

dyras

CGR-201B



HU	3
GB	10
DE	17
CZ	25
HR	32
SK	39
SI	46

Használati útmutató

dyras

Kontaktgrill
Modell: CGR-201B



Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót!

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy akkor használhatják, ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, megértették azt és az ezzel járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelik őket.
- A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyermekektől!
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtetni.
- A készülék működése közben a külső felület hőmérséklete magas lehet. Kérjük, ne érintse meg kézzel a külső felületet!
- Őrizze meg ezt a használati útmutatót, a csomagolást és a nyugtát! Ha a terméket harmadik félnek adja vagy adja el, kérjük, ügyeljen arra, hogy ezt a használati útmutatót is átadja!
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra szolgál.
- Beltéri használatra szánt készülék. Ne használja a készüléket a szabadban, tartsa távol hőforrástól, közvetlen napfénytől, nyílt tűztől vagy magas páratartalomtól, és soha ne működtesse nedves kézzel!
- Mindig húzza ki a dugót a konnektorból, ha a készüléket nem használja, és minden használat után tisztítsa meg a készüléket!
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ezzel is óvva a gyermekeket az elektromos készülékek által jelentett veszélyektől! Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon le és gyerekek ne érjenek hozzá a készülékhez!
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Soha ne tisztítsa bő vízzel!
- Soha ne használja a készüléket, ha az sérült!
- Ha a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében ki kell cseréltetni. A cserét csak a gyártó, annak szakszervize vagy képzett szakember végezheti.
- Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket! Javítandó készülékkel vagy cserélendő alkatrészsel kapcsolatban mindig forduljon szakszervizhez!

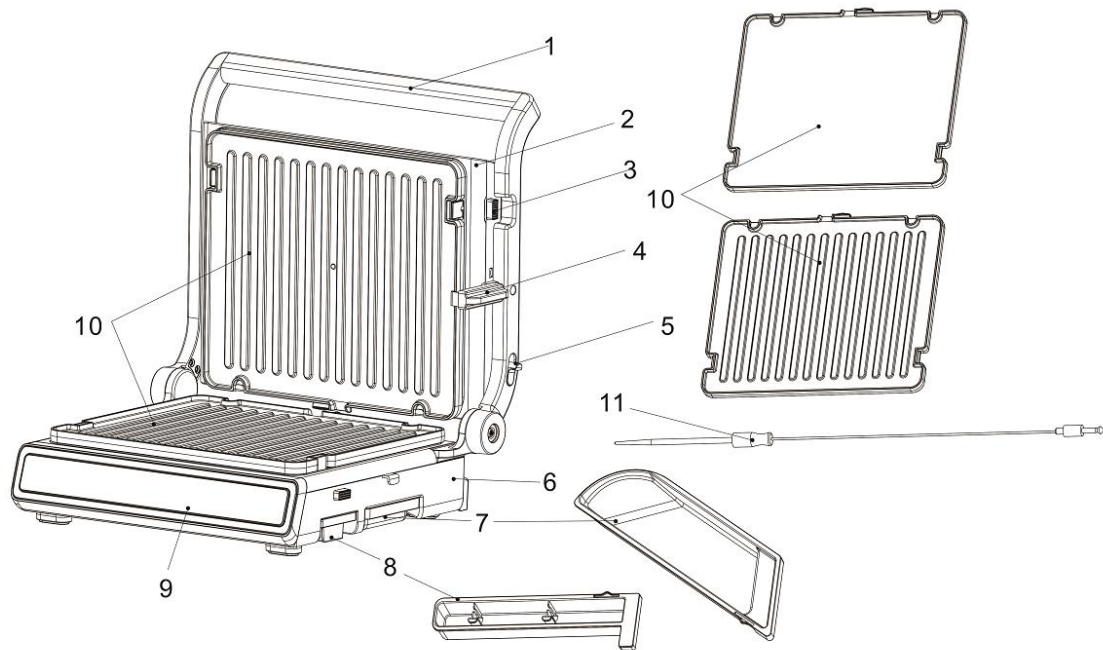
FIGYELMEZTETÉS: Ez az elektromos készülék fűtő felületeket tartalmaz, a funkcionális felületeken kívül a készülék más felületei is felforrósodhatnak. Mivel a különböző személyek eltérően érzékelik a hőmérsékletet, ezt a berendezést **ÓVATOSAN** kell használni. A berendezést csak a tervezett fogantyúnál/markolatnál szabad megérinteni, és a hővédelem érdekében használjon például konyhai edényfogó kesztyűt! A rendeltetésszerű markolaton kívüli egyéb felületeknek elegendő időt kell hagyni, hogy lehűljenek, mielőtt hozzáérnénk.

A készülék működése közben a külső felület is felforrósodhat. Kérjük, ne érintse meg kézzel a külső felületet!

A tűzveszély elkerülése érdekében soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!

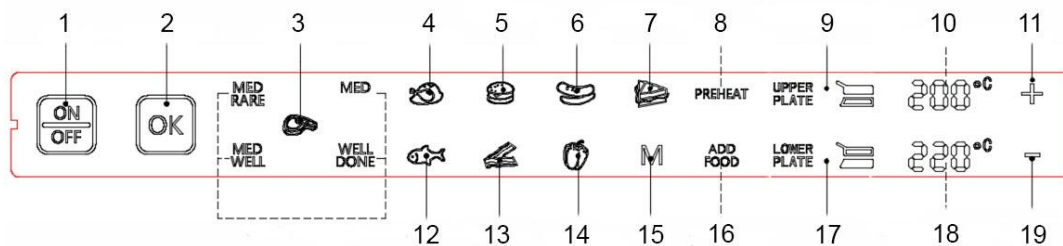
A hálózathoz való csatlakoztatás előtt a fűtőlapoknak zárt helyzetben kell lenniük.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1. Fogantyú | 7. Zsírfogó tálca |
| 2. Felső fedél | 8. Húshőmérő tartódoboz |
| 3. Sütőlemez kioldó gomb | 9. Vezérlőpanel |
| 4. Lezáró fül | 10. Sütőlapok |
| 5. Sütőlap nyitófül | 11. Húshőmérő |
| 6. Készülékház | |

VEZÉRLŐPANEL



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Ki-/Bekapcsoló | 10. Felső sütőlemez hőmérséklet |
| 2. OK gomb | 11. "+" gomb |
| 3. Steak (Medium, Med. rare, med. well, well done) | 12. Hal |
| 4. Csirke | 13. Bacon |
| 5. Hamburger | 14. Zöldségek |
| 6. Kolbász | 15. Kézi mód |
| 7. Szendvics | 16. Étél hozzáadása jelzőfény |
| 8. Előmelegítés jelzőfény | 17. Alsó sütőlemez melegítés |
| 9. Felső sütőlemez melegítés | 18. Alsó sütőlemez hőfok |
| | 19. "-" gomb |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot a készülékről!
- Mielőtt kidobja a csomagolóanyagot, ellenőrizze, hogy nem maradt benne a készülékhez tartozó kiegészítő!
- Ellenőrizze, hogy a készülék, a tápkábel és a kiegészítők nem sérültek-e! Amennyiben sérülést talál a készüléken, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel és ne használja azt!
- Első használat előtt tisztítsa meg a sütőlapokat mosogatószeres meleg vízben!

Az első használatkor jelentkező kellemetlen szag vagy füst normális jelenség, ezért először étel nélkül melegítse fel a készüléket.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Tekerje le teljesen a kábelt! Ügyeljen rá, hogy a kábel ne érintkezzen a sütőfelületekkel!
2. Ellenőrizze, hogy a fűtőlapok tiszták és pormentesek-e! Ha szükséges, törölje le őket egy enyhén nedves ruhával!
3. Helyezze a készüléket vízszintes felületre!
4. Dugja be a dugót a konnektorba! A készülék egyet csipog és a Ki-/Bekapcsoló gomb villog.
5. Nyissa ki a készüléket a sütési módnak megfelelően! A sütőlap nyitófül felhúzásával 180°-ban ki tudja hajtani a készüléket, így a sütőlapokon különböző ételeket tud készíteni egy időben. A készülék visszahajtásához húzza felfelé a nyitófület, miközben visszahajtja a sütőfelületet. Helyezze be a sütőlapokat a készülékbe a kívánt felükkel felfelé! A sima felületű lap tojáshoz, palacsintához stb. ajánlott, a bordázott pedig zöldségekhez és húshoz.
6. Nyomja meg a Ki-/Bekapcsoló (On/Off) gombot a bekapcsoláshoz! A készülék kijelzőjén az alábbi jelenik meg:



7. Válassza ki a kívánt sütési módot! A különböző módok leírása a „Sütési módok” fejezetben található.
8. Tegye be az ételt a készülékbe és süsse meg! A sütés során a felesleges zsír a hátsó lefolyónyíláson keresztül a zsírfogó tálcába folyik.
9. Sütés után nyissa ki a készüléket, majd egy fa vagy műanyag spatulával vegye ki az ételt!
10. Használat után húzza ki a dugót, és nyissa ki a felső fedelet, hagyja kihűlni a készüléket!

VIGYÁZAT

1. Soha ne használjon villát, kést vagy egyéb éles eszközt az étel eltávolításához, mert ez károsítaná a sütőfelület tapadásmentes bevonatát! Csak hőálló fa vagy műanyag eszközöket használjon!
2. Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja!

SÜTÉSI MÓDOK

Steak mód

1. Nyomja meg a Steak gombot a kijelzőn, ekkor a Med rare felirat elkezd villogni!



2. Válassza ki a kívánt készütségi szintet a Steak gomb megnyomásával: Med rare – Med – Med well – Well done.
3. Miután kiválasztotta a steak sütési szintjét, nyomja meg az OK gombot! A készüléken a Preheat (előmelegítés) felirat villog.
4. Miután a készülék felmelegedett, háromszor csipog és villogni kezd az Add food (étel hozzáadása) felirat. Helyezze a steaket a sütőlapra és nyomja meg az OK gombot!
5. Amikor az étel elkészült, a készülék automatikusan leáll és visszaáll alaphelyzetbe.

Húshőmérő

1. A hőmérő csak a Steak módnál használható.
2. Válassza ki a kívánt Steak módot és hagyja felmelegedni a készüléket! Helyezze az ételt a sütőlapra és hajtsa rá a felső sütőlapot!
3. Vegye ki a tartóból a hőmérőt és dugja azt a tartó mellett található lyukba!
4. A hőmérő használatakor ajánlott a készüléket csukott módban használni a pontosabb eredmény érdekében.
5. Helyezze a hőmérőt a húsba! A hőmérő hőfokát az alsó sütőlemez hőfok jelzője mutatja.
6. Amikor eléri a program a beállított időt és hőfokot, a program automatikusan kikapcsol.

Egyéb automatikus módok

1. A Steak módon kívül 7 beállított programból választhat.
2. Válassza ki a kívánt programot, majd nyomja meg az OK gombot! Ekkor megjelenik a Preheat (előmelegítés) felirat.
3. Miután a készülék felmelegedett, a készülék háromszor csipog és villogni kezd az Add food (étel hozzáadása) felirat.
4. Helyezze az ételt a sütőlapra és nyomja meg az OK gombot!
5. Amikor eléri a program az előre beállított időt, a sütési mód kikapcsol és a kijelző visszaáll az alaphelyzetbe.

Kézi mód (A két lap ugyanolyan hőmérsékletű)

1. Nyomja meg a Kézi mód gombot a program kiválasztásához! Ekkor a kijelzőn villog a Kézi mód M betűje és a 2 sütőlap. A sütőlapok hőfokánál „---” látható.
2. A „+” és „-” gombok segítségével állítsa be a kívánt hőfokot 80°C és 230°C között.
3. Nyomja meg az OK gombot a program indításához.
4. A készülék csipogó hangot ad, amikor elérte a beállított hőfokot. Helyezze az ételt a sütőlapra és süsse meg!

Kézi mód (A két lap eltérő hőmérsékletű)

1. Nyomja meg a Kézi mód gombot a program kiválasztásához! Ekkor a kijelzőn villog a Kézi mód M betűje és a 2 sütőlap. A sütőlapok hőfokánál „---” látható.
2. Nyomja meg az Upper (felső)/Lower (alsó) plate feliratok egyikét. Ekkor csak a kiválasztott sütőlap villog.
3. A „+” és „-” gombok segítségével állítsa be a kívánt hőfokot 80°C és 230°C között.
4. Nyomja meg az OK gombot a másik sütőlap beállításához.
5. Miután beállította mindkét sütőlap hőfokát, nyomja meg az OK gombot a program elindításához.
6. A készülék csipogó hangot ad, amikor elérte a beállított hőfokot. Helyezze az ételt a sütőlapokra és süssse meg!

PROGRAMOK ÉS BEÁLLÍTÁSAIK

Program	Előmelegítés hőfoka	Sütési hőfok	Sütési idő	Húshőmérő hőfoka
Bacon	190°C	220°C	110 másodperc	-
Csirke	200°C	220°C	260 másodperc	-
Hal	190°C	210°C	300 másodperc	-
Hamburger	100°C	210°C	120 másodperc	-
Kolbász	160°C	180°C	270 másodperc	-
Szendvics	160°C	220°C	105 másodperc	-
Zöldség	170°C	200°C	130 másodperc	-
Steak – Med. rare	220°C	230°C	60 másodperc	57°C
Steak – Med	220°C	230°C	90 másodperc	62°C
Steak – Med well	220°C	230°C	120 másodperc	65°C
Steak – Well done	220°C	230°C	200 másodperc	71°C


TISZTÍTÁSI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

1. Ügyeljen arra, hogy a készülék egyes részei működés közben nagyon felforrósodnak! Tisztítás vagy tárolás előtt húzza ki a konnektorból, és várja meg, amíg teljesen kihűl!
2. Tisztítsa meg a készülék külsejét enyhén nedves ruhával, majd törölje szárazra. Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!
3. Távolítsa el a sütőlemezeket és mossa el meleg, mosogatószeres vízben! A sütőlapok mosogatógépben is moshatók.
4. Minden használat után ürítse ki és tisztítsa meg a zsírfogó tálcát!
5. Tisztítás után minden tartozékot töröljön szárazra egy puha ruhával!
6. Helyezze vissza a sütőlemezeket a készülékbe!
7. Ne használjon zsíroló spray-t, súrolószereket, éles eszközöket vagy dörzsfelületű szivacsot, mert az károsíthatja a tapadásmentes bevonatot, illetve a készülék külső burkolatát!
8. Bármilyen probléma esetén forduljon segítségért a hivatalos szakszervizhez!

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség	220-240 V
Névleges frekvencia	50/60 Hz
Névleges teljesítmény	1600 W
Érintésvédelmi osztály	I. osztály

HULLADÉKKEZELÉS

Használt elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítése	
	<p>Ez a jelzés a terméken és a csomagoláson azt jelzi, hogy tilos háztartási hulladék közé dobni a már nem használt terméket, mivel kifejezetten környezetszennyező. További részletekkel kapcsolatban érdeklődjön a helyi hatóságnál!</p> <p>Ez a jelzés az Európai Unió teljes területére érvényes. Amennyiben az Európai Unión kívül szeretné megsemmisíteni a terméket, érdeklődjön az ezzel kapcsolatos szabályzásokról a helyi hatóságnál!</p>

Gyártó/Importőr: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai út 36.

A CE SZIMBÓLUM



A jelölés azt hivatott jelezni, hogy a termék a rá vonatkozó Európai Unió előírásoknak megfelel és szabadon forgalmazható az Európai Unió területén.

Instruction manual

dyras

Contact grill
Model: CGR-201B



Please read the instruction manual carefully.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 years and supervised.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
4. The temperature of the outer surface may be high when the appliance is working. Please do not touch outer surface by your hand.
5. Keep this instruction manual, the packing and your receipt. If you give or sell the product to a third party, please make sure that you also hand out this instruction manual.
6. This appliance is for household use only.
7. This appliance is for indoor use only. Do not use the appliance outdoors, keep it away from sources of heat, direct sunlight, open fire or high humidity and never operate it with wet hands.
8. Always pull the plug out from the power socket when you do not use the appliance, and clean it after each usage.
9. Never leave the appliance unattended, protecting children from the dangers posed by electrical appliances. Make sure that the cord does not hang over and children do not touch the appliance.
10. Never immerse the appliance into water or other liquids.
11. Never use the appliance if it is damaged.
12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
13. Do not try to repair the appliance on your own, always contact our service agent to repair or change the appliance.

WARNING: This electrical appliance contains heating function surfaces, which are hot when using, also further part of the appliance can be hot. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.

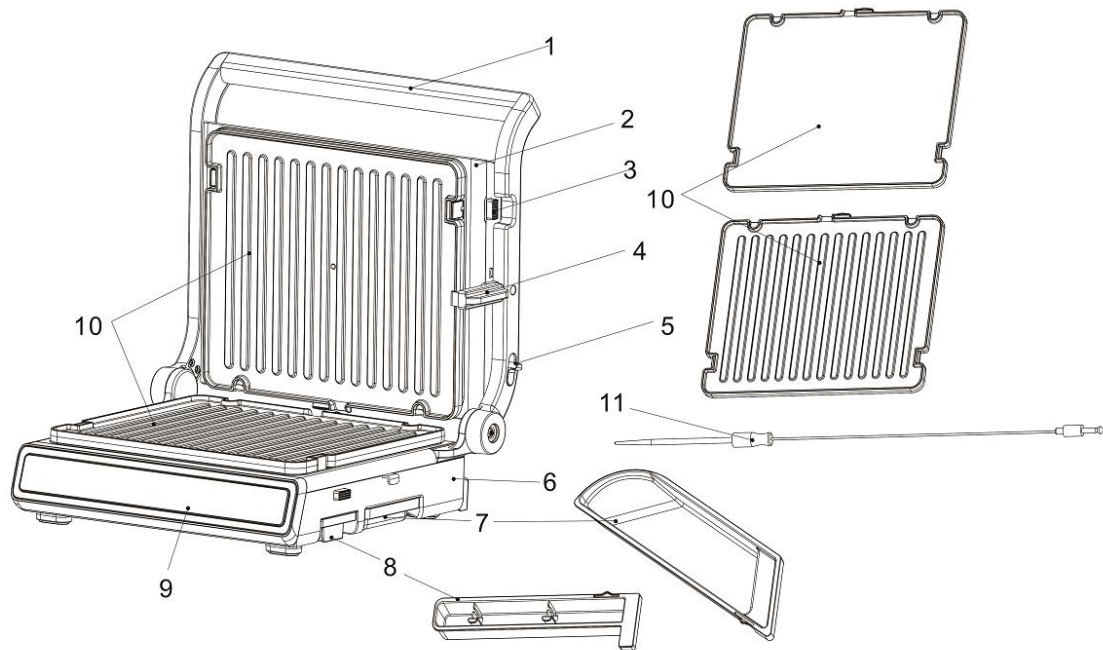
Always operate the appliance on an even, horizontal surface. Make sure that there is enough ventilation, so that the hot steam can disappear.

The outer surface of the appliance can be hot when it is working. Please do not touch outer surface by you hand.

To avoid the danger of fire, never leave the appliance unattended.

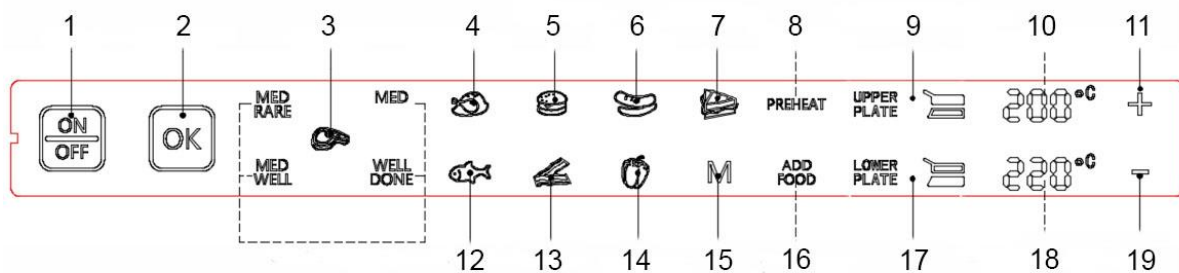
Before connecting with power supply, the heating plates must be in a closed position.

PARTS OF THE APPLIANCE



- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Handle | 7. Grease tray |
| 2. Top cover | 8. Temperature probe box |
| 3. Baking plate release key | 9. Control panel |
| 4. Lock key | 10. Baking plates |
| 5. Upper plate opening | 11. Temperature probe |
| 6. Base | |

CONTROL PANEL



- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. On/Off | 10. Upper plate temperature |
| 2. OK (Confirm) button | 11. "+" key |
| 3. Steak (Medium, Med. rare, med. well, well done) | 12. Fish |
| 4. Chicken | 13. Bacon |
| 5. Hamburger | 14. Vegetables |
| 6. Sausage | 15. Manual mode |
| 7. Sandwich | 16. Add food light |
| 8. Preheat light | 17. Lower plate heating |
| 9. Upper plate heating | 18. Lower plate temperature |
| | 19. "-" key |

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material from the device
- Before throwing away the packaging, check there are no accessories left.
- Check that the appliance, power cord and accessories are not damaged! If you find any damage, contact with the service centre and do not use the appliance!
- Clean the baking plates in warm water with dishwashing liquid before using them for the first time!

An unpleasant smell or smoke is normal on first use, so heat the appliance without food first.

USING THE APPLIANCE

1. Unwind the cable completely! Make sure that the cable does not touch the oven surfaces!
2. Check that the baking plates are clean and free of dust! If necessary, wipe them with a slightly damp cloth!
3. Place the appliance on a level surface.
4. Plug the plug into the socket! The appliance will beep once and the Off/On button will flash.
5. Open the appliance according to the baking mode! By pulling up the baking tray opening tab, you can unfold the appliance 180°, allowing you to cook different dishes on the baking trays at the same time. To fold back the appliance, pull the opening tab upwards while folding back the baking surface. Insert the baking trays into the appliance with the desired side up. The smooth-surfaced sheet is recommended for eggs, pancakes, etc., and the ribbed sheet for vegetables and meats.
6. Press the On/Off button to switch on. The following will appear on the display:



7. Choose the desired baking mode! The different methods are described in the chapter "Baking modes".
8. Put the food in the appliance and cook it. During cooking, excess fat will run through the rear drain hole into the grease tray.
9. After frying, open the appliance and remove the food with a wooden or plastic spatula.
10. After use, pull out the plug and open the top lid, let the appliance cool down.

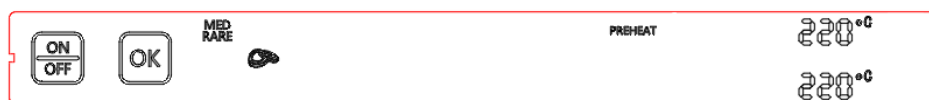
CAUTION

1. Never use a fork, knife or other sharp utensil to remove food, as this will damage the non-stick coating on the cooking surface. Use only heat-resistant wood or plastic utensils!
2. Always unplug the appliance when not in use!

BAKING MODES

Steak mode

1. Press the Steak buttons on the display, then the Med rare text will start flashing!



2. Select the degree of doneness pressing the Steak button: Med rare – Med – Med well – Well done.
3. After choosing the degree of doneness, press the OK button! The Preheat indicator will flash on the display.
4. When the appliance is warmed up, the Add food indicator will flash and beep three times. Place the steak on the baking plates and press OK.
5. When the food is ready, the appliance will automatically stop and reset.

Food probe

1. The food probe can only be used in Steak mode.
2. Choose the desired Steak mode and let the appliance warm up. Place the food on the baking tray and fold the top baking tray over it.
3. Remove the food probe from the holder and insert it into the hole next to the holder.
4. When using the thermoprobe, it is recommended to use the appliance in closed mode for more accurate results.
5. Insert the thermoprobe into the meat. The food probe's temperature is indicated by the temperature indicator on the lower baking plate.
6. When the program reaches the set time and temperature, the program will automatically switch off.

Other automatic modes

1. In addition to Steak mode, you can choose from 7 preset programmes.
2. Select the desired programme and press OK. The preheat will then appear.
3. Once the appliance has warmed up, the Add food indicator will flash and the appliance beep three times.
4. Place the food on the baking plate and press OK.
5. When the program reaches the preset time, the baking mode will turn off and the display will return to the default setting.

Manual mode (2 plates have the same temperature)

1. Press the Manual mode button to select the programme. The display will then flash the letter M for Manual mode and 2 baking plates. The temperature of the baking plates will show "---".
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired temperature between 80°C and 230°C.
3. Press the OK button to start the programme.
4. The appliance will beep when the set temperature is reached. Place the food on the baking plates and bake.

Manual mode (2 plates have different temperatures)

1. Press the Manual mode button to select the programme. The display will then flash the letter M for Manual mode and 2 baking plates. The temperature of the baking plates will show "---".
2. Press one of the Upper/Lower plate labels. Only the selected baking plate will flash.
3. Use the '+' and '-' buttons to set the desired temperature between 80°C and 230°C.
4. Press OK to set the other baking plate.
5. After you have set the temperature of both baking plates, press OK to start the programme.
6. The appliance will beep when the set temperature is reached. Place the food on the baking trays and bake

PROGRAMS AND SETTINGS

Program	Preheating temp.	Baking temp.	Baking time	Food probe temp.
Bacon	190°C	220°C	110 sec.	-
Chicken	200°C	220°C	260 sec.	-
Fish	190°C	210°C	300 sec.	-
Hamburger	100°C	210°C	120 sec.	-
Sausage	160°C	180°C	270 sec.	-
Sandwich	160°C	220°C	105 sec.	-
Vegetables	170°C	200°C	130 sec.	-
Steak – Med. rare	220°C	230°C	60 sec.	57°C
Steak – Med	220°C	230°C	90 sec.	62°C
Steak – Med well	220°C	230°C	120 sec.	65°C
Steak – Well done	220°C	230°C	200 sec.	71°C


CLEANING AND MAINTENANCE

1. Be aware that some parts of the device can get very hot during operation! Before cleaning or storing, unplug it and wait until it cools down completely!
2. Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth and then wipe dry. Never immerse the appliance in water or other liquids!
3. Remove the baking plates and wash in warm, dishwashing water. The baking plates can be washed in a dishwasher.
4. Empty and clean the grease tray after each use!
5. After cleaning, wipe all accessories dry with a soft cloth!
6. Put the baking plates back in the appliance!
7. Do not use degreasing sprays, abrasives, sharp instruments or sponges with abrasive surfaces, as these may damage the non-stick coating or the outer casing of the appliance!
8. If you have any problems, contact an authorised service centre for help!

TECHNICAL SPECIFICATION

Rated voltage	220-240 V
Rated frequency	50/60 Hz
Rated power consumption	1600 W
Protection class	Class I.

WASTE MANAGEMENT

Correct Disposal of this product	
	This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Manufacturer/Importer: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai str. 36.

CE SYMBOL



The mark is intended to indicate that the product complies with the relevant European Union standards and can be freely marketed in the European Union.

Bedienungsanleitung

dyras

Kontaktgrill
Modell: CGR-201B



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur unter Aufsicht benutzt werden oder wenn sie ordnungsgemäß in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern!
- Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Die externe Oberflächentemperatur kann während des Betriebs hoch sein. Bitte berühren Sie die äußere Oberfläche nicht mit Ihren Händen!
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung, die Verpackung und den Kassenbon auf! Wenn Sie das Produkt verkaufen oder an Dritte weitergeben, stellen Sie bitte sicher, dass Sie ihnen auch diese Bedienungsanleitung weitergeben!
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Innenbereich bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, halten Sie es von Wärmequellen, direktem Sonnenlicht, offenen Flammen oder hoher Luftfeuchtigkeit fern und bedienen Sie es nie mit nassen Händen!
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, und reinigen Sie es nach jedem Gebrauch!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, um Kinder vor den Gefahren von Elektrogeräten zu schützen! Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt und dass Kinder das Gerät nicht berühren!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein! Niemals mit viel Wasser reinigen!
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es beschädigt ist!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Der Austausch sollte nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren! Wenden Sie sich für Reparaturen oder Ersatzteile immer an einen professionellen Service!

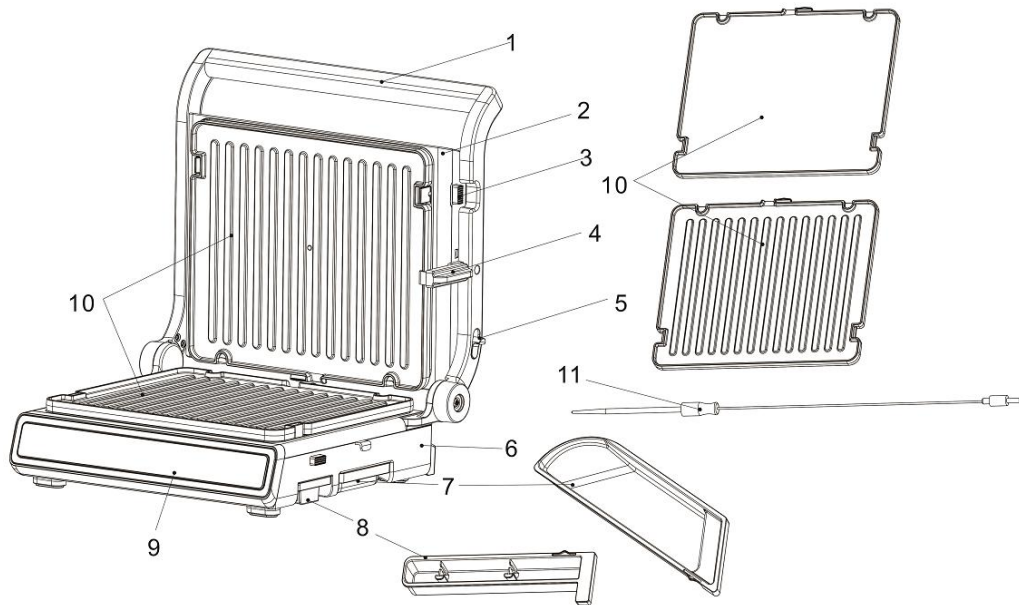
WARNUNG: Dieses Elektrogerät enthält neben den Funktionsflächen weitere Heizflächen, die sich ebenfalls erwärmen können. Da verschiedene Menschen unterschiedliche Temperaturempfindungen haben, sollte dieses Gerät mit VORSICHT verwendet werden. Fassen Sie das Gerät nur am dafür vorgesehenen Griff an und benutzen Sie z. B. Küchenhandschuhe zum Schutz vor Hitze! Andere Oberflächen als der vorgesehene Griff sollten ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.

Auch die Außenfläche kann sich während des Betriebs erwärmen. Bitte berühren Sie die äußere Oberfläche nicht mit Ihren Händen!

Um Brandgefahr zu vermeiden, lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt!

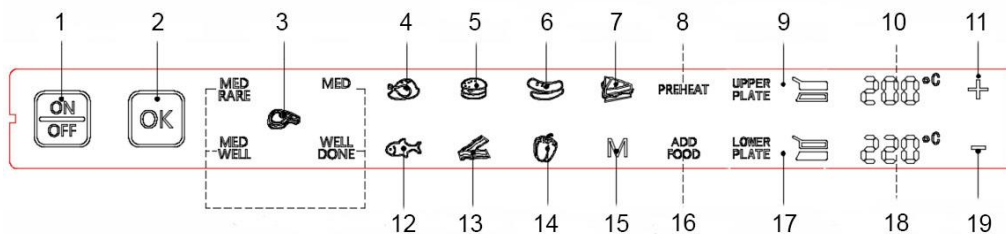
Die Heizelemente müssen in geschlossener Stellung sein, bevor sie an das Stromnetz angeschlossen werden.

TEILE DES GERÄTS



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Handgriff | 7. Fettauffangschale |
| 2. Obere Abdeckung | 8. Halterungsbox des
Fleischthermometers |
| 3. Taste zum Lösen der
Backplatte | 9. Bedienfeld |
| 4. Schließklappe | 10. Backplatten |
| 5. Öffnungsklappe der Backplatte | 11. Fleischthermometer |
| 6. Gehäuse | |

BEDIENFELD



- | | |
|---|--|
| 1. Ein-/Aus-Taste | 11. Schaltfläche „+“ |
| 2. OK-Taste | 12. Fisch |
| 3. Steak (Medium, medium rare,
medium well, well done) | 13. Bacon |
| 4. Hähnchen | 14. Gemüse |
| 5. Burger | 15. Manueller Modus |
| 6. Wurst | 16. Kontrollleuchte „Lebensmittel
hinzufügen“ |
| 7. Sandwich | 17. Heizung der unteren Backplatte |
| 8. Vorheizkontrollleuchte | 18. Temperatur der unteren
Backplatte |
| 9. Heizung der oberen Backplatte | 19. Taste „-“ |
| 10. Temperatur der oberen
Backplatte | |

VORSICHT

1. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Speisen niemals eine Gabel, ein Messer oder ein anderes scharfes Gegenstand, da diese die Antihafbeschichtung der Oberfläche beschädigen können! Verwenden Sie nur hitzebeständige Holz- oder Kunststoffgegenstände!
2. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen!

GRILLMODI

Modus „Steak“

1. Drücken Sie die Taste Steak auf dem Display und der Text Med rare beginnt zu blinken!



2. Wählen Sie die gewünschte Stufe, indem Sie die Taste Steak drücken: Med rare – Med – Med well – Well done.
3. Wenn Sie die Grillstufe des Steaks ausgewählt haben, drücken Sie auf die Schaltfläche OK! Die Anzeige Preheat (Vorheizen) blinkt auf dem Gerät.
4. Sobald das Gerät aufgewärmt ist, ertönt die Meldung Add food (Lebensmittel hinzufügen) und blinkt dreimal. Legen Sie das Steak auf die Backplatte und drücken Sie auf die Schaltfläche OK!
5. Wenn das Steak fertig ist, schaltet sich das Gerät automatisch ab und setzt sich zurück.

Fleischthermometer

1. Das Thermometer kann nur im Steak-Modus verwendet werden.
2. Wählen Sie den gewünschten Steak-Modus und lassen Sie das Gerät aufheizen! Legen Sie das Steak auf die Backplatte und klappen Sie die obere Backplatte darüber!
3. Nehmen Sie das Thermometer aus der Halterung und stecken Sie es in das Loch neben der Halterung!
4. Bei der Verwendung des Thermometers wird empfohlen, das Gerät im geschlossenen Modus zu verwenden, um genauere Ergebnisse zu erzielen.
5. Stecken Sie das Thermometer in das Fleisch! Die Temperatur des Thermometers wird durch die Temperaturanzeige auf der unteren Backplatte angezeigt.
6. Wenn das Programm die eingestellte Zeit und Temperatur erreicht hat, schaltet es sich automatisch ab.

Andere automatische Modi

1. Neben dem Steak-Modus können Sie aus 7 voreingestellten Programmen wählen.
2. Wählen Sie das gewünschte Programm aus und drücken Sie dann auf die Schaltfläche OK! Anschließend wird Preheat (Vorheizen) angezeigt.
3. Sobald das Gerät aufgewärmt ist, piepst die Anzeige Add food (Lebensmittel hinzufügen) dreimal und beginnt zu blinken.

4. Legen Sie das Steak auf die Backplatte und drücken Sie auf die Schaltfläche OK!
5. Wenn das Programm die voreingestellte Zeit erreicht hat, wird der Grillmodus ausgeschaltet und die Anzeige kehrt zur Standardeinstellung zurück.

Manueller Modus (die beiden Platten haben die gleiche Temperatur)

1. Drücken Sie die Taste Manueller Modus, um das Programm zu wählen! Auf dem Display blinken dann der Buchstabe M für den manuellen Modus und die 2 Backplatten. Die Heizstufe der Backplatten zeigt „---“ an.
2. Verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“, um die gewünschte Temperatur zwischen 80 °C und 230 °C einzustellen.
3. Drücken Sie auf die Schaltfläche OK, um das Programm zu starten.
4. Das Gerät piept, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Legen Sie das Steak auf die Backplatte und grillen Sie es!

Manueller Modus (die beiden Platten haben unterschiedliche Temperaturen)

1. Drücken Sie die Taste Manueller Modus, um das Programm zu wählen! Auf dem Display blinken dann der Buchstabe M für den manuellen Modus und die 2 Backplatten. Die Heizstufe der Backplatten zeigt „---“ an.
2. Drücken Sie auf eine der Beschriftungen Upper (Obere)/Lower (Untere) plate (Platte). Dann wird nur die ausgewählte Backplatte blinken.
3. Verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“, um die gewünschte Temperatur zwischen 80 °C und 230 °C einzustellen.
4. Drücken Sie auf die Schaltfläche OK, um die andere Backplatte einzustellen.
5. Wenn Sie die Temperatur auf beiden Backplatten eingestellt haben, drücken Sie auf die Schaltfläche OK, um das Programm zu starten.
6. Das Gerät piept, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Legen Sie das Steak auf die Backplatte und grillen Sie es!

PROGRAMME UND IHRE EINSTELLUNGEN

Programm	Vorwärmtemperatur	Temperatur beim Grillen	Grillzeit	Temperatur des Thermometers
Bacon	190 °C	220 °C	110 Sekunde	–
Hähnchen	200 °C	220 °C	260 Sekunde	–
Fisch	190 °C	210 °C	300 Sekunde	–
Burger	100 °C	210 °C	120 Sekunde	–
Wurst	160 °C	180 °C	270 Sekunde	–
Sandwich	160 °C	220 °C	105 Sekunde	–
Gemüse	170 °C	200 °C	130 Sekunde	–
Steak – Med. rare	220 °C	230 °C	60 Sekunde	57 °C
Steak – Med	220 °C	230 °C	90 Sekunde	62 °C
Steak – Med well	220 °C	230 °C	120 Sekunde	65 °C
Steak – Well done	220 °C	230 °C	200 Sekunde	71 °C



REINIGUNGS- UND WARTUNGSHINWEISE

1. Beachten Sie, dass einige Teile des Geräts während des Betriebs sehr heiß werden können! Ziehen Sie vor der Reinigung oder Lagerung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist!
2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem leicht feuchten Tuch und wischen Sie es anschließend trocken. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
3. Nehmen Sie die Backplatte heraus und waschen Sie sie in warmem Geschirrspülwasser! Die Backplatten sind spülmaschinenfest.
4. Leeren und reinigen Sie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch!
5. Wischen Sie alle Zubehörteile nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken!
6. Legen Sie die Backplatte zurück ins Gerät!
7. Verwenden Sie keine Entfettungssprays, Scheuermittel, scharfe Instrumente oder Schwämme mit scheuernden Oberflächen, da diese die Antihafbeschichtung oder das Außengehäuse des Geräts beschädigen können!
8. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Servicestelle!

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240V
Nennfrequenz	50/60 Hz
Nennleistung	1600 W
Berührungsschutzklasse	Klasse I

ENTSORGUNG

Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten	
 	<p>Diese Kennzeichnung auf dem Produkt und auf der Verpackung weist darauf hin, dass es verboten ist, das Produkt in den Hausmüll zu werfen, da es stark umweltschädlich ist. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde!</p> <p>Diese Kennzeichnung ist in der gesamten Europäischen Union gültig. Wenn Sie Ihr Produkt außerhalb der Europäischen Union entsorgen möchten, erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer örtlichen Behörde nach den entsprechenden Vorschriften!</p>

Hersteller/Importeur: Vöröskő Kft., HU-8200 Veszprém (Ungarn), Pápai út 36.

CE-KENNZEICHNUNG



Die Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt den für das Produkt geltenden EU-Normen entspricht und in der EU frei vermarktet werden kann.

Návod k použití

dyras

Kontaktní gril
Model: CGR-201B



Před použitím si pozorně přečtete návod k použití!

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem nebo pokud byly řádně poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí mu a souvisejícím nebezpečím. Nedovolte dětem, aby se s přístrojem hrály. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Zařízení a jeho vedení držte mimo dosah dětí mladších 8 let!
- Je zakázáno přístroj používat s externím časovacím zařízením nebo se zvláštním systémem dálkového ovládání.
- Venkovní povrchová teplota může být během provozu vysoká. Nedotýkejte se vnějšího povrchu rukama!
- Uchovejte si tento návod k použití, obal a doklad o koupi! Pokud výrobek prodáváte nebo předáváte třetí straně, nezapomeňte jí předat i tuto uživatelskou příručku!
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
- Vybavení pro vnitřní použití. Nepoužívejte spotřebič venku, chraňte jej před zdroji tepla, přímým slunečním zářením, otevřeným ohněm nebo vysokou vlhkostí a nikdy jej nepoužívejte s mokřýma rukama
- Nepoužívaný spotřebič vždy odpojte ze zásuvky a po každém použití jej vyčistěte!
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, abyste chránili děti před nebezpečím spojeným s elektrickými spotřebiči! Dbejte na to, aby kabel nevisel dolů a aby se zařízení nedotýkaly děti!
- Nikdy neponořujte přístroj do vody nebo do jiné kapaliny! Nikdy nečistěte velkým množstvím vody!
- Zařízení nikdy nepoužívejte, pokud je poškozené!
- Pokud je napájecí kabel poškozený, je třeba jej vyměnit, aby se předešlo nebezpečí. Výměnu smí provádět pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo kvalifikovaný technik.
- Nepokoušejte se zařízení opravovat sami! Pro opravu nebo výměnu dílů se vždy obraťte na odborný servis!

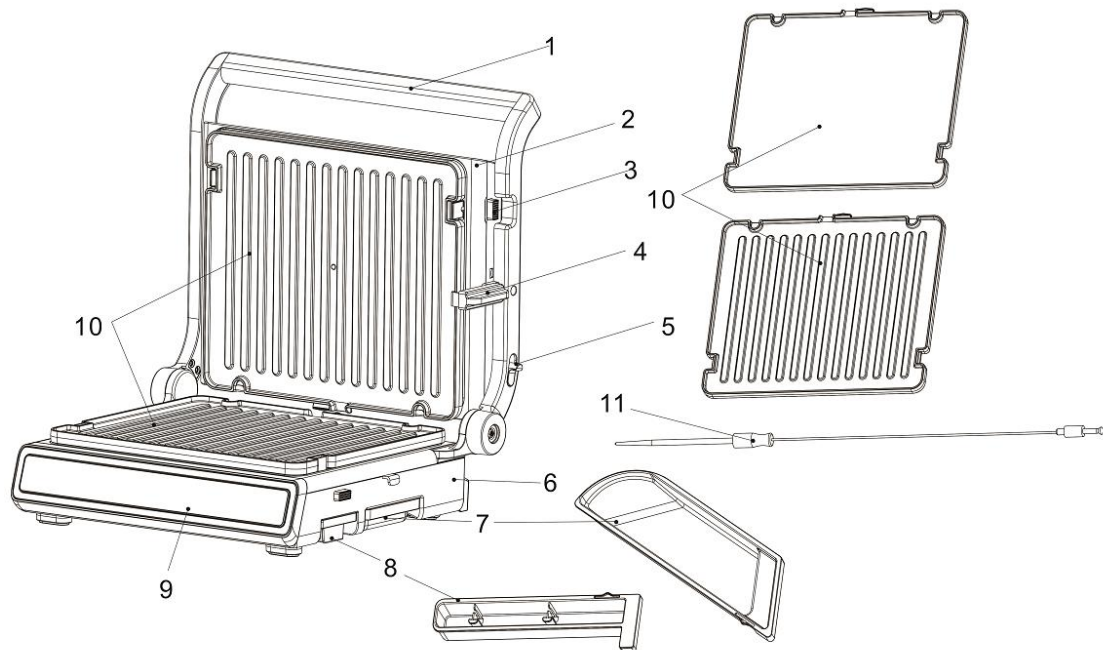
VAROVÁNÍ: Kromě funkčních ploch obsahuje tento elektrický spotřebič také další ohřívací plochy, které lze vyhřívat. Protože různí lidé vnímají teplotu různě, je třeba tento přístroj používat s **POZORNOSTÍ**. Spotřebiče byste se měli dotýkat pouze na určené rukojeti a používat například kuchyňské rukavice, abyste se chránili před teplem! Povrchy, které nejsou určeny k manipulaci, by měly před dotykem dostatečně vychladnout.

Během provozu se může zahřívat i vnější povrch. Nedotýkejte se vnějšího povrchu rukama!

Abyste předešli nebezpečí požáru, nenechávejte spotřebič bez dozoru!

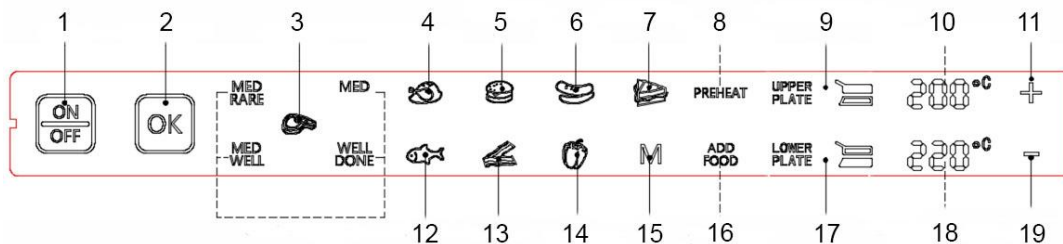
Před připojením k elektrické síti musí být topné desky v zavřené poloze.

ČÁSTI PŘÍSTROJE



- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1. Držák | 6. Vnější obal přístroje |
| 2. Horní kryt | 7. Zásobník na tuk |
| 3. Tlačítko pro uvolnění pečící desky | 8. Držák na teploměr na maso |
| 4. Uzavírací oko | 9. Řídící panel |
| 5. Oko na otevírání pečící desky | 10. Desky na pečení |
| | 11. Teploměr na maso |

ŘÍDÍCÍ PANEĽ



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Přepínač zapnutí/vypnutí | 10. Teplota horní desky na pečení |
| 2. Tlačítko OK | 11. tlačítko "+" |
| 3. Steak (Medium, Med. rare, med. well, well done) | 12. Ryby |
| 4. Kuře | 13. Slanina |
| 5. Hamburger | 14. Zelenina |
| 6. Klobása | 15. Manuální režim |
| 7. Sendvič | 16. Kontrolka přidání potravin |
| 8. Kontrolka předehtání | 17. Teplota spodní desky na pečení |
| 9. Ohřev horní desky na pečení | 18. Teplota dolní desky na pečení |
| | 19. tlačítko "-" |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Ze zařízení odstraňte veškerý obalový materiál!
- Před vyhozením obalu zkontrolujte, zda v něm nezůstalo žádné příslušenství!
- Zkontrolujte, zda spotřebič, napájecí kabel a příslušenství nejsou poškozeny! Pokud zjistíte poškození zařízení, kontaktujte servis a nepoužívejte jej
- Před prvním použitím vyčistěte pečící desky v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí!

Nepříjemný zápach nebo kouř je při prvním použití normální, proto spotřebič nejprve zahřejte bez potravin.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

1. Úplně odviňte kabel! Dbejte na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s povrchem na pečení!
2. Zkontrolujte, zda jsou topné desky čisté a bez prachu! V případě potřeby je otřete lehce navlhčeným hadříkem!
3. Umístěte zařízení na vodorovný povrch!
4. Zapojte zástrčku do zásuvky! Zařízení pípne a tlačítko Vypnutí/Zapnutí bliká.
5. Otevřete spotřebič podle režimu pečení! Vysunutím oka na otevírání pečící desky můžete spotřebič rozložit o 180°, takže na deskách můžete současně připravovat různé pokrmy. Chcete-li spotřebič složit zpět, potáhněte otevírací záklopku směrem nahoru a zároveň zaklopte varnou plochu. Pečící desky vložte do spotřebiče požadovanou stranou nahoru! Hladký povrch se doporučuje pro vejce, palačinky atp. a žebrovaný povrch na zeleninu a maso.
6. Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí jej zapnete! