

Profi Plus



PL Instrukcja obsługi
Contact Grill Perfection



zagrożenia. Dzieci w wieku poniżej 8 lat, pozostawione bez nadzoru nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia.

- Urządzenie i jego przewód zasilania przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nigdy nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Do czyszczenia płyt grilla używać gąbki, gorącej wody i płynu do mycia naczyń.
- Urządzenie to może być używane na maksymalnej wysokości 4000 metrów.

OSTRZEŻENIE: Nie nagrzewać ani nie nagrzewać wstępnie urządzenia bez 2 zamontowanych płyt w urządzeniu.

Obrażenia zagrażające życiu spowodowane porażeniem prądem!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilania należy zwrócić się o jego wymianę do producenta lub jego serwisu posprzedażnego, aby uniknąć zagrożeń.
- Przed podłączeniem urządzenia należy całkowicie rozwinąć przewód zasilania.
- Nie używać przedłużaczy. W przypadku przejęcia odpowiedzialności za stosowanie przedłużacza należy używać wyłącznie przedłużaczy, które są w dobrym stanie, są wyposażone we wtyczkę z uziemieniem oraz jego parametry odpowiadają parametrom zasilania urządzenia. Należy podjąć wszelkie niezbędne środki ostrożności, aby zapobiec potknięciu się o przedłużacz.
- Urządzenie zawsze podłączać do uziemionego gniazdka.
- Upewnić się, że zasilanie sieciowe jest zgodne z zasilaniem znamionowym i napięciem podanym na spodzie urządzenia.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia, jego przewodu zasilania lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

Zagrożenia podczas grillowania oraz spowodowane wysoką temperaturą

- Podczas pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą się bardzo nagrzewać. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.

3. Specyfikacja techniczna

Napięcie znamionowe: 220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy: 1830–2180 W
Klasa ochrony: I

Należy


- Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi wspólną dla różnych modeli, w zależności od akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem. Instrukcję należy przechowywać w zasięgu ręki.
- Jeśli dojdzie do wypadku, należy natychmiast przemyć oparzenie zimną wodą i w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć płyty grilla (patrz punkt 6), polać je niewielką ilością oleju do smażenia i wytrzeć miękką ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Przewód zasilania należy ułożyć, niezależnie od tego, czy używany jest przedłużacz, tak aby goście mogli swobodnie poruszać się wokół stołu bez potykania się o niego.
- Opary z przygotowywania potraw mogą być niebezpieczne dla zwierząt o szczególnie wrażliwym układzie oddechowym, takich jak ptaki. Zalecamy, aby właściciele ptaków trzymali je z dala od miejsca przygotowywania posiłku.
- Urządzenie przechowywać zawsze poza zasięgiem dzieci.
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy obie powierzchnie płyt są czyste.
- Aby zapobiec uszkodzeniu płyt grilla, należy używać ich wyłącznie w urządzeniach, do których zostały zaprojektowane (np. nie umieszczać w piekarniku, na palniku gazowym lub elektrycznej płycie grzewczej itp.).
- Upewnić się, że płyty grilla są stabilne, odpowiednio umieszczone i zamocowane do urządzenia. Należy używać wyłącznie płyt grilla dostarczonych z urządzeniem lub zakupionych w Autoryzowanym centrum serwisowym.
- Zawsze używać drewnianej lub plastikowej łopatki, aby uniknąć uszkodzenia płyt grilla.
- Używać wyłącznie części i akcesoriów dostarczonych z urządzeniem lub zakupionych w Autoryzowanym centrum serwisowym. Nie należy używać ich z innymi urządzeniami lub do innych celów.

Nie należy

- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie pozostawiać podłączonego do zasilania lub pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie umieszczać urządzenia w rogu lub pod szafką zawieszoną, aby zapobiec jego przegrzaniu.
- Nigdy nie stawiać urządzenia bezpośrednio na delikatnej powierzchni (szklany stół, obrus, lakierowane meble itp.) lub na miękkiej powierzchni, takiej jak ścierka.
- Nigdy nie stawiać urządzenia pod szafką przymocowaną do ściany lub półką ani obok łatwopalnych materiałów, takich jak żaluzje, zasłony lub wieszaki ścienne.
- Nigdy nie stawiać urządzenia na lub w pobliżu gorących, lub śliskich powierzchni; przewód zasilania nigdy nie może znajdować się w pobliżu lub stykać się z gorącymi częściami urządzenia. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła; nie opierać go o ostre krawędzie.
- Nie umieszczać przyborów kuchennych na powierzchniach urządzenia przeznaczonych do przygotowywania potraw.
- Nigdy nie kroić produktów spożywczych bezpośrednio na płytach grilla.
- Nie używać druciaków, ściernej wełny drucianej ani szorstkich proszków do szorowania, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- Nie przenosić urządzenia, gdy pracuje.

- Urządzenia nie wolno przenosić, trzymając za uchwyt lub metalowe przewody.
- Nie włączać urządzenia bez umieszczonych produktów spożywczych.
- Nie umieszczać folii aluminiowej ani innych przedmiotów pomiędzy płytą a przygotowywaną potrawą.
- Nie wyjmować tacki ociekowej na tłuszcz podczas przygotowywania potraw. Jeśli podczas gotowania tacka ociekowa na tłuszcz napełni się: przed jej opróżnieniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Nie umieszczać gorącej płyty na delikatnej powierzchni lub pod wodą.
- Aby zachować nieprzywierające właściwości powłoki, należy unikać nadmiernego nagrzewania urządzenia „na pusto”.
- Nie przenosić płyt grilla, gdy są gorące.
- Nie przygotowywać potraw w folii aluminiowej.
- Aby uniknąć uszkodzeń urządzenia, nie należy flambirować na nim potraw.
- Nie umieszczać arkusza aluminium ani żadnego innego przedmiotu pomiędzy płytami grilla a elementem grzejnym.
- Nigdy nie podgrzewać ani nie przygotowywać potraw, gdy grill jest otwarty.
- Nigdy nie nagrzewać urządzenia bez zamontowanych płyt grilla.

Wskazówki/informacje

- Dziękujemy za zakup urządzenia, które jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- W celu zachowania bezpieczeństwa, urządzenie spełnia wymagania obowiązujących norm i przepisów – Dyrektywy niskonapięciowej – Dyrektywy w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej – Przepisów w zakresie ochrony środowiska – Przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Przy pierwszym użyciu przez parę minut może być wyczuwalny lekki nieprzyjemny zapach i może pojawić się mała ilość dymu.
- Nasza firma prowadzi ciągłą politykę badań i rozwoju, z tego powodu produkty mogą być modyfikowane bez wcześniejszego powiadomienia.
- Nie spożywać produktów, które mają kontakt z częściami oznaczonymi tym symbolem .
- Jeśli produkt spożywczy jest zbyt gruby, system bezpieczeństwa uniemożliwi pracę urządzenia.
- Płyty urządzenia są delikatne: należy je czyścić, wycierać i osuszać za pomocą suchej i miękkiej ściereczki. Nie wolno czyścić ich mokrą gąbką, ponieważ może to prowadzić do uszkodzeń płyt.

Przed pierwszym użyciem:

- Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi oraz wszystkie pozostałe wskazówki. Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do powstania uszkodzeń.
- Należy sprawdzić, czy urządzenie i akcesoria są kompletne i nie są uszkodzone.
- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i upewnić się, że żadne opakowanie nie pozostało wewnątrz urządzenia. Wszystkie materiały opakowaniowe należy poddać recyklingowi (papier, karton i plastik).
- Jeżeli brakuje jakichkolwiek części lub są one uszkodzone, nie używać urządzenia i powiadomić o tym dział obsługi klienta. Adres działu obsługi klienta:
WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstrabe 19
D-90419 Nürnberg
Niemcy
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
E-Mail: service-wmf@wmf-cc.de

- Przed pierwszym użyciem i po dłuższym okresie przechowywania wyczyścić urządzenie, jego komponenty i akcesoria, zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Instrukcję obsługi należy uważnie przeczytać, przechowywać w bezpiecznym miejscu oraz przekazać kolejnym użytkownikom wraz z urządzeniem.
- Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa oraz informacji w zakresie gwarancji, które są dołączone oddzielnie.

4. Grillowanie przy użyciu kontakt grilla

1. Przygotowanie urządzenia

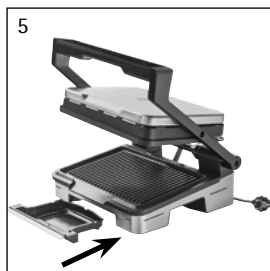
Urządzenie oraz jego poszczególne części należy wyczyścić zgodnie z instrukcjami w sekcji „Czyszczenie i konserwacja” i umieścić je na płaskiej, suchej, pozbawionej kurzu, odpornej na wysokie temperatury oraz wilgoć powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.

Montaż/demontaż płyt grilla (1):



- Obie płyty grilla (1) montuje się lub demontuje się z mocowania płyt grilla pod kątem ok. 45°. Górną i dolną płytę grilla można odróżnić dzięki zintegrowanemu odpływowi tłuszczu znajdującemu się z przodu dolnej płyty grilla.
- W celu montażu, ułożyć płytę grilla (1) i docisnąć, aż do momentu usłyszenia kliknięcia.
- Aby zdemontować płyty grilla, należy nacisnąć odpowiednie przyciski zwalniające (2) na górze i na dole obudowy, a następnie wyjąć płyty grilla. Płyty grilla należy wyjąć z urządzenia po 2-godzinny ostygnięciu.

Wkładanie/wyjmowanie tacki ociekowej na tłuszcz (5):



- Włożyć tackę ociekową na tłuszcz (5), aż do usłyszenia kliknięcia.
- Pociągnąć do przodu, aby wyjąć; można to zrobić dopiero po 2-godzinny ostygnięciu urządzenia.

2. Podłączenie urządzenia do zasilania i włączanie



- Włożyć wtyczkę sieciową do odpowiednio zamontowanego, uziemionego gniazdka ściennego.
- Włączyć urządzenie za pomocą ikony On/Off (A).
- Upewnić się, że pomiędzy płytami nie znajdują się żadne produkty spożywcze.

5. Obsługa kontakt grilla

1. Wybór programu i nagrzewanie

Należy wybrać odpowiedni program grillowania:



	Program rozmrażania – program do przygotowania zamrożonych produktów tylko w trybie automatycznym		Burger – program do przygotowywania burgerów / mięsa mielonego
	Pierś z kurczaka – program do przygotowywania drobiu		Panini – program do przygotowywania panini/kanapek
	Kiełbasa – program do przygotowywania kiełbas i wieprzowiny		Stek – program do przygotowywania czerwonego mięsa, takiego jak wołowina lub jagnięcina
	Ryby – program do przygotowywania ryb		
	Tryb ręczny – program, w którym grill działa jak konwencjonalny kontakt grill. Program nadaje się również do grillowania warzyw takich jak cukinia czy bakłażan. W trakcie działania programu utrzymywana jest stała temperatura ok. 270°C, a czas grillowania można regulować ręcznie		

- Wybrany program musi być potwierdzony przyciskiem OK (E).
- Następnie urządzenie zaczyna się nagrzewać, a lampka wskaźnika „wstępnego nagrzewania” miga na biało. Zamknięty grill pozostawić na ok. 5–7 minut do zakończenia nagrzewania.
Uwaga: Grill należy zawsze trzymać zamknięty; nie wkładać do niego żadnych produktów, tak aby mógł się prawidłowo nagrzać.
- Po zakończeniu nagrzewania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Lampka wskaźnika „wstępnego nagrzewania” przestanie migać i będzie świeciła stałym światłem w kolorze białym.
Uwaga: Jeśli po zakończeniu procesu nagrzewania urządzenie pozostanie zamknięte, system bezpieczeństwa automatycznie wyłączy grill.

2. Grillowanie



- Po nagraniu urządzenie jest gotowe do użycia. Otworzyć kontakt grill pod kątem 90° do oporu, umieścić produkty, które mają być przyrządzone na dolnej płycie grilla i zamknąć kontakt grill.



Uwaga: Jeśli urządzenie pozostanie otwarte przez zbyt długi czas, system bezpieczeństwa automatycznie wyłączy grill.

W przypadku umieszczenia świeżych produktów spożywczych na płytach grilla w celu ich przygotowania, może dojść do znacznego rozpryskiwania tłuszczu i wyciekania dużej ilości wody. Aby uniknąć obrażeń i uszkodzeń, nigdy nie umieszczać dłoni, rąk lub twarzy nad grillem i nigdy nie umieszczać delikatnych przedmiotów obok urządzenia

- **Po zamknięciu urządzenia rozpoczyna się proces grillowania. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, nie należy otwierać urządzenia podczas grillowania.**
- Podczas gotowania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, aby poinformować o osiągnięciu ustawionego poziomu zgrillowania (na pół surowy – średnio zgrillowany – zgrillowany). Jest to również sygnalizowane przez białe diody LED po prawej stronie wyświetlacza.

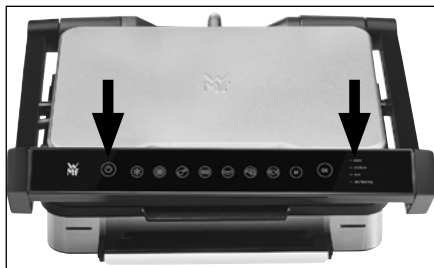


zgrillowany
średnio zgrillowany
na pół surowy
wstępne nagrzewanie

- Żądany stopień zgrillowania (na pół surowy – średnio zgrillowany – zgrillowany) zostaje osiągnięty, gdy wskaźnik LED świeci się stałym białym światłem. Otworzyć grill i wyjąć potrawę, po tym, jak została odpowiednio przyrządzona.

Uwaga: Produkty spożywcze nie mogą być grubsze niż 4 cm. Mięso należy kroić w plastry o grubości nie większej niż 3,5 cm. Jeżeli produkty spożywcze są zbyt grube, system bezpieczeństwa uniemożliwi pracę urządzenia.

- **Wskazówka dotycząca grillowania bardzo cienkich produktów:** Po zamknięciu urządzenia przycisk OK może migać. W tym przypadku należy nacisnąć OK, aby rozpocząć grillowanie.
- **Uwaga:** Produkty należy przyprawić przed grillowaniem, a po grillowaniu posypać je solą, aby nie utracić soczystości. Uwaga: Kiełbasy należy ponakłuwać przed grillowaniem, aby zapobiec rozpryskom tłuszczu. Kiełbasy o średnicy > 4 cm przekroić na pół



- Jeśli nie będą już grillowane żadne produkty, należy wyłączyć urządzenie. Aby to zrobić, należy nacisnąć ikonę On/Off (A), a następnie potwierdzić OK (E).

Grillowanie dodatkowych produktów

Ważne: Aby grillować dodatkowe produkty, należy najpierw ponownie nagrzać grill, aby uzyskać optymalną temperaturę. Dotyczy to również sytuacji, gdy ma być przygotowywany ten sam rodzaj potrawy (np. stek).

- Ponownie zamknąć grill. Wyświetlacz włączy się i będzie w trybie wyboru programu.
- Wybrać program zgodnie z opisem w sekcji 5.

Uwaga: Jeśli nie zostanie wybrany żaden program, system bezpieczeństwa automatycznie wyłączy grill.

Jednoczesne grillowanie kilku produktów (ten sam rodzaj, np. burgery lub steki) wymagających różnych stopni grillowania

- Jak tylko zostanie osiągnięty pożądany stopień grillowania, należy otworzyć grill i wyjąć produkty.
- Następnie ponownie zamknąć grill, aby kontynuować przygotowywanie produktów, które pozostały na płycie grilla. Program będzie kontynuował grillowanie, aż do osiągnięcia stanu „zgrillowany”.

Uwaga: Aby uzyskać optymalne rezultaty grillowania, produkty spożywcze powinny mieć podobną grubość.

Podgrzewanie potraw


- Po zakończeniu procesu gotowania urządzenie automatycznie przełącza się w tryb podgrzewania. Wskaźnik LED poziomu grillowania (F) przestanie migać przy stanie „całkowicie zgrillowany” i będzie emitowany sygnał dźwiękowy co 10 sekund przez ok. 2 minuty. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, naciskając przycisk „OK”. Po upływie określonego czasu system bezpieczeństwa automatycznie wyłączy grill.

Uwaga: Jeśli potrawa pozostanie w grillu, będzie jeszcze przez jakiś czas grillowana; jest to spowodowane ciepłem resztkowym z płyt grilla.

6. Przepisy

Włoskie panini (4 porcje) – dla fanów Włoskiej kuchni

100 g rukoli
4 pomidory
2 opakowania mozzarelli
4 ciabatty
4 łyżki zielonego pesto
100 g szynki parmeńskiej pokrojonej w plasterki

1. Włącz Grill kontaktowy WMF Profi Plus Perfection, jak opisano w sekcjach 4 i 5; wybierz ikonę programu  i poczekaj, aż urządzenie się nagrzej. Umyj i osusz rukolę. Umyj i pokrój pomidory w plastry. Pokrój mozzarellę w plastry.
2. Przekrój ciabattę wzdłuż. Na jedną połówkę ciabatty nałóż pesto oraz połóż rukolę, szynkę parmeńską, mozzarellę i pomidory. Przykryj drugą połówką ciabatty. Grilluj panini w nagrzanym kontakcie grillu.

Wieże warzywne (4 porcje) – idealne dla wegetarian

2 cukinie
4 pomidory
2 opakowania sera feta
garść świeżej bazylii
1 łyżka oliwy z oliwek
Sól


Pieprz

1. Włącz Grill kontaktowy WMF Profi Plus Perfection, jak opisano w sekcjach 4 i 5; wybierz ikonę programu i poczekaj, aż urządzenie się nagrzej. Cukinie i pomidory pokrój w plastry. Ser feta przekrój na pół i pokrój na plastry o podobnej grubości. Następnie, zaczynając od plastra cukinii, ułóż cukinię, pomidory i ser feta, kończąc plastrem cukinii.
2. Wieże skropić oliwą z oliwek i doprawić solą i pieprzem.
3. Wieże warzywne grilluj na nagrzanym kontakcie grillu przez około cztery do pięciu minut. Udekoruj bazylią i podaj.

Marynowane filety z łososia (4 porcje) – dla miłośników ryby

4 kawałki fileta z łososia
garść bazylii
garść natki pietruszki
1 ząbek czosnku
parę kropel soku z limonki
1 łyżka oliwy z oliwek
Sól z chili

Pieprz

1. Napełnij małą filiżankę do połowy oliwą z oliwek. Dodaj pieprz, sól z chili, bazylię, pietruszkę, sok z limonki i czosnek do smaku.
2. Rozprowadź marynatę na filecie z łososia za pomocą pędzelka.
3. **Wskazówka:** Aby uzyskać bardziej intensywny smak, umieść filet z łososia w marynacie, przykryj i pozostaw na około dwie godziny w lodówce, aby marynata weszła w rybę.
4. Włącz Grill kontaktowy WMF Profi Plus Perfection, jak opisano w sekcjach 4 i 5; wybierz ikonę programu  i poczekaj, aż urządzenie się nagrzej. Grilluj zamarynowane filety łososia aż do uzyskania pożądanego stopnia zgrillowania (na pół surowy, średnio zgrillowany, zgrillowany).

Kotlety do burgerów (4 porcje) – dla miłośników mięsa

600 g mielonego mięsa wołowego (najlepiej z ok. 20% tłuszczu)


2 łyżki sosu Worcestershire

Sól

Pieprz

1. Wymieszaj sos Worcestershire z mięsem, a następnie dopraw je solą i pieprzem.

Wskazówka: Ponieważ sól wysusza mięso, należy dodać ją najwcześniej 30 minut przed planowanym smażeniem.

2. Z masy mięsnej uformuj równej wielkości kotlety o średnicy około 10 cm i grubości około 1,5 cm.
3. Włącz Grill kontaktowy WMF Profi Plus Perfection, jak opisano w sekcjach 4 i 5; wybierz ikonę programu  i poczekaj, aż urządzenie się nagrzej. Grilluj zamarynowane kotlety do burgerów aż do uzyskania pożądanego stopnia zgrillowania (na pół surowy, średnio zgrillowany, zgrillowany).

7. Czyszczenie i konserwacja

1. Wyciągnąć wtyczkę sieciową i pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 2 godziny.
2. Po ostygnięciu, za pomocą kawałka ręcznika kuchennego usunąć tłuszcz lub inne pozostałości z płyty grilla (1).



3. Zdemontować płyty grilla i tackę ociekową na tłuszcz zgodnie z opisem w sekcji 4. Płyty grillowe można myć w zmywarce i są pokryte powłoką nieprzywierającą. Ułatwia to ich czyszczenie i w znacznym stopniu zapobiega przywieraniu resztek jedzenia. Aby przedłużyć żywotność płyt grilla i zapewnić ostrożne obchodzenie się z nimi, zalecamy czyszczenie wodą i szczotką do mycia naczyń z dodatkiem detergentu.



- Nie zanurzać urządzenia w wodzie; należy przetrzeć je wilgotną ściereczką z niewielką ilością detergentu.
 - Nigdy nie używać ściernych środków czyszczących ani twardych druciaków. Nawet uporczywe resztki jedzenia można usunąć poprzez krótkotrwałe namoczenie, a następnie wyczyszczenie miękką gąbką lub syntetyczną szczotką do mycia naczyń w ciepłej wodzie z mydłem.
 - Nigdy nie należy drapać, zarysowywać ani przecinać powłoki ostrymi, twardymi przedmiotami.
 - Należy używać wyłącznie przyborów wykonanych z drewna lub odpornych na wysoką temperaturę materiałów syntetycznych.
 - Nie używać żadnych środków do piekarników, środków zapobiegających przywieraniu ani podobnych produktów.
 - Styki elektryczne na płytach grilla (1) i w podstawie urządzenia (6) muszą być całkowicie suche przed ponownym złożeniem urządzenia.
4. Po całkowitym wyschnięciu urządzenia, należy je złożyć i przechowywać w suchym miejscu.



8. Rozwiązywanie problemów

Problem	Potencjalna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie automatycznie się wyłącza podczas nagrzewania lub grillowania.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Urządzenie było zbyt długo otwarte podczas grillowania. ▪ Po zakończeniu nagrzewania nie umieszczono żadnych produktów w urządzeniu. ▪ Produkty nie zostały wyjęte po zakończeniu grillowania. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odłączyć wtyczkę sieciową, odczekać 1-2 minut i ponownie rozpocząć wybrany proces.
Ikona OK (E) miga, a ikona „nagrzewania wstępnego” świeci się stałym białym światłem po włożeniu produktów.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nierozpoznane produkty: mięso lub warzywa zbyt małe/cienkie. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grillowanie można rozpocząć, potwierdzając przyciskiem OK (E).
Produkty zostały umieszczone w grillu, ale proces grillowania nie rozpoczyna się.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grill nie został całkowicie otwarty, aby umieścić w nim produkty. ▪ Produkty są grubsze niż 4 cm ▪ Produkty nie zostały rozpoznane, ponieważ są zbyt cienkie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Całkowicie otworzyć grill, a następnie ponownie go zamknąć ▪ Grubość grillowanych produktów nie może przekraczać 4 cm; jeśli to konieczne, pokroić je na pół ▪ Grillowanie można rozpocząć, potwierdzając przyciskiem OK (E)
Brak sygnału dźwiękowego lub wszystkie 4 diody LED po prawej stronie migają.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Awaria urządzenia ▪ Produkt jest zablokowany lub jest używany w pomieszczeniu o zbyt niskiej temperaturze 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odłączyć i podłączyć ponownie wtyczkę sieciową
Urządzenie przełącza się na tryb ręczny, gdy rozpoczyna się proces grillowania. Ikony M i OK migają.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proces grillowania rozpoczął się bez wstępnego nagrzania lub przed zakończeniem procesu nagrzewania. Tryb ręczny został włączony automatycznie. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wyjąć produkty spożywcze. Wybrać nowy program i odczekać do momentu zakończenia procesu grillowania. ▪ Można też pozostawić produkty na grillu i dokładnie kontrolować, kiedy zostanie osiągnięty pożądany stopień zgrillowania

Jeśli problemu nie da się rozwiązać, należy skontaktować się z działem obsługi klienta (szczegóły w sekcji 3).



Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 2014/35/WE, 2014/30/WE oraz 2009/125/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego.

Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian.