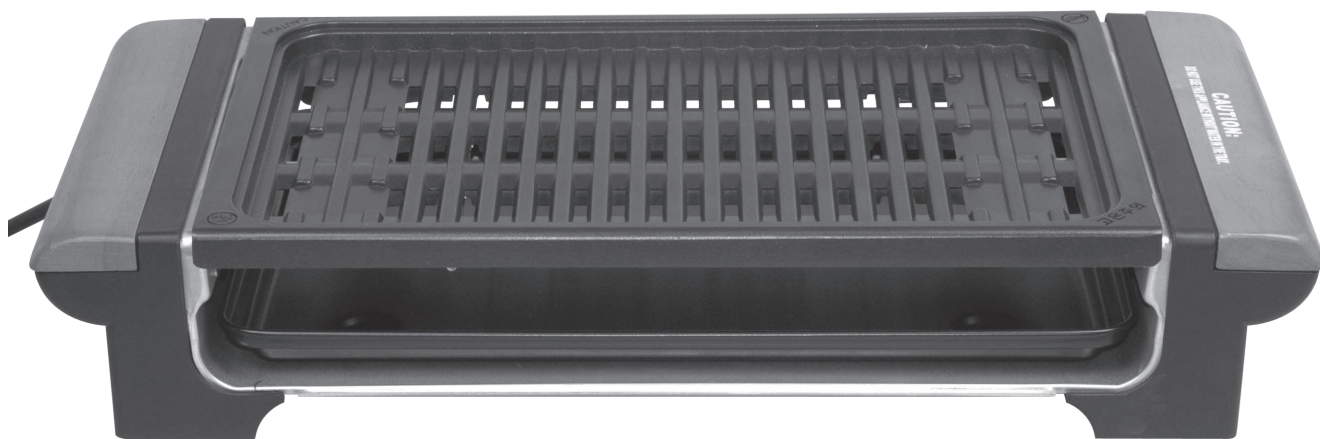
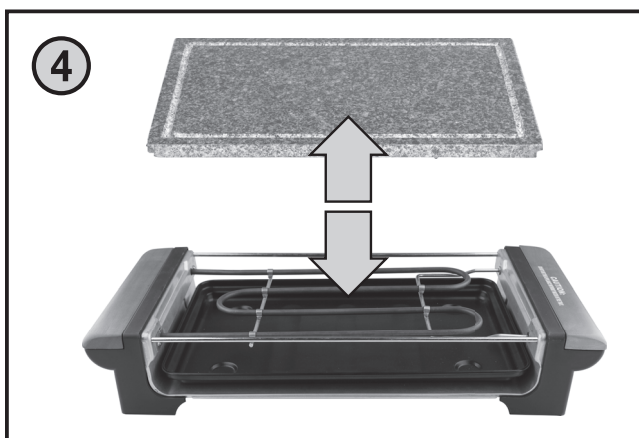
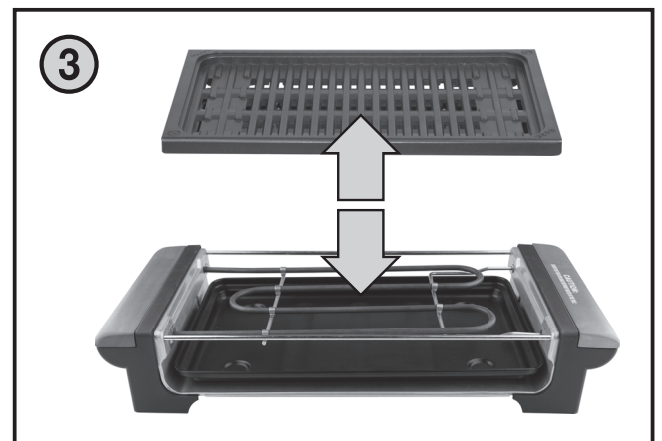
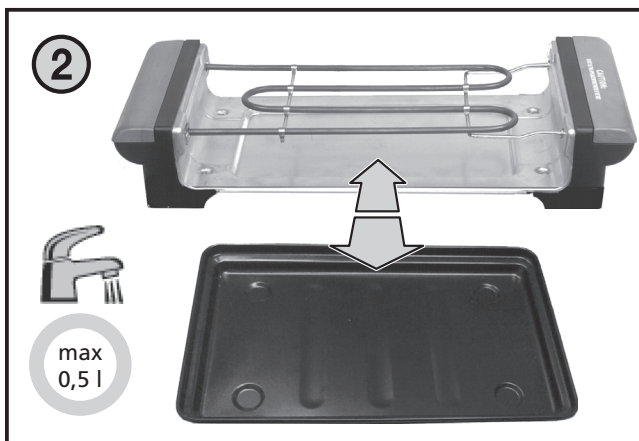
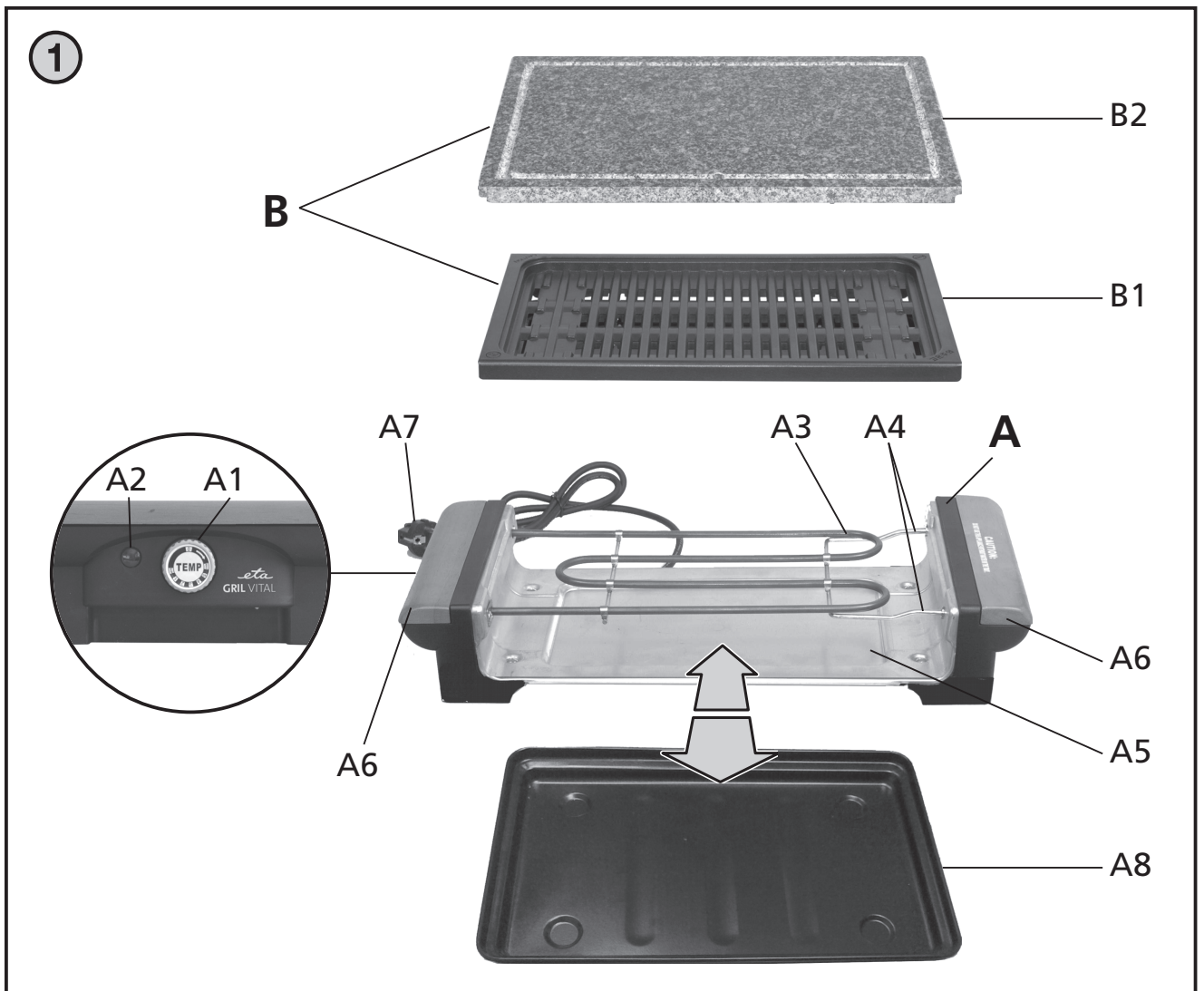


<i>ELEKTRICKÝ GRIL • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ 3–7
<i>ELEKTRICKÝ GRIL • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK 8–12
<i>ELECTRIC GRILL • USER'S MANUAL</i>	GB 13–17
<i>ELEKTROMOS GRILLSÜTŐ • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ</i>	HU 18–22
<i>ELEKTRYCZNY GRILL • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL 23–28
<i>ЭЛЕКТРОГРИЛЬ • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</i>	RU 29–34
<i>ELEKTRINIS GRILIS • VARTOTOJO VADOVAS</i>	LT 35–39
<i>ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ • КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА</i>	UA 40–45

GRIL VITAL





eta 1162

NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro pozdější použití. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN!
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (příprava pokrmů)! Není určen pro komerční použití!**
- Spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jejichž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost, či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- **Nepoužívejte gril venku!**
- **Nepoužívejte gril k vytápění místnosti!**
- **Gril nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemyjte pod tekoucí vodou!**
- **Gril nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!**
- Gril nepoužívejte k jiným účelům (např. k sušení výrobků z textilu, obuvi atd.) než doporučuje výrobce.
- Neumísťujte gril na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy).
- Gril používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. záclony, závěsy, dřevo atd.), tepelných zdrojů (např. kamna, sporák atd.) a vlhkých povrchů (dřezy, umyvadla atd.).
- Při manipulaci s grilem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. popálení, opaření). Při manipulaci se spotřebičem používejte držadla.
- Před grilováním odstraňte z potravin případné obaly (např. papír, PE-sáček atd.).
- Používejte kvalitní olej nebo tuk doporučený výrobcem na grilování.
- Při grilování je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a oheň uhasťte.
- Před výměnou příslušenství (desek) nechte spotřebič vychladnout.
- Před každým připojením k el. síti se přesvědčte, že je regulátor teploty v poloze **0** nebo **MIN**. Po ukončení práce a před každou údržbou vždy otočte regulátor teploty do polohy **0** nebo **MIN** a odpojte spotřebič od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za

přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!

- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- Z hlediska požární bezpečnosti gril vyhovuje **ČSN 06 1008**. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebič, který lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání, tj. nad deskou, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchu hořlavých hmot **500 mm** a v ostatních směrech min. **100 mm**.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

Nepoužívejte spotřebič s programem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, jestliže je spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn.

II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

A – gril

A1 – otočný regulátor teploty
A2 – kontrolní světlo
A3 – topné těleso
A4 – nosné lišty

A5 – odkládací plocha
A6 – držadla
A7 – napájecí přívod
A8 – odkapávací plech

B – výměnné grilovací desky

B1 – litinová (rošt)

B2 – kamenná

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

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

Sestavení grilu (obr. 2, 3, 4)

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

IV. POKYNY K OBSLUZE

Gril umístěte na pevný rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Vidlici napájecího přívodu **A7** zasuněte do el. zásuvky a zkontrolujte, zda neprochází pod grilem. Dle zpracovávaného typu potravin zvolte vhodnou desku **B1** nebo **B2**. Regulátor **A1** nastavte do polohy **MAX**. Rozsvítí se kontrolní světlo **A2**. Gril nechte přehřát cca 10-15 minut bez vložených potravin. Zhasnutí kontrolního světla signalizuje dosažení pracovní teploty. Potraviny uložte na desku **B**. Několik minut před ukončením grilování spotřebič vypněte otočením regulátoru **A1** do polohy **0**, protože deska je dostatečně horká pro dogrilování potravin.

Poznámka

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

Důležitá upozornění

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

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

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

Potraviny při grilování pečlivě sledujte a čas přípravy upravte podle vaší potřeby. Častějším obracením potraviny lépe propečete. Před grilováním zeleniny, ryb nebo libového masa, doporučujeme potřít desku rostlinným olejem nebo postříkat speciálním sprejem proti napékání potravin. V případě přípravy masa s obsahem tuku či marinovaných potravin není třeba desku takto ošetřovat. Používejte pouze čerstvé potraviny (ne mražené). Z masa odstraňte šlachy a špek. Z ryb odstraňte kosti. Potraviny, které chcete grilovat, nakrájejte na tenké menší plátky.

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

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

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

V. ÚDRŽBA

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

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

Uložení

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

VI. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

VII. EKOLOGIE

Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních

dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz www.elektrowin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

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

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu! Případné další informace o spotřebiči získáte na Infolince 844 444 000 nebo internetové adrese www.eta.cz.

VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	Uvedené na typovém štítku
Příkon (W)	Uvedený na typovém štítku
Hmotnost (kg) cca	6,4

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

HOT – *Horké.*

DO NOT COVER – *Nezakrývat.*

DO NOT IMMERSE IN WATER – *Neponořovat do vody.*

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

THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Česká republika.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite vyobrazenia a návod si uschovajte na neskoršie použitie. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Vidlicu napájacieho prívodu je nutné pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch zaneste spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevyťahujte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a podobné účely (príprava pokrmov)! Nie je určený na komerčné použitie!**
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorých fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť, či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, ak nebudú pod dohľadom alebo ak neboli inštruované z hľadiska použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.
- **Nepoužívajte gril vonku!**
- **Nepoužívajte gril na vykurovanie miestnosti!**
- **Gril nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne) a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- **Gril nenechávajte v chode bez dozoru a kontrolujte ho po celý čas prípravy potravín!**
- Gril nepoužívajte na iné účely (napr. na sušenie výrobkov z textilu, obuvi atď.) než odporúča výrobca.
- Neumiestňujte gril na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. sklenené, papierové plastové, drevené – lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy).
- Gril používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. záclony, závesy, drevo atď.), tepelných zdrojov (napr. kachle, sporák atď.) a vlhkých povrchov (drezy, umývadlá atď.).
- Pri manipulácii s grilom postupujte tak, aby nedošlo k poraneniu (napr. popálenie, obarenie). Pri manipulácii so spotrebičom používajte držadlá.
- Pred grilovaním odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. papier, PE vrecúško atď.).
- Používajte kvalitný olej alebo tuk odporúčaný výrobcom na grilovanie.
- Pri grilovaní je možné samovznietenie pripravovaných potravín. V prípade náhleho vznietenia odpojte spotrebič od elektrickej siete a oheň uhasťte.
- Pred výmenou príslušenstva (dosiek) nechajte spotrebič vychladnúť.
- Pred každým pripojením k el. sieti sa presvedčte, že je regulátor teploty v polohe **0** alebo **MIN**. Po ukončení práce a pred každou údržbou vždy otočte regulátor teploty do polohy **0** alebo **MIN** a odpojte spotrebič od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky.
- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri eventúálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody. Nikdy ho nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením, zakopnutím alebo zaťahaním za prívod, napr. deťmi, môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!

- Spotrebič je prenosný a je vybavený pohyblivým prívodom s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpólové odpojenie od el. siete.
- Z hľadiska požiarnej bezpečnosti je možné gril prevádzkovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sáľania, t. j. nad doskou, musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchu horľavých hmôt **500 mm** a v ostatných smeroch min. **100 mm**.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, obarenie, požiar**) a nie je zodpovedný zo záruky za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

Nepoužívajte spotrebič s programom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčasťou, ktorá spína spotrebič automaticky, pretože existuje nebezpečenstvo vzniku požiaru, ak je spotrebič zakrytý alebo nesprávne umiestnený.

II. POPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

A – gril

A1 – otočný regulátor teploty
A2 – kontrolné svetlo
A3 – ohrievacie teleso
A4 – nosné lišty

A5 – odkladacia plocha
A6 – držadlá
A7 – napájací prívod
A8 – odkvapkávací plech

B – výmenné grilovacie dosky

B1 – liatinová (rošt)

B2 – kamenná

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

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

Zostavenie grilu (obr. 2, 3, 4)

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

Opacným postupom všetky dielce opäť môžete vybrať.

IV. POKYNY NA OBSLUHU

Gril umiestnite na pevný rovný a suchý povrch (napr. kuchynský stôl), vo výške minimálne 85 cm, mimo dosahu detí. Vidlicu napájacieho prívodu **A7** zasunúť do el. zásuvky a skontrolujte, či neprechádza pod grilom. Podľa spracovávaného typu potravín zvolte vhodnú dosku **B1** alebo **B2**.

Regulátor **A1** nastavte do polohy **MAX**. Rozsvieti sa kontrolné svetlo **A2**. Gril nechajte predhriať cca 10 – 15 minút bez vložených potravín. Zhasnutie kontrolného svetla signalizuje dosiahnutie pracovnej teploty. Potraviny uložte na dosku **B**. Niekoľko minút pred ukončením grilovania spotrebič vypnite otočením regulátora **A1** do polohy **0**, pretože doska je dostatočne horúca na dogrilovanie potravín.

Poznámka

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

Dôležité upozornenia

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

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

Nasledujúce tipy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu, ktorej účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy príprav (spracovanie) potravín sú iba približné a pohybujú sa v jednotkách minút. Čas grilovania sa bude meniť podľa teploty grilu, okolitého prostredia a typu pripravovanej potraviny. Dĺžku prípravy si môžete upraviť podľa vašej chuti, čím dlhšie bude príprava prebiehať, tým bude potravina vypečenejšia, chrumkavejšia.

Potraviny pri grilovaní starostlivo sledujte a čas prípravy upravte podľa vašej potreby. Častejším obracovaním potraviny lepšie prepečiete. Pred grilovaním zeleniny, rýb alebo chudého masa, odporúčame potrieť dosku rastlinným olejom alebo postriekať špeciálnym sprejom proti pripekaniu potravín. V prípade prípravy mäsa s obsahom tuku či marinovaných potravín nie je potrebné dosku takto ošetrovať. Používajte iba čerstvé potraviny (nie mrazené). Z mäsa odstráňte šľachy a tuk. Z rýb odstráňte kosti. Potraviny, ktoré chcete grilovať, nakrájajte na tenké menšie plátky.

Ak budete pripravovať rôzne druhy potravín za sebou (napr. mäso, ryby, ovocie), odporúčame medzi jednotlivými chodmi dosku očistiť od zvyškov pomocou drevenej obracačky alebo stierky. Horúcu dosku nečistíte vodou!

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

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

V. ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte spotrebič od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky! Gril čistite až po jeho vychladnutí! Čistite pravidelne po každom použití pretieraním mäkkou vlhkou handričkou! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. **ostré predmety, žieravé prostriedky na čistenie rúr a pod.**)

Nepoužívajte tiež žiadne zariadenia na tlakové umývanie (napr. umývačku, wapku, parné čističe)! Z grilu odstráňte prípadné stopy tuku a zvyšky potravín, ktoré sa prichytili na odkladacej ploche **A5**, odkvapkávacom plechu **A8**, nosných lištách **A4** a doske **B**, napr. pomocou bežnej, plastovej kuchynskej obracačky. Výmenné dosky **B** a odkvapkávací plech **A8** vyčistite pod slabým prúdom vody a utrite dosucha. Odkvapkávací plech **A8** umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a utrite dosucha (môžete použiť umývačku riadu). Normálne je, že v priebehu času sa farba povrchov mení. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča!

Uloženie

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

VI. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

VII. EKOLÓGIA

Ak to rozmery dovoľujú, sú na všetkých kusoch vytlačené znaky materiálov použitých na výrobu balenia, komponentov a príslušenstva, ako aj ich recyklácie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité výrobky sa nesmú likvidovať spoločne s komunálnym odpadom. S cieľom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde bude prijatý zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych

dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (pozrite www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z prevádzky, odporúča sa po odpojení napájacieho prívodu od el. siete prívod odrezať, spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať odborný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu! Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči získate na internetovej adrese www.eta.sk.

VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	Uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	Uvedený na typovom štítku
Hmotnosť (kg) cca	6,4

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

HOT – *Horúce.*

DO NOT COVER – *Nezakrývať.*

DO NOT IMMERSE IN WATER – *Neponárať do vody.*

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

THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečenstvo udusení. PE vrecúško odkladajte mimo dosahu detí. Vrecúško nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA, a. s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Česká republika.

