أو إيقاف برنامج قيد التشغيل

8

ضغظ على زر التشغيل/الإيقاف لفترة وجيزة لمرة واحدة. ستسمع صفيراً قصيراً، وستظهر الشاشة الأساسية. بعد مرور ٥ دقائق، سيدخل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد.





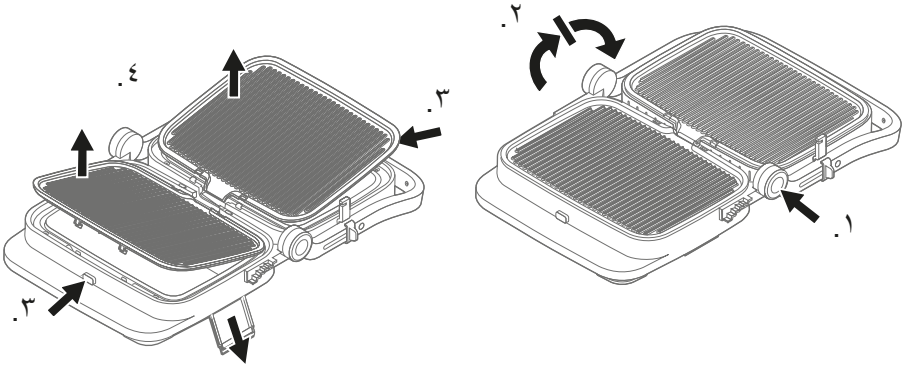
## التنظيف والصيانة

خطر التعرض للحروق بسبب المكونات الساخنة. اترك الشواية تبرد تماماً قبل القيام بمهام التنظيف والصيانة.

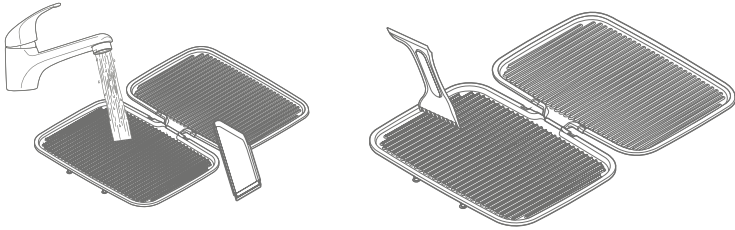


## 1 إزالة ألواح الشواء وتنظيفها

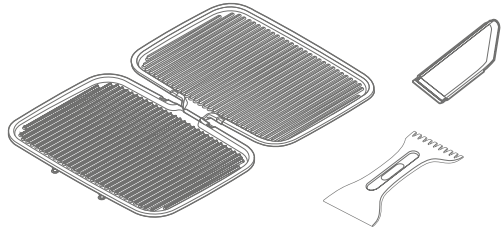
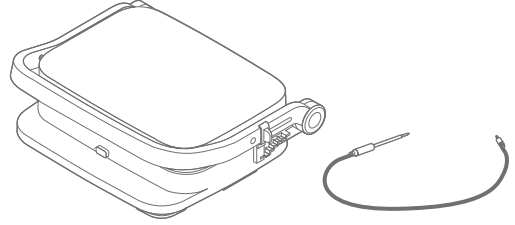
اضغط على مفتاح فتح القفل للمفصلة الموجودة على الجانب الأيمن من الشواية وافتحه بالكامل. ازل لوحتي الشواء وصينية تجمع الدهون.



بعد ذلك، استخدم المكشطة المرفقة لإزالة أكبر قدر من بقايا الشواء. نظف لوحتي الشواء وصينية تصريف الدهون تحت الماء الجاري وبواسطة سائل غسيل الصحون.



امسح الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة بعد كل استخدام. تجنب استخدام أي مواد تنظيف كاشطة أو قطع القماش المصنوعة من الألياف الدقيقة (المايكروفايبر)، إذ يؤدي استخدام هذه المواد إلى حدوث خدوش دقيقة على الهيكل الخارجي للشواية.



## رسائل الخطأ

سُعرض رسالة الخطأ صوتياً عبر نغمة مكونة من عشر صافرات.

