

MANUALE D'USO

GRIGLIA MULTIFUNZIONE

IT

USER MANUAL

MULTIUSE GRILL

EN

MANUEL D'UTILISATION

GRILLE MULTIFONCTION

FR

BEDIENUNGSHANDBUCH

MULTIFUNKTIONSGRILL

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

MULTIFUNCTIONELE GRILL

NL

MANUAL DE USO

PARRILLA MULTIFUNCIÓN

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

GRELHADOR MULTIFUNÇÃO

PT

BRUKSANVISNING

MULTIFUNKTIONSGRILL

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

RU

BRUGERVEJLEDNING

UNIVERSALGRILL

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRILL WIELOFUNKCYJNY

PL

KÄYTTÖOPAS

MONITOIMIGRILLI

FI

BRUKSANVISNING

BORDGRILL

NO

دليل المستخدم

شواية متعددة الاستخدامات

AR



Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador
Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen
/ Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /
Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving /
Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis /
Kuvaus / Beskrivelse / الوصف



Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad
/ Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о
безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa
/ Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad
/ Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о
безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa
/ Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie /
Información / Informação / Information / Информация / Information /
Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling /
Sugerencia / Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /
Neuvo / Forslag / اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración e diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

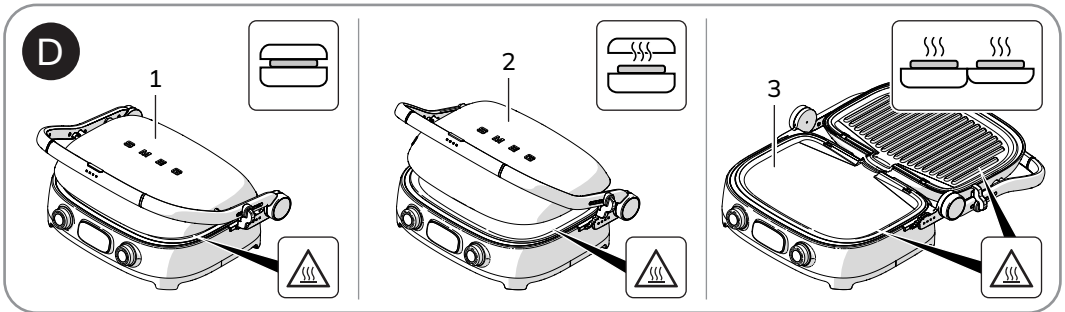
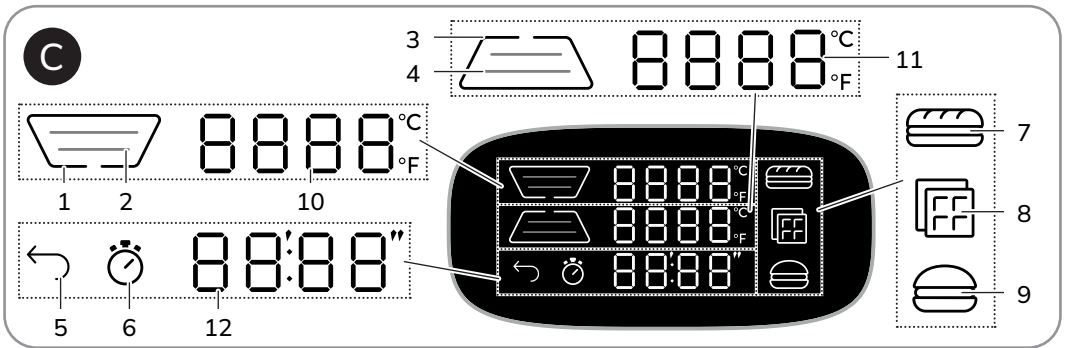
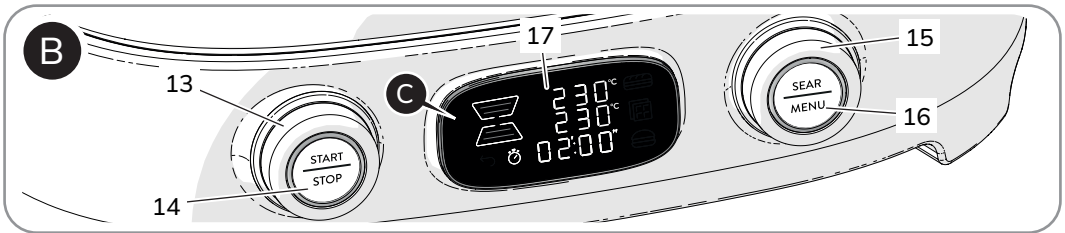
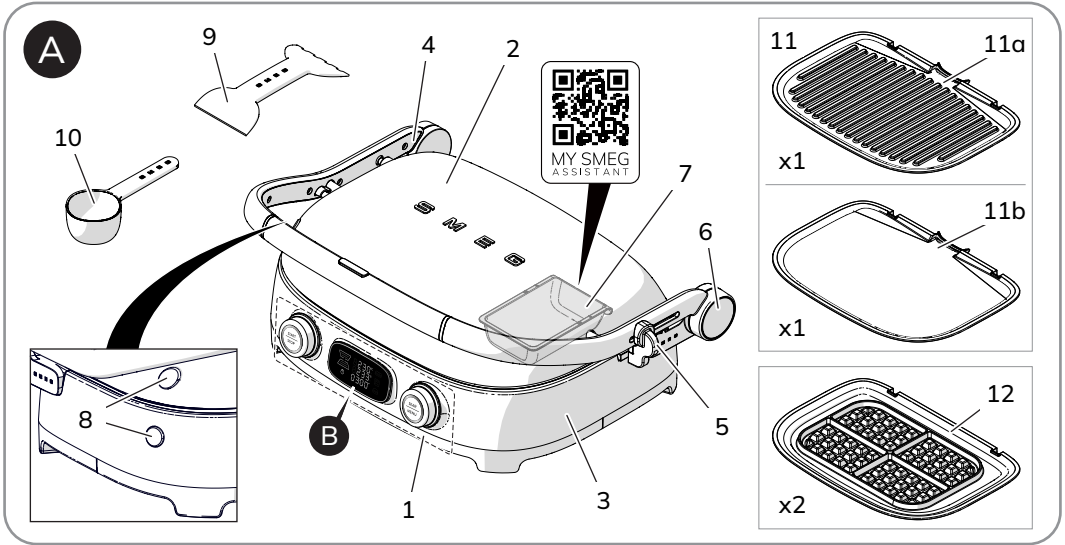
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsener.

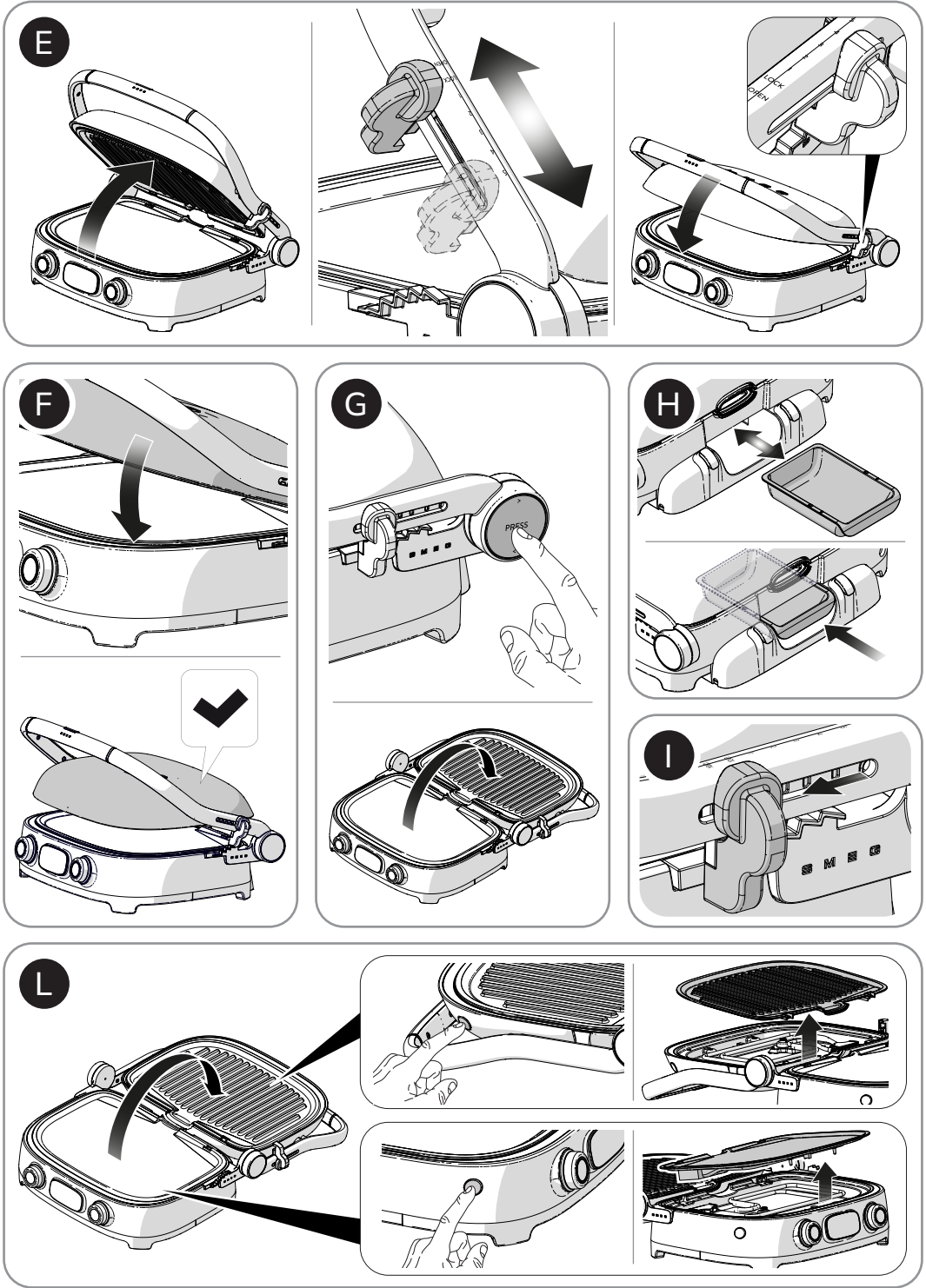
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwu mogły w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämeillisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.







1 Instrukcje

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

1.1 Przeznaczenie



- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - w kuchni dla pracowników sklepów, biur i w innych środowiskach pracy;
 - w gospodarstwach agroturystycznych;
 - w hotelach, motelach i obiektach typu mieszkalnego;
 - pensjonatach typu B&B.

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa oraz brak odniesienia do instrukcji obsługi grilla wielofunkcyjnego może być przyczyną nieprawidłowego użycia urządzenia, a w konsekwencji obrażenia ciała.

- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane. Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.



OSTRZEŻENIE: Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu. Używać urządzenie w pomieszczeniach i z dala od czynników atmosferycznych.

1.2 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Należy przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, w celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania urządzenia:

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, w celu nie dopuszczenia do powstania sytuacji zagrożenia powinien on zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub podobną wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie i jego elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Małe dzieci muszą przebywać z dala od urządzenia. Nie dotykać elementów grzejnych podczas użytkowania urządzenia.
- Podczas przekraczania żywności wewnątrz grilla chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nigdy nie gasić ognia/pożaru wodą: Wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywką lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą i poinformowane o bezpiecznym użytkowaniu i ewentualnym ryzyku. Urządzenie nie służy do zabawy. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i przewodu zasilającego, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie pozwolić, aby dzieci czyściły lub konserwowały urządzenie bez nadzoru.



Instrukcje

- Zawsze nadzorować pieczenie. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić.
- Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na gorące płyty.
- Urządzenie i jego elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Nie dotykać elementów grzejnych podczas użytkowania urządzenia.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Po zakończeniu użytkowania pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Nie dotykać wewnętrznych płyt i elementów grzejnych, mogą być bardzo gorące. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Odłożyć urządzenie tylko wtedy, gdy jest zimne.
- Nie używać ani nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- W pobliżu funkcjonującego urządzenia nie wolno używać puszek spray.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać wyłącznie przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, w dobrym stanie i o odpowiednim przekroju.

1.3 Ostrzeżenia dotyczące tego urządzenia

- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie używać produktów w spray'u w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie pozostawiać przedmiotów wewnątrz urządzenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie przygotowywać potraw zawiniętych w folię plastikową, aluminiową ani cynfolię.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Sprawdzić, czy w gniazdach na płyty nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Użytkować urządzenie na stabilnej poziomej powierzchni.
- Nie wylewać płynów na wtyczkę i podstawę zasilającą.
- Przed przystąpieniem do pracy na urządzeniu odłączyć je od zasilania.



Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/stand-by

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/stand-by urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej „www.smeg.com” na stronie poświęconej danemu produktowi.

1.4 Podłączanie urządzenia

Upewnić się, że napięcie i częstotliwość zasilania odpowiadają wartościom określonym na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

W przypadku niezgodności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia, skontaktować się z autoryzowanym Serwisem Pomocy Technicznej w celu ich wymiany.

- Nie pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Trzymać urządzenie oraz jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Zawsze odłączyć urządzenie, gdy jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Zawsze wyłączać i odłączać urządzenie przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do ruchomych części podczas jego użytkowania.

1.5 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzeczytania instrukcji użytkowania;

- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych;
- nieprzestrzegania ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.



Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Jeśli urządzenie zostanie przekazane innym osobom, należy przekazać im również niniejszą instrukcję.

Niniejszą instrukcję można pobrać ze strony internetowej firmy Smeg: „www.smeg.com”.

1.6 Utylizacja

Nie wolno usuwać urządzeń elektrycznych razem z odpadami domowymi.



Urządzenia opatrzone tym symbolem podlegają europejskiej dyrektywie 2012/19/UE.

- Wszystkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, przekazując je do odpowiednich ośrodków przewidzianych przez Państwo. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia pozwoli uniknąć szkód w stosunku do środowiska i zagrożeń dla zdrowia osób. W celu uzyskania dalszych informacji na temat utylizacji wycofanego urządzenia skontaktować się z administracją gminy, biurem utylizacji lub sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.



2 Opis urządzenia (Rys. A)

- 1) Panel sterowania i wyświetlacz
- 2) Obudowa górnej płyty
- 3) Obudowa dolnej płyty
- 4) Uchwyt
- 5) Suwak pozycjonowania
- 6) Przycisk zwalniający zawiasy
- 7) Tacka ociekowa
- 8) Przyciski zwalniające płyty
- 9) Łopatka dwustronna
- 10) Łyżka dozująca
- 11) Zestaw rusztów i płyt
- 12) Zestaw płyt do gofrów

2.1 Przed pierwszym użyciem



Niebezpieczeństwo poparzeń

Wysoka temperatura urządzenia

- Nieprzestrzeganie tych ostrzeżeń może spowodować pożar lub poparzenia.



Grill jest dostarczany w trybie „LOCK”. Odblokować przed użyciem.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki znamionowej z danymi technicznymi) z akcesoriów i poziomów.
- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „4 Czyszczenie i konserwacja”).



Przed użyciem należy sprawdzić, czy wszystkie komponenty są nienaruszone.

2.2 Opis części (Rys. A)

Suwak pozycjonowania (5)

Mechanizm odblokowujący do regulacji wysokości płyty górnej.

Przycisk zwalniania zawiasów (6)

Przycisk zwalniający zawiasy, umożliwiający skonfigurowanie produktu w trybie barbecue.

Tacka ociekowa (7)

Wymowana taca do zbierania kropli i resztek tłuszczu podczas pieczenia na grillu.

Przyciski zwalniające płyty (8)

Przyciski, które należy wcisnąć, aby wyjąć płyty.

2.3 Opis akcesoriów (Rys. A)

Łopatka dwustronna (9)

Narzędzie do usuwania resztek.

Łyżka dozująca (10)

Łyżka do dokładnego odmierzania ciasta na gofry.

Zestaw rusztów i płyt (11)

Zestaw składający się z płyty grillowej (11a) i płyty gładkiej (11b).

Zestaw płyt do gofrów (12)

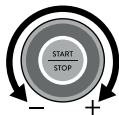
Zestaw składający się z 2 płyt do gofrów.



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.



2.4 Opis elementów sterowniczych (Rys. B)



Pokrętko nawigacyjne (14)

Pozwala wybrać pojedynczą płytę lub obydwie płyty razem, a także ikonę zegara, za pomocą różnych menu na interfejsie użytkownika.



Przycisk START/STOP (15)

Umożliwia uruchomienie (krótkie wciśnięcie) lub przerwanie pieczenia (dłuższe wciśnięcie). Odpowiednia dioda LED świeci światłem stałym po rozpoczęciu i gaśnie po zakończeniu cyklu pieczenia.



Pokrętko nawigacyjne parametrów (16)

Umożliwia ustawienie wartości czasu i temperatury, które są wyświetlane na wyświetlaczu.



Przycisk SEAR/MENU (17)

W trybie ręcznym umożliwia dostęp do trzech zaprogramowanych programów (krótkie wciśnięcie). Wcisnąć i przytrzymać w trybie ręcznym, aby uzyskać dostęp do menu ustawień użytkownika. Podczas podgrzewania i pieczenia umożliwia aktywację funkcji SEAR (dłuższe wciśnięcie). Odpowiednia dioda LED świeci światłem stałym, gdy funkcja SEAR jest aktywna.

Wyświetlacz (18)

Wyświetlacz wskazuje funkcje, parametry i wartości pieczenia.

2.5 Opis wyświetlacza (Rys. C)

Ikony na wyświetlaczu

	Ikona	Znaczenie
1		Płyta górna wyłączona
2		Płyta górna włączona
3		Płyta dolna wyłączona
4		Płyta dolna włączona
5		Wstecz
6		Minutnik pieczenia
7		Program kanapek
8		Program gofrów
9		Program burgerów

Temperatura (10)

Wyświetla temperaturę górnej płyty (w °C lub °F).

Temperatura (11)

Wyświetla temperaturę dolnej płyty (w °C lub °F).

Timer (12)

Wyświetla czas pieczenia ustawiony na timerze.



Użytkowanie

3 Użytkowanie

3.1 Pierwsze użycie

- Rozgrzać grill z pustymi płytami do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.
- Podczas nagrzewania, przy pierwszym użyciu, urządzenie może wydzielać nieprzyjemne zapachy z powodu pozostałości obecnych na niektórych komponentach. Takie zapachy zazwyczaj znikają po pierwszym nagrzaniu.

Użytkowanie akcesoriów



Uwaga

Niniejszego urządzenia nie wolno stosować bez płyt grzejnych.



Przed pierwszym użyciem wyczyścić dostarczone płyty i akcesoria (w tym łyżkę dozującą do gofrów i łopatkę) w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

Płyty są wymienne i posiadają zintegrowane elementy grzejne, które optymalizują przesyłanie ciepła.

Tryb pieczenia (Rys. D)



Aby rozpocząć korzystanie z grilla, należy ustawić go w żądanym trybie pieczenia.

Tryb kontaktowy (1)

- Tryb kontaktowy jest idealny do hamburgerów lub warzyw z grilla. Doskonale nadaje się do szybkiego przygotowywania potraw.
- Górna płyta, po zwolnieniu z uchwytu, dostosowuje się do grubości i kształtu potrawy (ruchomy zawias).

Tryb piekarnika (2)

- Tryb piekarnika jest idealny do pieczenia delikatnych potraw, takich jak ryby lub filety mięsne, oraz tych, które nie wymagają dociśnięcia podczas pieczenia. Może być również stosowany do podgrzewania żywności.
- Górna płyta pozostaje uniesiona w stosunku do dolnej płyty i jest regulowana na 5 różnych poziomach wysokości, w zależności od grubości potrawy. W ten sposób górna płyta może pozostawać w kontakcie z żywnością, bez jej zgniatania.

Tryb barbecue (3)

- Pozwala na przygotowywanie różnych potraw bez ich mieszania.
- Pozycja otwarta podwaja powierzchnię grilla.



3.2 Jak korzystać z grilla

Regulacja wysokości (Rys. E)

Podniesienie uchwytu pozwala przesunąć suwak pozycjonujący i określić wysokość.

Zwolnienie górnej obudowy z uchwytu (Rys. F)

Górna obudowa jest zaczepiona w uchwycie. W celu zwolnienia, ręcznie przechylić w dół, tak aby grawitacja ustawiła ją równoległe do płyty dolnej.

Odblokowanie uchwytu do trybu barbecue (Rys. G)

Naciśnij boczny przycisk PRESS, aby otworzyć grill na 180°, towarzysząc górnej płycie podczas otwierania.

Blokada uchwytu (Rys. I)

Po użyciu urządzenia umieścić suwak pozycjonujący w pozycji „LOCK”, aby zablokować otwieranie.

Uwalnianie płyt (Rys. L)



Uwaga

Płyty można wyjąć lub wymienić tylko po całkowitym ostygnięciu urządzenia.

Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni. W celu wyjęcia płyt, wcisnąć przyciski zwalniające na obudowach.

3.3 Nagrzewanie



Pieczenie jest zawsze poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie ustawionej wcześniej temperatury.

Podczas fazy wstępnego nagrzewania na wyświetlaczu pojawia się napis **PREH**, który zmienia się z ustawioną temperaturą aż do końca fazy.

Na przykład, jeśli temperatura jest ustawiona na 230°C, wyświetlacz pokazuje zamiennie 230°C i **PREH** dla obu płyt (górnej i dolnej, jeśli takie jest ustawienie).

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania grill emituje sygnał dźwiękowy, funkcja PREH znika zaczyna migać timer, jeśli jest ustawiony. Umieścić potrawę na płytach i wcisnąć START, aby rozpocząć odliczanie.



Wykonać fazę wstępnego nagrzewania z grillem w trybie kontaktowym, aby zredukować rozpraszanie ciepła.



Użytkowanie

3.4 Tryb ręczny

Ustawianie temperatury pieczenia

Aby rozpocząć użytkowanie grilla, można ustawić różną temperaturę dla każdej płyty.

Wartości można skonfigurować w zakresie od 60°C do 230°C.

- 1) Przekręcić lewe pokrętko, aby wybrać ikonę odpowiadającą parametrowi do zmiany na górnej i/lub dolnej płycie.
- 2) Przekręcić prawe pokrętko, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość temperatury.
- 3) Wcisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć pieczenie.

Gdy jedna z dwóch płyt jest wyłączona lub nie ustawiono temperatury, ikona płyty znika i pojawia się **OFF**.

Ustawienie timera

MOŻNA również ustawić timer:

- 1) Przekręcić lewe pokrętko, aby wybrać ikonę timera.
- 2) Przekręcić prawe pokrętko, aby ustawić czas w minutach i sekundach.
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP.



Podczas pieczenia można zawsze zwiększyć lub zmniejszyć ustawiony czas.



Po zakończeniu fazy wstępnego nagrzewania **P-PRH**, jeśli timer został ustawiony przed pieczeniem, lewe pokrętko i timer na wyświetlaczu będą migać, wskazując, że do rozpoczęcia odliczania wymagane jest podwójne potwierdzenie.



Jeśli nie wybrano timera, produkt wyłączy się automatycznie po 60 minutach działania.

3.5 Tryb programów



Aby uzyskać dostęp do trybu programów, upewnić się, że jest się w trybie ręcznym i krótko wcisnąć przycisk SEAR/MENU.

Wybór trybu programów

Aby rozpocząć użytkowanie grilla, można wybrać domyślne programy pieczenia.

Każdy program składa się ze stałej temperatury górnej i dolnej płyty oraz stałego czasu pracy.

Przed uruchomieniem funkcji:

- 1) Przekręcić lewe pokrętko, aż do wybrania ikony odpowiadającej żdanemu programowi.
- 2) Nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić funkcję.



Program		Temperatura płyty górnej	Temperatura płyty dolnej	
Panini		200°C	230°C	4 min.
		180°C	180°C	5 min.
		230°C	230°C	2 min.

* Do tego konkretnego programu użyć 2 dostarczonych płyt do gofrów.

Dostosowywanie istniejących programów

Możesz zmienić parametry istniejących programów i stworzyć programy niestandardowe do wykorzystania w przyszłości.

- 1) Wybrać program, który chce się zmienić.
- 2) Wcisnąć i przytrzymać przycisk SEAR/MENU, aby przejść do trybu edycji.

- 3) Przekręcić lewe pokrętkę, aby przeglądać parametry, przekręcić prawe pokrętkę, aby ustawić ich wartości.
- 4) Wcisnąć i przytrzymać przycisk SEAR/MENU, aby zapisać nowe ustawienia.



Aby przywrócić wartości domyślne, przejść do trybu ręcznego, wcisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP przez 10 sekund.



Użytkowanie

3.6 Funkcja SEAR

Tryb SEAR, przeznaczony do optymalnego „zamknięcia”, czyli obsmażenia żywności, zwłaszcza mięsa, doprowadza płyty do maksymalnej temperatury elementów grzejnych na 30 sekund.

Aby włączyć funkcję SEAR, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk SEAR/MENU podczas wstępnego nagrzewania lub pieczenia.



- Funkcja jest dostępna podczas fazy wstępnego nagrzewania lub pieczenia tylko wtedy, gdy ustawiono temperaturę co najmniej 200°C.
- Funkcja może być zastosowana raz na 30 minut.
- Zaleca się uaktywnienie tej funkcji podczas fazy wstępnego nagrzewania.

Podczas fazy wstępnego nagrzewania wyświetlacz zamiennie pokazuje **SEAR**

i **PREH.**

Gdy płyty osiągną maksymalną dopuszczalną temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, pojawi się **SEAR** na wyświetlaczu i nastąpi rozpoczęcie odliczania.

Po zakończeniu funkcji temperatura płyt automatycznie zmniejszy się do wartości ustawionej dla każdej z nich.

3.7 Menu Ustawienia

Aby wejść do menu ustawień użytkownika, w trybie ręcznym:

- 1) Wcisnąć i przytrzymać przycisk SEAR/MENU.
- 2) Przekręcić lewe pokrętło, aby poruszać się między funkcjami menu.
- 3) Przekręcić prawe pokrętło, aby ustawić żądaną wartość i potwierdzić przyciskiem SEAR/MENU.



Ustawienie jednostki miary

Ustawia jednostkę miary temperatury w stopniach Celsjusza (°C) lub Fahrenheita (°F).



Dźwięk

Włącza (On) lub wyłącza (OFF) dźwięki emitowane przez grill.



3.8 Tabela pieczenia

Podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą się różnić w zależności od jakości, grubości i charakteru potrawy.

Typ	Rodzaj	Poziom Pieczenia	Ilość	Tryb Otwierania	°C	 (min)	SEAR	Wskazówki
Mięso	Filet	Krwisty (50°)	3 / 4	 KROK 2	230	5	✓	Grubość: 3 cm Obrócić w połowie czasu pieczenia
		Średnio wysmażony (60°)	3 / 4	 KROK 2	230	7	✓	Grubość: 3 cm Obrócić w połowie czasu pieczenia
		Wysmażony (70°)	3 / 4	 KROK 2	230	10	✓	Grubość: 3 cm Obrócić w połowie czasu pieczenia
	Hamburger	Krwisty	4		230	1	X	~ 140g każdy
		Średnio wysmażony	4		-	-	X	 Możesz użyć programu do HAMBURGER
		Wysmażony	4		230	4	X	~ 140g każdy
	Stek Nowojorski	Krwisty (50°)	2 / 3	 KROK 1	230	3	✓	Grubość: 2 cm Obrócić w połowie czasu pieczenia
		Średnio wysmażony (60°)	2 / 3	 KROK 1	230	5	✓	Grubość: 2 cm Obrócić w połowie czasu pieczenia
		Wysmażony (70°)	2 / 3	 KROK 1	230	7	✓	Grubość: 2 cm Obrócić w połowie czasu pieczenia

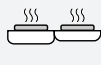


Użytkowanie

Typ	Rodzaj	Poziom Pieczenia	Ilość	Tryb Otwierania	°C	 (min)	SEAR	Wskazówki	
Mięso	Wieprzowina	Bacon	Wysmażony	6		230	5	X	-
		Kiełbasa	Wysmażony	6	 KROK 2	210	18	X	Kiełbasa o wadze 140 g, ok. 3 cm ø
		Kiełbasa	Wysmażony	12		230	30	X	Kiełbasa o wadze 140 g, ok. 3 cm ø
		Kotlet	Wysmażony	2 / 3	 KROK 1	190	5	✓	Grubość: 3 cm
		Baleron	Wysmażony	2 / 3		210	4	✓	Grubość: 2,5 cm
		Parówki	Wysmażony	9 - 12		210	8	X	80g sztuka
	Kurczak i indyk	Filet z kurczaka typu „butterfly”	Wysmażony	4 z filetu o wadze 325 g	 KROK 1	230	5	X	Górna płyta delikatnie w kontakcie
		Filety	Wysmażony	10 - 14	 KROK 1	230	5	X	Górna płyta delikatnie w kontakcie
		Udka z kurczaka	Wysmażony	Do 10 udek	 KROK 3	210	40	X	Górna płyta delikatnie w kontakcie, obrócić w połowie czasu pieczenia
		Skrzydółka z kurczaka	Wysmażony	Do 20 skrzydełek	 KROK 2	200	30	X	Górna płyta delikatnie w kontakcie, obrócić w połowie czasu pieczenia
		Kurczak na ostro	Wysmażony	1 - 2	 KROK 1	230	20	X	600 g sztuka Obrócić w połowie czasu pieczenia
		Szaszłyki z kurczaka	Wysmażony	4 - 10	 KROK 1	230	14	X	Obróć kilkakrotnie podczas pieczenia

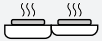
Użytkowanie



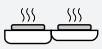
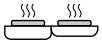
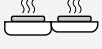
Typ	Ilość	Tryb Otwierania	°C	 (min)	SEAR	Wskazówki
Ryba	Filet z łososia	 KROK 2	230	5	X	Górna płyta delikatnie w kontakcie
	Kotlet rybny	 KROK 1	200	8	X	Obrócić w połowie czasu pieczenia
	Ośmiornica	 KROK 1	230	8	X	Obrócić w połowie czasu pieczenia
	Krewetki - obrane ogonki	 KROK 1	230	3	X	Górna płyta nie może dotykać produktu. W razie potrzeby obróć w połowie czasu pieczenia
	Przegrzebki	 KROK 1	230	6	X	-
	Okoń morski/ dorada w całości	 KROK 3	210	15	X	300/400 g każda Obrócić w połowie czasu pieczenia Górna płyta delikatnie w kontakcie
	Okoń morski/ dorada filet	 KROK 1	230	3	X	80/100 g każda Górna płyta delikatnie w kontakcie
	Stek z tuńczyka	 KROK 2	230	3	X	-
	Szaszłyki rybne	 KROK 1	230	12	X	Obróć kilkakrotnie podczas pieczenia
Warzywa	Cukinie	 KROK 1	200	8	X	Grubość: 1 cm Obrócić w połowie czasu pieczenia
	Papryka	 KROK 1	210	10	X	Obrócić w połowie czasu pieczenia
	Bakłażany	 KROK 1	210	8	X	Grubość: 1 cm Obrócić w połowie czasu pieczenia
	Grzyby	 KROK 1	230	13	X	Obrócić w połowie czasu pieczenia



Użytkowanie

	Typ	Ilość	Tryb Otwierania	°C	 (min)	SEAR	Wskazówki
Warzywa	Ziemniaki w plastrach	12 - 16 kromki		160	18	X	Grubość: 1 cm Obrócić w połowie czasu pieczenia
	Cebula w plastrach	12 - 16 kromki		200	10	X	Grubość: 1 cm Obrócić w połowie czasu pieczenia
	Cebula posiekana	1 - 3 cebule		210	8	X	Podczas pieczenia regularnie mieszać
	Burger wegetariański	4 - 6		230	5	X	100 g sztuka
Pieczywo i jajka	Tosty francuskie	2 - 3		200	8	X	-
	Kanapka	2		-	-	X	 Możesz użyć programu do PANINI
	Focaccia	2		-	-	X	 Możesz użyć programu do PANINI
	Chleb	2 - 4 kromki	 KROK 1	-	-	X	 Możesz użyć programu do PANINI
	Jajka sadzone	1 - 4		230	2	X	-
Desery	Karmelizowany ananas	3 / 4		230	6	✓	Obrócić w połowie czasu pieczenia
	Ananas	3 / 4		230	8	✓	Obrócić w połowie czasu pieczenia
	Gofry	4		-	-	X	 Możesz użyć programu do WAFFLE
	Gofry kakaowe	4		180	8	X	Użyć dostarczonych płyt do gofrów
	Gofry białkowe	4		180	7	X	Użyć dostarczonych płyt do gofrów



	Typ	Ilość	Tryb Otwierania	°C	 (min)	SEAR	Wskazówki
Desery	Pancake	4 - 6		210	3	X	-
	Pancake bananowe	4 - 6		200	8	X	-
	Pancake białkowe	4 - 6		200	7	X	-

GOFRY

Składniki na około 12 gofrów:

- 300 g mąki
- 300 ml pełnotłustego mleka
- 2 jajka
- 1 laski wanilii
- 75 g cukru
- 100 g masła
- 2 szczypty soli
- 10 g drożdży

Przygotowanie:

- 1) Roztopić masło.
- 2) Umieścić wszystkie składniki w dużej misce.
- 3) Przy pomocy blendera ręcznego dobrze zmiksować, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
- 4) Odstawić na przynajmniej 30 minut.
- 5) Za pomocą łyżki dozującej (1 miarka = 2 gofry) wlać ciasto na płytę i piec przez czas podany w tabeli pieczenia.

GOFRY KAKAOWE

Składniki na około 8 gofrów:

- 180 g mąki 00
- 100 g cukru
- 20 g kakao w proszku
- 12 g proszku do pieczenia
- 3 g soli
- 240 g pełnotłustego mleka
- 2 jajka
- 60 g masła

Przygotowanie:

- 1) Roztopić masło.
- 2) Umieścić wszystkie składniki w dużej misce.
- 3) Przy pomocy blendera ręcznego dobrze zmiksować, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
- 4) Odstawić na przynajmniej 30 minut.
- 5) Za pomocą łyżki dozującej wlać ciasto na płytę i piec przez czas podany w tabeli pieczenia.



Użytkowanie

PANCAKE

Składniki na około 12 pancake:

- 290 g mąki 00
- 60 g cukru
- 16 g proszku do pieczenia
- Szczypta sody oczyszczonej
- 2 szczypty soli
- 440 ml mleka
- 60 g roztopionego masła
- 1 średnie jajko
- 1/2 laski wanilii

Przygotowanie:

- 1) Roztopić masło.
- 2) Umieścić wszystkie składniki w dużej misce.
- 3) Przy pomocy blendera ręcznego dobrze zmiksować, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
- 4) Odstawić na przynajmniej 30 minut.
- 5) Wlać ciasto na płytę i piec przez czas podany w tabeli pieczenia.

PANCAKE BIAŁKOWE

Składniki na około 12 pancake:

- 60 g mąki 00
- 2 duże jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 70 g cukru
- 120 g naturalnego jogurtu greckiego
- 40 g białka serwatkowego w proszku (neutralnego lub o smaku waniliowym)
- 16 g proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Przygotowanie:

- 1) Umieścić wszystkie składniki w dużej misce.
- 2) Przy pomocy blendera ręcznego dobrze zmiksować, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
- 3) Odstawić na przynajmniej 30 minut.
- 4) Wlać ciasto na płytę i piec przez czas podany w tabeli pieczenia.



4 Czyszczenie i konserwacja

Instrukcja obsługi zawiera odpowiednie wskazówki dotyczące czyszczenia, konserwacji i obsługi polecane klientowi przez producenta. Wszelkie inne interwencje muszą być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.



Uwaga

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak, wybielacze lub alkohol na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową.
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (na przykład produktów w proszku, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Po każdym użyciu regularnie czyścić komponenty i akcesoria.



Gorąca powierzchnia

Temperatura dostępnych powierzchni może być podwyższona podczas działania urządzenia.



OSTRZEŻENIE:

Przed przystąpieniem do operacji czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Codziennie czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie wypłukać powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.



Do usunięcia resztek zaleca się zastosowanie łopatki.

Stosować zwykłe produkty, nieściernie, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie wypłukać wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek jedzenia (np.: dżemu), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

Czyszczenie akcesoriów

Płyty można myć w zmywarce, ale ich wielokrotne użycie może spowodować nieznaczne odbarwienie. Wpływa to wyłącznie na wygląd urządzenia i w żadne sposób nie grozi wydajności urządzenia. Zaleca się czyszczenie zewnętrznej części płyt miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą i łagodnym detergentem. Unikać stosowania metalowych narzędzi do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie.

ZALECA się ręczne mycie łopatki i łyżki dozującej.

Wyjęcie tacki ociekowej (Rys. H)



Podczas pieczenia często sprawdzać tackę.

Tacka jest wyjmowana, co ułatwia jej czyszczenie i może być myta ręcznie. Odpowiednio zutylizować zebrany tłuszcz.

Co robić, jeżeli...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Grill wielofunkcyjny nie włącza się.	Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka.	Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
	Kabel jest uszkodzony.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
	Brak elektryczności.	Upewnić się, że zasilanie działa prawidłowo. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Wyświetlacz nie włącza się.	Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka.	Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
	Możliwa awaria płytki elektronicznej.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Pieczenie nie rozpoczyna się	Brak potwierdzenia po wstępnym nagrzewaniu	Po zakończeniu wstępnego nagrzewania upewnić się, że nastąpiło przejście do fazy pieczenia (patrz punkt „3.4 Tryb ręczny”).
	Możliwa awaria elementów grzejnych.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Pieczenie rozpoczęło się, ale grill nie nagrzewa się.	Możliwa awaria elementów grzejnych.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.

Co robić, jeżeli...

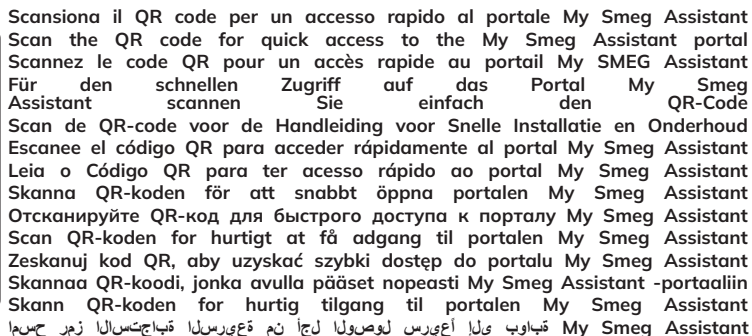
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Podczas pracy czuć zapach spalenizny.	Przy pierwszym użyciu możliwe jest odnotowanie zapachu spalenizny.	Upewnić się, że postępowanie jest zgodne z instrukcjami dotyczącymi pierwszego użycia urządzenia.
	Możliwe pozostałości żywności wewnątrz urządzenia w kontakcie z grzałkami.	Upewnić się, że postępowanie jest zgodne z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji urządzenia (patrz punkt „4 Czyszczenie i konserwacja”).
Funkcja SEAR nie włącza się	Wybrana temperatura jest niższa niż wymagana.	Upewnić się, że ustawiono temperaturę równą lub wyższą niż 200°C, aby włączyć funkcję (patrz punkt „3.6 Funkcja SEAR”).
	Czas od ostatniej aktywacji nie jest wystarczający.	Upewnić się, że minęło co najmniej pół godziny od ostatniego użycia funkcji (patrz punkt „3.6 Funkcja SEAR”).
Funkcja SEAR wyłącza się po określonym czasie.	To normalne.	Funkcja SEAR została opracowana tak, aby była aktywna przez czas niezbędny do uzyskania idealnego „obsmażenia”. Pozostaje aktywny przez 30 sekund, a następnie dezaktywuje się automatycznie, a temperatura powraca do tej ustawionej wcześniej.

Co robić, jeżeli...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu nie wyświetla się program „Waffle”	Produkt jest ustawiony w trybie BBQ.	Upewnić się, że produkt jest zamknięty podczas wyboru programu.
Odliczanie nie rozpoczyna się	Nie potwierdzono po zakończeniu nagrzewania wstępnego, jeśli timer jest ustawiony w trybie ręcznym.	Upewnić się o potwierdzeniu odliczania po fazie wstępnego nagrzewania (patrz punkt „Ustawienie timera”).
Na wyświetlaczu pojawi się jeden z następujących kodów błędów: Err 1 Err 2 Err 3 Err 4	-	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.



Jeżeli problem nie został rozwiązany lub w razie innych nieprawidłowości skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

[illegible]

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عمليلنا العزيز، شكرًا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تمامًا مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.