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA – Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04 Bratislava 3.

eta 1162

USER'S MANUAL

I. SAFETY NOTICE

- Carefully read the user's manual before putting the appliance into operation, see the illustrations and save the manual for future use. Consider the instructions in the user's manual as a part of the appliance and provide it to other users of the appliance.
- Check that the voltage on the type label corresponds to the voltage in your electric power socket.
- The power plug must be connected to a properly installed and grounded power socket.
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- **Do not insert the power plug into the electric power socket and do not pull it out of the electric power socket with wet hands or by pulling on the power cord!**
- **The appliance is designed only for household use and similar applications (preparing food)! It is not designed for commercial use!**
- This appliance may not be used by any persons (including children) whose physical, sensory or mental disabilities, or insufficient experience or knowledge prevent the safe use of the appliance, unless they are supervised or have been properly trained in the safe use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- **Do not use the grill outdoors!**
- **Do not use the grill to heat a room!**
- **Never submerge the grill under water (even partially) and do not wash under running water!**
- **Do not leave the grill on without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared.**
- Do not use the grill for other purposes (e.g. **for drying textile products, shoes, etc.**) than those recommended by the manufacturer.
- Do not place the grill on unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. **glass, paper, plastic, wooden-varnished boards and various fabrics/tablecloths**).
- Use the grill only in the working position in places, where there is no risk of it being knocked over and at a sufficient distance from flammable objects (e.g. **curtains, drapes, wood, etc.**), sources of heat (e.g. **fire stoves, stoves, etc etc.**) and wet surfaces (**kitchen sinks, wash basins etc.**).
- Pay careful attention when handling the grill to avoid injury, (e.g. **burns, scalding**). When handling the appliance use the handles.
- Before frying remove any food packaging (e.g. **paper, PE-bag, etc.**).
- Always use quality oil or shortening recommended by the manufacturer for cooking on the grill.
- When grilling spontaneous combustion of foods is possible. If sudden combustion (fire) occurs, disconnect the appliance from the power grid and put the fire out.
- Before changing accessories (hotplates) allow the appliance to cool down.
- Before every connection to the power grid make sure that the temperature control dial is in the position **0** or **MIN**. After finishing work and before any maintenance always turn the temperature control dial to the position **0** or **MIN** and disconnect the appliance from the electrical grid by pulling the power cord plug from the power socket.

- Do not carry the appliance when it is hot, if by chance it is tipped over there is a danger of a burn injury.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, by an open flame and it must not be submerged under water. Never place it on hot surfaces and do not leave it hanging over the edge of a table or a work bench. If the cord is brushed against or tripped over or pulled by for example children the appliance may tip over or be pulled down and lead to serious injuries!
- The appliance is portable and is equipped with a flexible power cord with a plug, which ensures a bipolar disconnection from the electricity grid.
- In terms of fire safety the grill conforms to the norm **EN 60 335-2-6**. According to this norm this is an appliance that may be operated on a table or a similar surface under the condition that in the direction of the main heat radiation, i.e. above the hotplate, a safe distance of **500 mm** must be maintained from flammable materials and at least **100 mm** in the other directions.
- If the use of an extension cord is necessary, then it must not be damaged and must meet the valid norms in force.
- Regularly check the condition of the appliance's power cord.
- If the power cord of this appliance is damaged, the cord must be replaced by the manufacturer, their service technician or by a similarly qualified person, this will prevent the creation of a dangerous situation.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer. The use of other accessories may present a danger for the user.
- Never use the appliance for any other application than that determined and described in this user's manual!
- The manufacturer takes no responsibility for damages caused by the incorrect use of this appliance and accessories (e.g. **ruining of foods, injury, burns, scalding, fire**) and takes no responsibility arising from the warranty on the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

Do not use the appliance with a program or with a timer switch or any other component, which switches the appliance automatically, because there exists a fire hazard if the appliance is covered or incorrectly located.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (pic. 1)

A – grill

A1 – temperature control dial
A2 – indicator light
A3 – heating element
A4 – support rack

A5 – placement area
A6 – handles
A7 – power cord
A8 – drip tray

B – interchangeable grill hotplates

B1 – cast iron (grate)

B2 – stone

III. PREPARATION AND USE

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

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

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

IV. OPERATING INSTRUCTIONS

Place the grill on a dry and even surface (e.g. kitchen table) at a height of at least 85 cm, out of the reach of children. Insert the power plug **A7** into the power socket and check that it does not lead under the grill. Depending on the foods being prepared select the appropriate hotplate **B1** or **B2**. Set the control dial **A1** to the **MAX** position. The indicator light **A2** will turn on. Allow the grill to heat up for approximately 10-15 minutes without placing any food on it. Working temperature is achieved when the indicator light turns off. Place the food on hotplate **B**. Turn off the grill by turning the temperature control dial **A1** to position **0** a few minutes before finishing grilling because the hotplate is sufficiently hot to complete the grilling of the food.

Note

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

Important notice

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

All recommended cooking times for foods recommended in expert literature (cookbooks) assume that meat has the temperature as when taken from the refrigerator. Cooking frozen meat may take significantly longer.

Consider the following cooking tips as examples and inspiration, the purpose of which is not to provide instructions but to show various ways of cooking food. Cooking (processing) times for foods are only approximations and are in the range of minutes. The cooking time will change depending on the temperature of the grill, the surrounding area and the type of food being cooked. You may adjust the cooking time depending on your preference, the longer the food is cooked the more well done it will be, crunchier.

Carefully monitor the food while cooking on the grill and adjust the cooking time as you see necessary. Turning the food over more regularly will achieve more even cooking. Before grilling vegetables, fish or lean meat, we recommend that you grease the hotplate with vegetable oil or spray it with a special spray that prevents foods from sticking. When cooking meat containing fat or foods that have been marinated it is not necessary to treat the hotplate in this way. Use only fresh foods (not frozen). Remove sinew and fat from the meat. Remove bones from fish. Cut the food you wish to grill into small thin slices.

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

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

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

V. MAINTENANCE

Before carrying out any maintenance disconnect the appliance from the power grid by pulling out the plug on the power cord from the el. socket! Only clean the grill once it has cooled down! Clean regularly after every use by wiping with a soft damp cloth! Do not use abrasive or aggressive cleaning agents (e.g. **sharp objects, caustic pipe cleaning agents etc.**)

Also do not use any pressure cleaning equipment (e.g. dishwasher, pressure or steam cleaner)! Remove fat and food remains from the grill, which have stuck to the placement area **A5**, drip tray **A8**, support racks **A4** and the hotplate **B**, etc. using a standard plastic kitchen spatula. Clean the interchangeable hotplates **B** and the drip tray **A8** under a weak water current and wipe dry. Clean the drip tray **A8** in hot water with some detergent and wipe dry (you may use a dishwasher). It is normal for the colour of surfaces to change over time. This change in no way changes the properties of the surface and is not a reason for complaint about the appliance!

Storage

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

VI. TROUBLESHOOTING

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

VII. ECOLOGY



If the dimensions of the product permit it, all items have marks printed on them denoting the material used for the production of the packaging, component and accessories, as well as their recycling. The symbols shown on the product or in the accompanying documentation mean that the products must not be disposed of together with municipal waste. For the proper disposal of this product take it to determined collection points, where it will be accepted free of charge. Through the correct disposal of this product you will help retain valuable natural resources and prevent potential negative effects on the environment, which could result from its incorrect disposal of waste. Ask about other details at the local council or at the nearest collection point. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

If the appliance is to be definitively taken out of operation, it is recommended, after disconnecting it from the power grid, to cut off the power cord so preventing further use of the product.

More extensive maintenance or maintenance that requires the servicing of the internal parts of the appliance must be performed by an expert service centre! Not following the instructions of the manufacturer voids the right to warranty repairs!

VIII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Shown on the type label
Input power (W)	Shown on the type label
Weight (kg) approx.	6.4

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended. The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility.

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food.

The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.

HOT.

DO NOT COVER.

DO NOT IMMERSE IN WATER.

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

THIS BAG IS NOT A TOY.

MANUFACTURER: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Czech Republic.

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- A készülék első üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, nézze át az ábrákat, és őrizze meg az útmutatót. Az útmutatóban szereplő utasításokat tekintse a készülék tartozékának és adja tovább az esetleges későbbi felhasználóknak.
- Ellenőrizze, hogy a címkén szereplő adat megegyezik-e az Ön elektromos hálózatában levő feszültséggel.
- A tápellátás csatlakozóját szabványnak megfelelően bekötött és földelt aljzatba kell csatlakoztatni!
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha a földre esett és megsérült. Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervizbe és ellenőriztesse, biztonságos-e.
- **Az elektromos kábelt ne dugja be vagy húzza ki az aljzatból nedves kézzel, és ne a kábelnél fogva húzza!**
- **A készülék csak háztartási használatra és hasonló célokra készült (ételek készítése)! Kereskedelmi célokra nem szolgál!**
- A készüléket ne használják csökkent fizikai, szellemi vagy érzékszervi képességekkel, ill. korlátozott tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is), amennyiben nincs mellettük szakszerű felügyelet, ill. nem kaptak a készülék kezelésére vonatkozó útmutatásokat a biztonságukért felelős személytől. A gyerekeknek felügyelet alatt kell lenniük annak biztosítása érdekében, hogy nem fognak a készülékkel játszani.
- **Ne használja a grillsütőt a szabadban!**
- **Ne használja a grillsütőt helyiségek fűtésére!**
- **A grillsütőt soha ne merítse vízbe (részlegesen sem) és ne mossa folyó víz alatt!**
- **A grillsütőt ne hagyja felügyelet nélkül működni és figyeljen rá a sütés teljes időtartama alatt!**
- A grillsütőt ne használja más célokra (pl. **textíliák, cipők szárítására, stb.**), mint a gyártó által ajánlata.
- Ne tegye a grillsütőt nem kellően stabil, törékeny vagy gyúlékony alapra (pl. **üveg, papír, műanyag, fa-lakkozott lemez és különböző szövetek/terítők**).
- A grillsütőt csak olyan helyen használja, ahol nem tud felborulni és biztonságos távolságban van gyúlékony anyagoktól (pl. **függönyök, drapériák, fa, stb.**), hőforrásoktól (pl. **kályha, tűzhely, stb.**) és nedves felületektől (**mosogató, mosdó, stb.**).
- A grillsütő használata során kerülje a sérüléseket (pl. **égési vagy egyéb sérülés**). A készülék mozgatasakor használja a fogantyúkat.
- Grillezés előtt távolítsa el az élelmiszerek csomagolását (pl. **papír, műanyag zacskó, stb.**).
- Mindig jó minőségű, a gyártó által grillezéshez ajánlott olajat vagy zsiradékot használjon.
- Grillezés közben a készített élelmiszerek maguktól lángra lobbhatnak. Ilyen esetben húzza ki a készüléket a hálózathoz és oltsa el a tüzet.
- Tartozékok (lemezek) cseréje előtt hagyja kihűlni a készüléket.
- Az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatás előtt mindig ellenőrizze, hogy a hőfokszabályozó **0** vagy **MIN**. A munka befejezése és minden karbantartás előtt állítsa a hőfokszabályozót **0** vagy **MIN** állásba és húzza ki a tápkábel csatlakozóját az elektromos hálózathoz.
- A készüléket ne mozgassa forró állapotban, felborulás esetén égési sérülés veszélye áll fenn.
- A tápkábelt ne sértse fel éles vagy forró tárggyal, nyílt lánggal, és ne merítse vízbe. Soha ne tegye forró felületre, ne hagyja az asztal vagy munkalap széléről lógni. Ha a vezetékbe

pl. gyerekek belebotlanak vagy meghúzzák, a készülék felborulhat vagy leeshet és súlyos sérülést okozhat!

- A készülék hordozható és mozgó villás csatlakozóval van ellátva, ami kétpólusú lecsatlakoztatást tesz lehetővé.
- Tűzveszélyességi szempontból a grillsütő megfelel a **EN 60 335-2-3 szabványnak**. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, melyet asztalon vagy más hasonló felületen lehet üzemeltetni azzal a feltétellel, hogy be kell tartani a biztonságos távolságot gyúlékony anyagoktól, ami a fő sugárzási irányban, azaz a lemez felett **500 mm**, egyéb irányokban min. **100 mm**.
- Ha hosszabbító kábelre van szükség, annak sértetlennek és az érvényes szabványoknak megfelelőnek kell lennie.
- Rendszeresen ellenőrizze a készülék tápkábelének állapotát.
- Ha a készülék tápkábele sérült, cseréjét a balesetveszély elkerülése érdekében a gyártó, annak szerviztechnikusa vagy más szakképzett személy végezheti.
- A készüléket csak a gyártó által biztosított eredeti alkatrészekkel használja. Más alkatrészek használata veszélyt jelenthet a kezelő számára.
- A készüléket soha ne használja az ezen útmutatóban leírtaktól eltérő célra!
- A gyártó nem vállalja a felelősséget a készülék és a tartozékok nem megfelelő használatából eredő károkért (pl. **élelmiszerek elértéktelenedése, égési vagy egyéb sérülés, tűz**) és nem vállal garanciát a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

Ne használja a készüléket programozóval, időkapcsolóval, és semmilyen egyéb olyan kiegészítővel, ami automatikusan kapcsolja a grillsütőt, mivel ha a készülék le van takarva vagy nem megfelelően van elhelyezve, tűzveszély fenyeget.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA(1. kép)

A – grillsütő

A1 – elforgatható hőfokszabályozó
A2 – ellenőrző lámpa
A3 – fűtőelem
A4 – tartólécek

A5 – rakodási felület
A6 – fogantyúk
A7 – tápkábel
A8 – csepegtető tálca

B – cserélhető grillező lemezek

B1 – öntöttvas (rost)

B2 – kő

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

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

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

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

IV. KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

A grillsütőt helyezze szilárd, egyenes és száraz felületre (pl. a konyhaasztalra) min. 85 cm magasságban, gyerekektől távol. A tápellátás csatlakozóját **(A7)** csatlakoztassa az elektromos hálózathoz és ellenőrizze, hogy nem került-e a vezeték a grillsütő alá. A feldolgozásra kerülő élelmiszerrel függően válassza ki a megfelelő lemezt **(B1 vagy B2)**.

A szabályozót **(A1)** állítsa **MAX állásba**. Kigyullad az ellenőrző lámpa **(A2)**. A grillsütőt melegítse elő kb. 10-15 percre, élelmiszerek nélkül. Az ellenőrző lámpa kialvása jelzi a megfelelő üzemi hőmérséklet elérését. Helyezze az élelmiszereket a lemezre **(B)**. A grillezés befejezése előtt néhány perccel kapcsolja ki a készüléket, azaz állítsa a szabályozót **(A1)** a **0** állásba, mivel a lemez elég forró ahhoz, hogy az élelmiszerek megfelelően megsüljenek.

Megjegyzés

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

Fontos figyelmeztetések

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

A szakirodalomban (szakácskönyvekben) szereplő valamennyi elkészítési idő abból indul ki, hogy a hús hűtőszekrény-hőmérsékletű. Fagyasztott hús elkészítése lényegesen hosszabb időt vesz igénybe.

Az alábbi elkészítési ötleteket tekintse példának vagy inspirációnak, ezek célja nem útmutatás, hanem az, hogy megmutassa az élelmiszerek különböző elkészítési lehetőségeit. Az élelmiszerek elkészítési (feldolgozási) ideje megközelítőleg azonos és percekben értendő. A grillezési idő a grillsütő ill. a környezet hőmérséklete, valamint az élelmiszer fajtája szerint változhat. Az elkészítési időt ízlése szerint módosíthatja, minél tovább tart a sütés, annál inkább átsült, ropogós lesz az étel.

A grillezés közben figyelje az ételt és az elkészítési időt alkalmi saját igénye szerint. Az élelmiszert gyakrabban megforgatva jobban átsütheti. Zöldség, hal vagy sovány hús

VII. KÖRNYEZETVÉDELEM

Amennyiben a méretük lehetővé teszi, minden darabon megtalálhatók a csomagolás, az alkatrészek és a tartozékok gyártása során használt anyagok jelzései, valamint az újrahasznosításra vonatkozó jelek. A terméken vagy az eredeti dokumentációban feltüntetett jelzések arra utalnak, hogy a feleslegessé vált terméket nem lehet a normál háztartási hulladékkal együtt kezelni. A terméket a megfelelő megsemmisítés érdekében adja le a kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol ingyenesen beveszik. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. További részletekért forduljon a helyi hivatalokhoz vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyhez. Az ilyen típusú hulladék nem megfelelő módon történő megsemmisítése esetén a helyi előírások értelmében bírság róható ki.

Ha a készüléket végleg kivonják a forgalomból, javasolt az elektromos hálózathoz való kihúzás után a tápkábelt elvágni, így a készülék használhatatlanná válik.

Nagyobb mértékű, vagy a készülék belső részeire is vonatkozó karbantartást szakszervizben kell elvégeztetni! A gyártó utasításainak be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javításra vonatkozó jog!

VIII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)
Teljesítmény (W)
Tömeg (kg) kb.

A termék címkéjén van feltüntetve
A termék címkéjén van feltüntetve
6,4

Az elektromágneses kompatibilitáscsoportjából a termék a Tanács 2006/95/ES sz. Irányelvének felel meg, az elektromos biztonság szempontjából a 2004/108/ES sz. Irányelvnek.

A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakkal szülő 1935/2004/EC sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivitellel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

HOT – *Forró.*

DO NOT COVER – *Ne takarja le.*

DO NOT IMMERSE IN WATER – *Ne merítse vízbe.*

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

THIS BAG IS NOT A TOY.

Fulladásveszély. A műanyag zacskót gyermekektől elzárt helyen tárolja. A zacskó nem játékszer.

GYÁRTÓ: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Cseh Köztársaság.

eta 1162

INSTRUKCJA OBSŁUGI

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym uruchomieniem dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi, przejrzyj rysunki i zachowaj instrukcję do wglądu. Zalecenia podane w instrukcji należy traktować jako element urządzenia i przekazać je jego kolejnym użytkownikom.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku.
- Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniazdka zainstalowanego i uziemionego zgodnie.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- **Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnego rodzaju celów (przygotowanie potraw)! Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!**
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użycia przez osoby (łącznie z dziećmi), których zdolności fizyczne, percepcyjne czy umysłowe są ograniczone lub też które nie posiadają dostatecznego doświadczenia i wiedzy, co uniemożliwia im bezpieczne używanie urządzenia, o ile nie znajdują się one pod nadzorem lub nie zostały poinstruowane w kwestii użycia urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być pod nadzorem zapewniającym, że nie będą się bawić urządzeniem.
- **Nie używaj grillu na dworze!**
- **Nie używaj grillu do ogrzewania pomieszczeń!**
- **Nigdy nie zanurzaj grillu do wody (nawet częściowo) i nie myj go pod bieżącą wodą!**
- **Nie pozostawiaj grillu bez nadzoru i przez cały czas grillowania kontroluj go.**
- Nie używaj grillu do innych celów (np. do suszenia produktów tekstylnych, obuwia itd.) niż te, które zaleca producent.
- Nie umieszczaj grillu nie stabilnym, delikatnym i łatwopalnym podłożu (np. na szklanych, papierowych, plastikowych, lakierowanych drewnianych płytach i różnego rodzaju tkaninach/obrusach).
- Używaj grillu wyłącznie w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych (np. zasłon, firanek, drewna itd.), źródeł ciepła (np. piecyków, kuchenek itd.) i wilgotnych powierzchni (zlewozmywaków, umywalek itd.).
- Podczas przenoszenia grillu postępuj tak, aby nie doszło do obrażeń (np. oparzenia). Podczas przenoszenia urządzenia używaj uchwytów.
- Przed rozpoczęciem smażenia usuń z potraw ewentualne opakowania (np. papier, plastikowe torebki itd.).
- Używaj zawsze wysokiej jakości oleju lub tłuszczu przeznaczonego do grillowania.
- Podczas grillowania może dojść do samozapalenia przygotowywanych potraw. W razie nagłego zapalenia należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i zgasić ogień.
- Przed wymianą wyposażenia (płyt) należy pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
- Przed każdym podłączeniem do sieci elektrycznej sprawdź, czy regulator temperatury znajduje się na pozycji **0** lub **MIN**. Po zakończeniu pracy i przed każdą konserwacją należy

usterki i nie jest powodem do reklamacji urządzenia. Po ostygnięciu umyj części, które będą dotykać potraw, w gorącej wodzie z dodatkiem środka myjącego, dokładnie je opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do wyschnięcia (por. ust. **V. KONSERWACJA**).

Montaż grillu (rys. 2, 3, 4)

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

Postępując w odwrotnej kolejności możesz ponownie wyjąć wszystkie części.

IV. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Umieść grill na stabilnej, równej i suchej powierzchni (np. na stole kuchennym) na wysokości min. 85 cm, z dala od dzieci. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A7** do gniazdka elektrycznego i sprawdź, czy nie jest poprowadzona pod grillem. W zależności od opracowywanego typu potraw wybierz odpowiednią płytę **B1** lub **B2**.

Nastaw regulator **A1** na pozycję **MAX**. Zacznie świecić kontrolka **A2**. Pozostaw rozgrzany grill przez ok. 10-15 minut bez włożonych potraw. Zgaśnięcie kontrolki sygnalizuje osiągnięcie temperatury roboczej. Połóż potrawy na płycie **B**. Na kilka minut przed zakończeniem grillowania wyłącz urządzenie poprzez przekręcenie regulatora **A1** na pozycję **0**, ponieważ płyta jest dostatecznie gorąca, aby można było dokończyć grillowanie potraw.

Uwaga

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

Ważne uwagi

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

Wszelki czas przygotowywania potraw, zalecany w specjalistycznej literaturze (książkach kucharskich) zakłada, że mięso ma temperaturę chłodniczą. Przygotowywanie zamrożonego mięsa może trwać o wiele dłużej.

Poniższe rady dotyczące opracowania należy traktować jako przykładowe, służące jako inspiracja. Ich celem nie jest udzielenie instrukcji, ale wskazanie możliwości różnych sposobów opracowania potraw. Czas przygotowania (opracowania) potraw ma charakter orientacyjny i waha się w jednostkach minut. Czas grillowania zmienia się w zależności od temperatury grillu, otoczenia i typu opracowywanej potrawy. Długość opracowania można zmieniać w zależności od upodobań smakowych. Im dłużej będzie trwać przygotowanie, tym potrawa będzie mocniej przypieczona i chrupiąca.

Potrawy należy podczas grillowania dokładnie obserwować i zmienić czas opracowywania w zależności od potrzeb. Dzięki częstszemu obracaniu potrawy dojdzie do ich lepszego upieczenia. Przed grillowaniem warzyw, ryb lub chudego mięsa zalecamy posmarowanie płyty olejem roślinnym lub spryskanie jej specjalnym sprejem zapobiegającym spieczeniu potrawy. W przypadku przygotowywania mięsa zawierającego tłuszcz czy w przypadku potraw marynowanych nie trzeba w ten sposób przygotowywać płyty. Używaj wyłącznie świeżych potraw (nie mrożonek). Usuń z mięsa ścięgna i słoninę. Usuń z ryb ości. Pokrój potrawy, które chcesz grillować, na małe cienkie plastry.

Jeśli chcesz przygotowywać różne rodzaje potraw jedna za drugą (np. mięso, ryby, owoce), zalecamy oczyszczenie płyty pomiędzy poszczególnymi typami potraw z resztek jedzenia za pomocą drewnianej łopatki lub szpachelki. Nie czyść wodą gorącą płyty!

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

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

V. KONSERWACJA

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

Nie używaj również żadnych urządzeń do mycia pod ciśnieniem (np. zmywarki, wysokociśnieniowych urządzeń czy urządzeń czyszczących za pomocą pary)! Usuń z grillu ewentualne ślady tłuszczu i resztki potraw, które przywarły do półki **A5**, blachy do zbierania tłuszczu **A8**, listew nośnych **A4** i płyty **B**, np. za pomocą zwykłej plastikowej łopatki kuchennej. Płyty wymienne **B** i blachę do zbierania tłuszczu **A8** należy wyczyścić pod delikatnym strumieniem wody i wytrzeć do sucha. Umyj blachę do zbierania tłuszczu **A8** w gorącej wodzie z dodatkiem środka myjącego i wytrzyj do sucha (możesz skorzystać ze zmywarki do naczyń). Zmiana koloru powierzchni po pewnym czasie jest zjawiskiem normalnym. Ta zmiana nie ma żadnego wpływu na właściwości powierzchni i nie stanowi podstaw do reklamacji urządzenia!

Przechowywanie

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

VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

VII. EKOLOGIA

O ile pozwalają na to wymiary, na wszystkich częściach urządzenia znajdują się znaki dotyczące materiałów użytych do produkcji opakowań, części i wyposażenia oraz ich recyklingu. Symbole podane na produkcie lub w dokumentacji przewodniej oznaczają, że zużytych produktów nie można likwidować razem z odpadem komunalnym. W celu należytej likwidacji produktu przekaz wyrób do odpowiednich punktów zbiorczych, do których zostaną przyjęte za darmo. Likwidując prawidłowo ten produkt pomagasz w zachowaniu cennych źródeł naturalnych i prewencji negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, do których mogłoby dojść na skutek niewłaściwej likwidacji odpadów. Więcej informacji udzieli Państwu lokalny urząd lub najbliższy punkt skupu. Zgodnie z lokalnymi przepisami prawnymi w przypadku niewłaściwej likwidacji tego rodzaju odpadu mogą zostać nałożone kary. Jeśli zamierzasz ostatecznie przestać korzystać z urządzenia, zalecamy po odłączeniu przewodu zasilającego od sieci elektrycznej odciąć go, przez co urządzenie nie będzie się już nadawało do użytku.

Rozleglejszą konserwację lub konserwację wymagającą ingerencji w wewnętrzne części urządzenia należy powierzyć wyspecjalizowanemu serwisowi! Nieprzestrzeganie zaleceń producenta pociąga za sobą utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VIII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	Podane na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	Podany na tabliczce znamionowej
Masa (kg) ok.	6,4

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 95/2006/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do z żywnością.

Producent zastrzega sobie prawo do nieistotnych odchyłeń od standardowego wykonania, nie mających wpływu na działanie produktu.

PL

HOT – *Gorące.*

DO NOT COVER – *Nie zakrywać.*

DO NOT IMMERSE IN WATER – *Nie zanurzać w wodzie.*

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

THIS BAG IS NOT A TOY.

Niebezpieczeństwo uduszenia. Przechowuj plastikową torebkę z dala od dzieci. Torebka nie jest zabawką.

PRODUCENT: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Republika Czeska.

eta 1162

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед применением электроприбора необходимо внимательно ознакомиться с инструкцией и содержащимися в ней иллюстрациями. Инструкцию необходимо сохранить. Предписания, изложенные в настоящей инструкции по эксплуатации, являются неотъемлемой частью прибора, поэтому каждый пользователь обязан ознакомиться с инструкцией.
- Следует удостовериться, что электрическое напряжение, указанное на этикетке прибора, соответствует электрическому напряжению в розетке.
- Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 мм² или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм².
- Нельзя использовать прибор, если шнур питания или штепсель были повреждены, если прибор не работает исправно, если он падал и был поврежден, если он падал в воду. В этом случае прибор следует сдать на проверку в центр технического обслуживания, чтобы удостовериться в его исправности.
- **Не следует вставлять и вынимать штепсель из розетки влажными руками, а также тянуть за шнур питания при отключении прибора от сети!**
- **Прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях (для приготовления пищи)! Прибор не предназначен для коммерческого использования!**
- Данный электроприбор запрещено использовать физически или психически неполноценным лицам, детям и лицам, не обладающим опытом и знаниями достаточными для безопасного использования этого прибора, если только они не делают это под присмотром компетентного лица или были обучены лицом, несущим ответственность за их безопасность. Прибор следует хранить в недоступном для детей месте.
- **Электрогриль не предназначен для использования на открытом воздухе!**
- **Не следует использовать электрогриль для обогрева помещения!**
- **Погружать электрогриль в воду (даже частично) запрещено, не следует также мыть прибор под проточной водой!**
- **Не следует оставлять включенный электрогриль без присмотра. Необходимо следить за работой прибора на протяжении всего времени приготовления блюда.**
- Не следует использовать электрогриль в целях, непредусмотренных производителем (например, **для сушки текстильных изделий, обуви и т. п.**).
- Не следует располагать электрогриль на неустойчивой, непрочной или легковоспламеняющейся поверхности (например, **на стеклянных, бумажных, пластиковых, деревянных лакированных или тканевых поверхностях**).
- Электрогриль необходимо располагать таким образом, чтобы исключить риск падения прибора. Важно также разместить прибор на большем расстоянии от легковоспламеняющихся объектов (например, **занавесок, штор, деревянных предметов и т. п.**), от источников тепла (например, **каминов, плит и т. п.**), а также от мокрых поверхностей (**раковин и т. п.**).
- Обращаться с электрогрилем необходимо очень осторожно, чтобы избежать травм (например, **ожогов**). При перемещении прибора следует держать его за ручки.
- Перед жаркой продукт необходимо выбрать из упаковки (**бумага, полиэтилен и т. п.**).

- При приготовлении продуктов на гриле необходимо использовать качественное масло или комбигир, которые рекомендует производитель прибора.
- Во время жарки продукты могут произвольно воспламениться. В этом случае необходимо отключить прибор от источника электропитания и потушить огонь.
- Перед сменой деталей (нагревательные плиты) необходимо дать прибору остыть.
- Перед подключением прибора к сети необходимо убедиться, что регулятор температуры установлен на **0** или **MIN**. После завершения работы и перед техобслуживанием/ремонтom следует установить регулятор температуры на **0** или **MIN** и отключить прибор от сети, выбрав штепсель из розетки.
- Не следует перемещать прибор, если он ещё не остыл: в случае падения прибора можно получить ожоги.
- Необходимо следить, чтобы шнур не был повреждён каким-либо острым или горячим предметом, открытым пламенем. Шнур также запрещено погружать в воду. Шнур не должен лежать на горячей поверхности, а также свисать со стола или другой поверхности. Если кто-то/что-то зацепится за шнур, или, к примеру, шнур потянет ребенок, электрогриль может перевернуться и упасть, что приведет к серьезным ожогам!
- Прибор является переносным и снабжен эластичным шнуром питания со штепселем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- С точки зрения противопожарной безопасности сковорода является изделием, которым можно пользоваться на столе или тому подобных поверхностях при условии, что в направлении главного теплоизлучения необходимо соблюдать безопасное расстояние от поверхности горючих веществ мин. **500 мм**, и в остальных направлениях мин. **100 мм**.
- Если есть необходимость в использовании удлинителя, следует убедиться, что данный шнур не поврежден и отвечает всем требованиям.
- Необходимо регулярно проверять состояние шнура питания прибора.
- В случае повреждения шнура его необходимо заменить у производителя, специалиста по техническому обслуживанию или у другого компетентного лица, чтобы предотвратить возникновение опасных ситуаций.
- Следует использовать только оригинальные детали, предлагаемые производителем. Использование неоригинальных деталей может представлять опасность.
- Прибор следует использовать только для целей, указанных в данной инструкции!
- Производитель не несет ответственность за повреждения, полученные в результате неправильного использования прибора и его отдельных составляющих (**порча продуктов питания, раны, ожоги, возгорания**). Кроме того, прибор не подлежит гарантийному ремонту, если вышеперечисленные меры безопасности не соблюдаются.

Не следует применять программы, таймеры или другие элементы, которые могут автоматически включить прибор, так как это может спровоцировать пожар, если прибор, к примеру, покрыт чем-либо или ненадёжно расположен.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (рис. 1)

А – электрогриль

A1 – регулятор температуры

A2 – индикатор

A3 – термозлемент

A4 – опорная рама

A5 – основа

A6 – ручки

A7 – шнур питания

A8 – каплесборник

В – сменные нагревательные плиты

B1 – чугунная плита (решетка)

B2 – каменная плита

III. ПОДГОТОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

Сборка электрогриля (рис. 2, 3, 4)

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

Чтобы разобрать электрогриль, необходимо выполнить те же действия в обратном порядке.

IV. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрогриль нужно разместить на сухой и ровной поверхности (например, на кухонном столе) на высоте как минимум 85 см, чтобы не мог дотянуться ребенок. Вставить штепсель **A7** в розетку и удостовериться, что шнур не находится под грилем. Выбор плиты зависит от блюда, которое будет готовиться: **B1** или **B2**.

Установить регулятор температуры **A1** на **MAX**. После этого включится индикатор **A2**. Гриль нагревается приблизительно 10 – 15 минут, затем можно начинать готовить. Выключение индикатора обозначает, что рабочая температура достигнута. Теперь можно класть продукты на одну из плит **B**. Выключить гриль, повернув регулятор температуры **A1** до отметки **0**, необходимо за несколько минут до завершения приготовления блюда, так как плита будет достаточно горячей, чтобы довести продукт до готовности.

Примечание

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

Важная информация

- Перед размещением продуктов на плите необходимо подождать, пока плита достигнет нужной температуры.
- Если гриль включен, не следует прикасаться к металлическим деталям и плите **B**, так как они **ГОРЯЧИЕ! Важно обеспечить безопасность детей и не позволять им дотрагиваться до плиты!** При перемещении прибора держать его нужно за ручки **A6**.
- Класть под плиту или между термоэлементом и основанием алюминиевую фольгу или другие материалы запрещено.
- Нельзя класть холодную плиту на нагретый термоэлемент.
- Нельзя класть на плиту замороженные продукты, а также превышать максимально допустимый вес.
- Каменная плита не должна соприкасаться с кислыми продуктами (уксус, горчица, маринованные и соленые овощи и пр.).
- Не следует оставлять пустой гриль во включенном состоянии более чем на 30 минут.

- После нескольких использований каменная плита поменяет цвет. Удалить появившиеся темные пятна невозможно. В результате расширения камня неизбежно появление небольших трещинок. Это не влияет на работу прибора и не является дефектом.
- Каменную плиту не следует мыть в посудомоечной машине. Не следует мыть каменную плиту под сильным напором воды или в аналогичных условиях (например, в аппаратах высокого давления, в паровой установке и пр.)!
- **Не следует резать продукты на плитах!**
- Домашние животные (например, экзотические птицы) могут иметь повышенную чувствительность к выделяемым при готовке запаху, пару и/или дыму. Поэтому готовить на гриле рекомендуется в другом помещении.

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

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

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

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

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

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

V. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

прочищения труб и др.)

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

Хранение

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

VI. НЕИСПРАВНОСТИ

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

VII. ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

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

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

В случае необходимости всестороннего технического обслуживания, замены внутренних деталей прибора следует обратиться в специализированный центр технического обслуживания! Прибор не подлежит гарантийному ремонту, если вышеперечисленные рекомендации не соблюдаются!

VIII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Электрическое напряжение (В)	Указано на этикетке.
Входная мощность (Вт)	Указано на этикетке.
Прибл. вес (кг)	6,4

Изделие соответствует действующим нормам техники безопасности и Директивам Европейского парламента и Совета 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС.

Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/ЕС о материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.

Завод–изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия соответствующие изменения, не влияющие на его работу.

HOT – Горячо.

DO NOT COVER – Не накрывать.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Не погружать в воду.

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

THIS BAG IS NOT A TOY.

Чтобы избежать риска удушья, храните данный пластиковый пакет в недоступном для детей месте. Не использовать данный пакет в детских кроватках, кроватях, колясках и детских манежах.

Настоящий пакет не является игрушкой.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Чешская Республика.



eta 1162

VARTOTOJO VADOVAS

I. ĮSPĖJIMAS DĖL SAUGOS

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite vartotojo vadovą, peržiūrėkite. paveikslėlius ir išsaugokite vadovą, kad galėtumėte juo pasinaudoti vėliau. Vartotojo vadove pateikti nurodymai yra prietaiso dalis, todėl būtinai perduokite jį kitiems prietaiso vartotojams.
- Patikrinkite, ar gaminio tipo etiketėje nurodyta įtampa atitinka jūsų namų elektros lizdo įtampą.
- Elektros kištuką privaloma jungti į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu elektros laidas arba kištukas yra pažeisti, jeigu prietaisas veikia netinkamai arba jeigu jis buvo numestas ant grindų, sugadintas arba įkritęs į vandenį. Tokiais atvejais atiduokite prietaisą į kvalifikuotą techninio aptarnavimo centrą, kad būtų užtikrinta, jog jis veiks saugiai ir tinkamai.
- **Nekiškite elektros kištuko į elektros lizdą ir neištraukite jo iš elektros lizdo šlapiomis rankomis; netraukite už elektros laido!**
- **Šis prietaisas skirtas tik naudojimui namuose ir panašiai paskirčiai (maistui ruošti)! Jis nėra skirtas komerciniam naudojimui!**
- Šis prietaisas neskirtas asmenims (įskaitant vaikus), turintiems silpnesnių fizinių, jutimo arba protinių gebėjimų, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, nebent jie naudotų šį prietaisą prižiūrimi už jų saugą atsakingo asmens arba būtų išmokyti, kaip jį saugiai naudoti. Reikėtų prižiūrėti mažus vaikus, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- **Nenaudokite grilio lauke!**
- **Nenaudokite grilio patalpai šildyti!**
- **Niekada neplaukite grilio po tekančiu vandeniu ir nenardinkite jo (netgi dalinai) į vandenį!**
- **Nepalikite grilio be priežiūros ir, jame kepdami maistą, visą laiką jį stebėkite.**
- Nenaudokite grilio kitiems tikslams (pvz., tekstilėms dirbiniams, batams ir pan. džiovinti), išskyrus tiems, kuriuos rekomenduoja gamintojas.
- Nestatykite grilio ant nestabilių, dūžtamų arba degių paviršių (pvz., stiklinių, popierinių, plastikinių paviršių, lakuotų medinių plokščių ir įvairių audinių/staltiesių).
- Grilį naudokite tik tokiose vietose, kuriose ji negalės būti numestas, ir pakankamu atstumu nuo degių daiktų (pvz., užuolaidų, apmušalų, medienos ir pan.), šilumos šaltinių (pvz., krosnių, viryklių ir pan.) ir drėgnų paviršių (virtuvės kriauklių, praustuvių ir pan.).
- Nešdami grilį, būkite labai atsargūs, kad nesusižeistumėte (pvz., nenusidegutumėte, nenusiplikytumėte). Prietaisą neškite už rankenų.
- Prieš kepdami, pašalinkite maisto pakuotes (pvz., popierinius, plastikinius maišelius ir pan.).
- Visada naudokite gamintojo kepimui grilyje rekomenduojamą kokybišką aliejų arba riebalus.
- Kepant grilyje, maisto produktai gali savaime užsiliepsnoti. Jeigu įvyktų savaiminis užsidegimas (riebalai užsiliepsnotų), atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir užgesinkite gaisrą.
- Prieš keisdami priedus (kaitvietes), palaukite, kol prietaisas atvės.
- Prieš prijungdami prie elektros sistemos, patikrinkite, ar temperatūros valdymo ratukas yra padėtyje **0** arba **MIN**. Pabaigę darbą ir prieš kiekvieną techninės priežiūros darbą, visada pasukite temperatūros valdymo ratuką ties padėtimi **0** arba **MIN** ir atjunkite prietaisą nuo elektros sistemos, ištraukdami maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Neneškite prietaiso, kai jis įkaitęs: netyčia jį pavertus, galima nusideginti.

- Maitinimo laidas neturi būti pažeistas aštrių, įkaitusių daiktų arba atviros liepsnos; jo negalima kišti į vandenį. Niekada nedėkite jo ant įkaitusių paviršių ir nepalikite jo kaboti nuo stalo arba darbastalio krašto. Jeigu už laido kas nors užklius arba, pavyzdžiui, už jo patrauks vaikas, prietaisas gali apvirsti arba nukristi ir smarkiai nudeginti!
- Prietaisas yra nešiojamas ir turi lankstų elektros laidą su kištuku, kurį galima jungti į dviejų polių elektros tinklo lizdą.
- Gaisrinės saugos atžvilgiu šis grilis atitinka standartą **EN 60 335-2-6**. Pagal šį standartą tai – prietaisas, kurį galima naudoti pastatytą ant stalo arba panašaus paviršiaus, su sąlyga, kad tiesioginės šilumos spinduliavimo kryptimi, t. y. virš kaitvietės, bus išlaikytas saugus **500 mm** atstumas nuo degių medžiagų ir bent **100 mm** atstumas kitomis kryptimis.
- Jeigu būtina naudoti ilginimo laidą, jis turi būti nepažeistas ir atitikti galiojančius galios standartus.
- Reguliariai tikrinkite prietaiso maitinimo laido būklę.
- Jeigu maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį privalo pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas ar kitas kvalifikuotas asmuo.
- Naudokite tik iš gamintojo įsigytus, originalius priedus. Naudojant kitus priedus, vartotojui gali kilti pavojus.
- Visada naudokite šį prietaisą tik pagal jo numatytąją paskirtį ir tik taip, kaip aprašyta šiame vartotojo vadove!
- Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, patirtą netinkamai naudojant šį prietaisą ir jo priedus (pvz., **maisto produktų sugadinimą, sužalojimus, nudegimus, nuplikymus, gaisrą**), ir neprisiima jokios atsakomybės, priklausomos pagal šio prietaiso garantiją, jeigu nesilaikoma nurodymų dėl saugos.

Nenaudokite šio prietaiso su programa, laikmačio jungikliu arba bet kokia kita sudedamąja dalimi, kuri automatiškai išjungia prietaisą, nes uždengus prietaisą arba pastačius jį netinkamoje vietoje, kyla gaisro pavojus.

II. PRIETAISO APRAŠYMAS (pav. 1)

A – grilis

A1 – temperatūros valdymo ratukas

A2 – kontrolinė lemputė

A3 – kaitinimo elementas

A4 – atrama

A5 – įdėjimo vieta

A6 – rankenos

A7 – maitinimo laidas

A8 – riebalų surinkimo skarda

B – keičiamos grilio kaitvietės

B1 – ketaus grotelės

B2 – akmeninė plokštė

III. PARUOŠIMAS IR NAUDOJIMAS

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

Grilio montavimas (2, 3, 4 pav.)

Uždėkite keičiamą kaitvietę **B1** arba **B2** ant grilio taip, kad kaitvietėje/akmeninėje plokštėje esančios įrantos būtų įtaisytos ant atramos **A4** (t. y. dedant akmeninę plokštę, ji turi būti blizgia puse į viršų). Įdėkite riebalų surinkimo skardą **A8** į įdėjimo vietą **A5** ir pripilkite į ją

švaraus geriamo vandens – vanduo neleidžia pridegti maisto likučiams, leidžia lengviau valyti ir apsaugo prietaisą nuo perkaitimo.

Norėdami nuimti visas dalis, atlikite veiksmus atvirkščia tvarka.



IV. NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Statykite grilį ant sauso, lygaus, bent 85 cm aukščio paviršiaus (pvz., virtuvės stalo), vaikams nepasiekiamoje vietoje. Įjunkite elektros kištuką **A7** į elektros lizdą ir patikrinkite, ar laidas nepakištas po griliu. Pasirinkite kemamiems maisto produktams tinkamą kaitvietę **B1** arba **B2**. Nustatykite valdymo ratuką **A1** ties **MAX (maks.)** padėtimi. Užsidegs kontrolinė lemputė **A2**. Palikite grilį kaisti maždaug 10-15 minučių, nedėdami ant jo maisto. Pasiekus reikiamą darbo temperatūrą, kontrolinė lemputė užgesa. Dėkite maistą ant kaitvietės **B**. Likus kelioms minutėms iki kepimo pabaigos, išjunkite grilį, pasukdami temperatūros valdymo ratuką **A1** ties padėtimi **0**, nes kaitvietė bus pakankamai karšta, kad maistas būtų baigtas kepti.

Pastaba

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

Svarbi pastaba

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

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

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

Atidžiai stebėkite grilyje kepamą patiekalą ir atitinkamai pasirinkite kepimo laiką. Reguliariai variant kepamą maistą, jis bus iškeptas tolygiau. Prieš pradėdant grilyje kepti daržoves, žuvį

arba liesą mėsą, rekomenduojame patepti kaitvietę augaliniu aliejumi arba papurkšti specialia purškiamą priemonę, kuri neleidžia maisto produktams prikepti. Kepant riebią arba marinuotą mėsą, kaitvietės taip apdoroti nebūtina. Naudokite tik šviečius maisto produktus (ne šaldytus). Išpjaukite iš mėsos sausgysles, nupjaukite riebalus. Pašalinkite iš žuvies ašakas. Produktus, kuriuos kepsite grilyje, supjaukite mažais, plonais gabalėliais.

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

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

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

V. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

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

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

Atmintinė

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

VI. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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

VII. EKOLOGIJA

Jeigu tik gaminio matmenys yra pakankami, ant visų jo elementų yra išspausdintos žymės, nurodančios, iš kokių medžiagų pagaminta pakuotė, sudedamosios dalys bei priedai ir kaip juos perdirbti. Ant gaminio arba su juo pateiktoje dokumentacijoje pavaizduoti ženklai rodo, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su kitomis namų ūkio atliekomis. Norėdami tinkamai išmesti šį gaminį, pristatykite jį į nurodytą surinkimo punktą, kuriame jis bus nemokamai priimtas. Tinkamai išmesdami šį gaminį, padėsite tausoti brangius gamtinius išteklius ir išvengti potencialiai neigiamo poveikio aplinkai, kuris gali būti padarytas netinkamai išmetus atliekas. Išsamesnės informacijos pasiteiraukite savo savivaldybėje arba artimiausiame atliekų surinkimo punkte. Atsižvelgiant į nacionalinius teisės aktus, už netinkamą šio tipo atliekų išmetimą gali būti taikomos nuobaudos.

Jeigu prietaisas tikrai nebebus naudojamas, atjungus jį nuo elektros sistemos, rekomenduojama nupjauti jo maitinimo laidą, kad jo daugiau niekas negalėtų naudoti.

Papildomus techninės priežiūros darbus arba techninę priežiūrą, kuriai atlikti reikia taisyti prietaiso vidines dalis, privalo atlikti kvalifikuotas techninio aptarnavimo centras! Nesilaikant gamintojo nurodymų, panaikinama teisė į garantinį remontą!

VIII. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa (V)	Nurodyta kategorijos etiketėje
Įvesties galia (W)	Nurodyta kategorijos etiketėje
Apytikslis svoris (kg)	6,4

Gaminys atitinka galiojančias saugos normas ir Europos Parlamento bei Tarybos direktyvą 2006/95/EB bei 2004/108/EB.

Gaminys atitinka Europos Parlamento ir Tarybos įsakymą ir Nr. 1935/2004/EB dėl medžiagų ir daiktų, skirtų sąlyčiui su maisto produktais.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti gaminio konstrukcijos pakeitimus, neturinčius įtakos gaminio veikimui.

HOT – Karšta.

DO NOT COVER – Neuždengti.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Nekišti į vandenį.

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

THIS BAG IS NOT A TOY.

Siekdami išvengti uždusimo pavojaus, laikykite šį plastikinį maišelį kūdikiams ir vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nedėkite šio maišelio į vaikiškas loveles, lovas, vežimėlius arba aptvarėlius vaikams žaisti.

Šis maišelis nėra žaislas.

GAMINTOJAS: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Čekijos Respublika

I. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням пристрою уважно прочитайте керівництво користувача, розгляньте малюнки та збережіть керівництво для подальшого використання. Керівництво користувача є частиною пристрою, тому надавайте його іншим користувачам цього пристрою.
- Перевірте, що напруга на наклейці пристрою відповідає напрузі вашої електричної розетки.
- Вилка живлення повинна бути підключена до відповідним чином встановленої та заземленої розетки.
- Ніколи не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення або вилка пошкоджені, якщо пристрій працює невірно або впав на підлогу та був пошкоджений, а також якщо він потрапив у воду. В таких випадках необхідно віднести пристрій до професійного сервісного центру, щоб перевірити його безпеку та правильність роботи.
- **Не вставляйте вилку в розетку живлення та не витягуйте її з розетки вологими руками, а також не тягніть за шнур живлення!**
- **Пристрій розроблений лише для побутового використання та аналогічних способів застосування (приготування їжі)! Він не призначений для комерційного використання!**
- Цей пристрій не можна використовувати особам (включаючи дітей), чиї фізичні, сенсорні або розумові вади, або недостатній досвід та знання заважають безпечному використанню пристрою за винятком випадків, коли вони працюють під наглядом або отримали відповідну підготовку щодо безпечного використання пристрою від особи, яка відповідає за їх безпеку. Необхідно наглядати за дітьми, не дозволяючи їм грати з пристроєм.
- **Не використовуйте гриль на вулиці!**
- **Не використовуйте гриль для обігріву приміщення!**
- **Ніколи не занурюйте гриль у воду (навіть частково) та не мийте його під проточною водою!**
- **Не залишайте пристрій увімкненим без нагляду та постійно стежте за ним під час приготування їжі.**
- Не використовуйте гриль для виконання інших завдань (наприклад, **для сушіння виробів із тканини, взуття, тощо.**), які відрізняються від рекомендованих виробником способів використання.
- Не встановлюйте гриль на нестабільні, неміцні або легкозаймисті поверхні (наприклад, **скло, папір, пластик, дерев'яні лаковані поверхні та різні тканини/скатертини**).
- Використовуйте гриль лише у робочому положенні в місцях, де відсутній ризик його падіння та є достатня відстань від легкозаймистих об'єктів (наприклад, **штори, фіранки, дерево, тощо**), джерел тепла (наприклад, **печі, плити, тощо.**) та вологих поверхонь (**кухонні раковини, умивальники, тощо**).
- Будьте особливо уважні при роботі з грилем, щоб уникнути травм, (наприклад, **опіків, ошпарювання**). При роботі з пристроєм користуйтеся ручками.
- Перед смаженням необхідно зняти будь-яку упаковку харчових продуктів (наприклад, **папір, пакети, тощо.**).
- Завжди використовуйте якісну олію або кулінарний жир, рекомендований виробником для смаження на грилі.
- При використанні грилю існує небезпека самозаймання продуктів. Якщо трапиться раптове займання (пожежа), відключіть пристрій від мережі живлення і загасіть вогонь.
- Перед заміною аксесуарів (робочих поверхонь) пристрій повинен повністю охолонути.

- Перед кожним підключенням до мережі живлення переконайтесь, що регулятор температури знаходиться у положенні **0** або **МІН**. Перед завершенням роботи та перед будь-яким обслуговуванням завжди повертайте регулятор температури у положення **0** або **МІН** та відключайте пристрій від мережі живлення, витягуючи вилку шнура живлення з електричної розетки.
- Не переносьте пристрій, коли він гарячий, тому що можна отримати опіки, якщо пристрій випадково впаде.
- Шнур живлення потрібно оберегати від пошкодження гострими або гарячими предметами, відкритим полум'ям, а також забороняється занурювати його у воду. Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні і не залишайте його на краю стола або робочої поверхні. Якщо шнур трохи стирчить або звисає, його можуть потягнути, наприклад, діти, що може призвести до падіння пристрою і серйозних травм!
- Пристрій можна переносити, він оснащений гнучким шнуром живлення з вилкою, що забезпечує відключення від електромережі.
- З точки зору протипожежної безпеки хлібопіч є виробом, яким можна користуватися на столі або інших поверхнях за умови дотримання безпечної відстані до горючих речовин у напрямі головного випромінювання мінімально **500 мм** і в інших напрямках мінімально **100 мм**.
- Якщо необхідно скористатися подовжувачем, він повинен бути непошкодженим і відповідати чинним нормам.
- Регулярно перевіряйте стан шнура живлення пристрою.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, спеціалістів офіційного сервісного центру або іншого кваліфікованого спеціаліста, що дозволить уникнути створення небезпечної ситуації.
- Використовуйте пристрій лише з оригінальними аксесуарами від виробника. Використання інших аксесуарів може бути небезпечним для користувача.
- Ніколи не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, які відрізняються від способів застосування, визначених та описаних у цьому керівництві користувача!
- Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені невірним використанням цього пристрою та аксесуарів (наприклад, **псування харчових продуктів, травми, опіки, ошпарювання, пожежа**), а також не несе ніякої відповідальності, що впливає з гарантії на цей пристрій, якщо не дотримуються вище вказані вказівки з техніки безпеки.

Не використовуйте пристрій з програмою, таймером або іншим компонентом, який автоматично вмикає його, тому що це може призвести до пожежі, якщо пристрій накритий чимось або невірно розташований.

II. ОПИС ПРИСТРОЮ (мал. 1)

А – гриль

A1 – регулятор температури
A2 – індикатор
A3 – нагрівальний елемент
A4 – допоміжна підставка

A5 – місце розміщення піддону
A6 – ручки
A7 – шнур живлення
A8 – піддон

В – змінні робочі поверхні грилю

B1 – чавунна поверхня (решітка)

B2 – кам'яна поверхня

III. ПІДГОТОВКА ТА ВИКОРИСТАННЯ

Зніміть усі пакувальні матеріали і витягніть гриль та аксесуари. Зніміть усі клейкі плівки, наклейки та папір з грилю. Перед першим використанням вставте піддон **A8**, заповнений водою, на місце **A5** та встановіть змінну робочу поверхню **B2** (без продуктів харчування) на допоміжну підставку. Встановіть регулятор **A1** на **МАКС** та, відкривши вікно, залишіть

гриль попрацювати протягом приблизно 15 хвилин, потім вимкніть його та дозвольте охолонути. Поява незначного диму протягом короткого часу не є дефектом і причиною для претензій. Перед його охолодженням очистіть всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами, використовуючи гарячу воду з миючим засобом, потім ретельно промийте все чистою водою і витріть насухо, у разі необхідності дайте висохнути (див. розділ **V ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**).

Зборка грилю (мал. 2, 3, 4)

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

У зворотному порядку ви зможете зняти всі деталі.

IV. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

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

Примітка

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

Важливе зауваження

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

– Домашні тварини (наприклад, екзотичні птахи) можуть бути чутливими до запаху, випаровування та диму, який з'являється при приготуванні їжі. З цієї причини ми рекомендуємо готувати їжу в іншій кімнаті.

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

Скористайтеся наступними порадами приготування їжі в якості прикладу та для отримання натхнення. Їх метою є не надання інструкцій, а лише демонстрація різних способів приготування їжі. Час приготування (обробки) є лише наближенням і може відрізнятись на декілька хвилин. Час приготування буде змінюватися в залежності від температури грилю, приміщення і типу продуктів, які будуть готуватися. Ви можете налаштувати час приготування в залежності від ваших уподобань. Адже чим довше продукт готується, тим сильніше він просмажується та тим більш хрустким стає.

Уважно стежте за продуктом під час приготування на грилі і налаштовуйте час приготування за необхідності. Більш часте перевертання продукту на грилі дозволить досягти більш рівномірного просмаження. Перед приготуванням на грилі овочів, риби або нежирного м'яса ми рекомендуємо змастити робочу поверхню рослинною олією або побризкати її спеціальним розчином, який запобігає прилипанню продуктів. При приготуванні жирного м'яса або продуктів, які були замариновані, не треба змащувати робочу поверхню. Використовуйте лише свіжі продукти (неморожені). Видаляйте сухожилля і жир з м'яса. Видаляйте кістки з риби. Розрізайте продукти, які ви бажаєте приготувати на грилі, на невеликі тоненькі шматочки.

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

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

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

V. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

Зберігання

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

VI. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

VII. ЕКОЛОГІЯ

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

Якщо прилад буде остаточно виведений з експлуатації, рекомендується після його відключення від мережі живлення відрізати шнур живлення, щоб запобігти його подальшому використанню.

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

VIII. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга (В)

Вказана на наклейці пристрою

Вхідна напруга (Вт)

Вказана на наклейці пристрою

Вага (кг) приблиз.

6,4

Прилад відповідає чинним нормам техніки безпеки і Директив Європейського парламенту та Ради 2006/95/EC і 2004/108/EC.

Прилад відповідає Постанові Європейського парламенту і Раді № 1935/2004/EC про матеріали і предмети призначених для контакту з продуктами харчування.

Завод-виробник залишає за собою право вносити у конструкцію виробу несуттєві зміни, які не вплинуть на функцію виробу.



HOT – *Гаряче.*

DO NOT COVER – *Не накривайте.*

DO NOT IMMERSE IN WATER – *Не занурюйте у воду.*

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

THIS BAG IS NOT A TOY.

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

Цей пакет не є іграшкою.

ВИРОБНИК: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Чеська Республіка.

V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí:

Hlinsko - ETA a.s., Poličská 1535, 539 01, tel.: 469 802 493, 469 802 228, e-mail: helena.vanickova@eta.cz

Brno - PERFEKT SERVIS, Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, e-mail: servis@perfektservis.cz

České Budějovice - ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1A, 370 04, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz

Haviřov - Pavel Universal-Elektro, Junácká 1, 736 01, tel.: 596 410 413, e-mail: universervis@volny.cz

- sběrna oprav - **Karviná - Nové Město**, Osvobození 1722, 735 06, tel.: 596 322 438

Hradec Králové - ELEKTROSERVIS Pozler, Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521,

e-mail: elektroservishk@seznam.cz

Krnov - HROTA, Bartultovická 1, 794 01, tel.: 554 611 756, e-mail: ehrota@email.cz

- sběrna oprav - **Krnov**, Albrechtická 39, 794 01, tel.: 554 617 600

- sběrna oprav - **Opava**, H. Kvapilové 19, 746 01, tel.: 553 653 153

Liberec - VEKO-ELEKTRONIK, Rumjancevova 127/22, 460 01, tel.: 485 101 488, e-mail: vekoelektronik@volny.cz

Mladá Boleslav - Elektro servis Mulač s.r.o., Staroměstské nám. 9, 293 01, tel.: 326 324 721,

e-mail: elektroservismulac@seznam.cz

Ostrava - Mar. Hory - V. ELEKTRONIK, Sušilova 3, 709 00, tel.: 596 627 790, e-mail: velelektronik@volny.cz

Ostrov n. Ohří - S+M ELEKTROSERVIS, Nejda 29, 363 01, tel.: 353 844 514, 603 584 243,

e-mail: sm.elektroservis@email.cz

Planá nad Lužnicí - ELEKTROSERVIS, Průmyslová 458, 391 11, tel.: 381 261 831, e-mail: elservis@iol.cz

Plzeň (Roudná) - SERVIS Feiferlík, Plánská 2, 301 64, tel.: 377 522 240, 377 542 300, e-mail: mvsservis@mvsservis.cz

Praha 8 - Palmovka, ELPRAG, Na Hrázi 11, 180 00, tel.: 284 823 813, 602 250 192, e-mail: elprag@elprag.cz

Třinec - Kučera servis, Jablunkovská 101, 739 61, tel.: 558 993 306, 602 202 341, e-mail: proton@ekucera.cz

Zlín - Louky - KOFR-ELSPÓ, U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofr.zlin@vol.cz

Odjinud zasílejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s.**, servis, Poličská 1535, 539 01 **Hlinsko**.

Informace o aktuální servisní síti získáte na infolince 844 444 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto servisné firmy:

Banská Bystrica — ELSPÓ - Viliam Šlank, Spojová 19, 974 01, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk

Martin — X-TECH, Gorkého 2, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk

Námestovo — ZMJ - elektro servis, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 0905/148 121, e-mail: zmjservis@orava.sk

- zberňa opráv — **Námestovo — ZMJ - elektro servis**, Hatalová 341, 029 01, tel.: 0905/148 121

Nitra — ABC SERVIS, Štefánikova 50, 949 03, tel.: 037/6526 063, e-mail: abc@abc-servis.sk

Prešov — Ľubotice — DJ Servis, Šebastovská 17, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djservis@stonline.sk

Rimavská Sobota — J.R.A., s.r.o., Povstania 10, 979 01, tel.: 047/5811 416, e-mail: bieltech@mail.t-com.sk

Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o., Odborárov 49, 052 01, tel.: 053/4421 857,

e-mail: villamarket.eta@villamarket.sk

- zberňa opráv — **Košice — VILLA MARKET**, s.r.o., Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758

Tomášov — Viva servis, 1. Mája 19, 900 44, tel.: 0905/722 111, e-mail: servis@vivaservis.sk

- zberňa opráv — **Bratislava — Viva servis**, Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419

Trenčín — ESON, s.r.o., Železničná 198, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail: eson@stonline.sk

Žilina — SERVIS elektrospotrebičov, Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail: baucekservis@orangemail.sk

Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na záručný servis (viď zoznam vyššie), ktorý sa nachádza vo vašom okolí, alebo spotrebič zanešte do predajne, kde ste ho zakúpili.

Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným servisným firmám.

Informácie o aktuálnej servisnej sieti získate na čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

Postup při reklamaci

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obračejte na servisy podle adres v návodu k obsluze. Výrobek odešlete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zaslané nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Postup pri reklamácii

Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závalu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených v návode na obsluhu. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zaslané alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odeslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej oprave od _____ do _____ Zakázka číslo _____ Zakázka číslo _____ Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej oprave od _____ do _____ Zakázka číslo _____ Zakázka číslo _____ Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej oprave od _____ do _____ Zakázka číslo _____ Zakázka číslo _____ Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka
--	--	--

Kupon č. 3

eta

Kupon č. 2

eta

Kupon č. 1

eta



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

1162

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. **Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu.** Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny v návodu k obsluze. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. **Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu.** Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené v návode na obsluhu. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

Typ **ETA 1162**

Série

Zakázka číslo

Datum
Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 1162**

Série

Zakázka číslo

Datum
Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 1162**

Série

Zakázka číslo

Datum
Razítko a podpis