خطر التعرض للحرق بسبب المكونات الساخنة. اترك الشواية تبرد تماماً قبل القيام بمهام استكشاف الأخطاء وإصلاحها.



المشكلة	السبب المحتمل	الإصلاح
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بشكل صحيح بمصدر التيار الكهربائي.	تأكد من إدخال القابس في المقبس بشكل صحيح. افحص الفيوز.
البرنامج لا يبدأ بعد الضغط على زر موافق "OK".	لم يتم تحديد أي برنامج.	حدد برنامجاً.
	لم يتم تعديل القيم بشكل مناسب.	اضبط درجة حرارة لوحة الشواء إلى درجة حرارة لا تقل عن ٩٠ درجة مئوية. اضبط مدة البرنامج للبرامج الأوتوماتيكية للطهي لتكون أكثر من دقيقة واحدة.
⊖ E r r °C ⊖ 180 °C	لم يتم تركيب لوحة الشواء العلوية بشكل صحيح.	أوقف تشغيل الجهاز، وقم بتركيب لوحة الشواء العلوية بشكل سليم، ثم قم بتشغيل الشواية مرة أخرى.
⊖ 180 °C ⊖ E r r °C	لم يتم تركيب لوحة الشواء السفلية بشكل صحيح.	أوقف تشغيل الجهاز، وقم بتركيب لوحة الشواء السفلية بشكل سليم، ثم قم بتشغيل الشواية مرة أخرى.
⊖ E r r °C ⊖ E r r °C	لم يتم إدخال لوحتي الشواء بشكل سليم.	أوقف تشغيل الجهاز، وقم بتركيب لوحتي الشواء بشكل سليم، ثم قم بتشغيل الشواية مرة أخرى.
⊙ E r r °C Ⓛ ---	لم يتم تركيب مقياس حرارة الشواية بشكل صحيح.	أوقف تشغيل الجهاز، وضع طرف مقياس حرارة الشواية في الطعام، ثم قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى.
⊖ E0 1 °C ⊖ --- °C	الجهاز معطل.	أوقف تشغيل الجهاز وتواصل مع خدمة العملاء.
⊖ --- °C ⊖ E02 °C	الجهاز معطل.	أوقف تشغيل الجهاز وتواصل مع خدمة العملاء.

## خدمة العملاء

في حال وجود مشاكل مع شواية الاتصال الخاصة بك، تواصل مع قسم خدمة العملاء لدينا. يمكنك العثور على معلومات مفصلة حول الخدمة، والإصلاحات، والضمانات، وتسجيل المنتج على الموقع [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

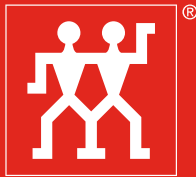
## المُلحقات

يمكنك زيارة الموقع [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com) للعثور على الملحقات المناسبة لجهازك.

## التخلص

يشير رمز "سلة المهملات المشطوبة" إلى ضرورة التخلص المنفصل للأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). قد تحتوي الأجهزة من هذا النوع على مواد خطرة مما يشكل ضررًا على البيئة. يرجى عدم التخلص من هذا الجهاز أو التغليف الذي تم تسليم المنتج فيه مع المخلفات المنزلية المختلطة. يجب التخلص من الجهاز في نقطة جمع مخصصة للأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة. عند القيام بذلك، ستساهم في حماية الموارد والبيئة. للحصول على معلومات إضافية، يرجى الاتصال بالبائع الذي اشترى الجهاز منه، أو بشركة [ZWILLING \(www.zwilling.com/service\)](http://www.zwilling.com/service) أو بالسلطات المحلية في مقر إقامتك.

لا ينبغي بأي حال من الأحوال السماح للأطفال باللعب بأكياس البلاستيك ومواد التغليف، حيث يشكل ذلك خطر الإصابة و/أو الاختناق. يُنصح بتخزين المواد من هذا النوع بشكل آمن أو التخلص منها بطريقة صديقة للبيئة.



**ZWILLING**



DOWNLOAD APP



**MORE INFORMATION**  
[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

**ZWILLING J.A. Henckels AG**  
Gruenewalder Strasse 14-22 · 42657 Solingen  
Germany · [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)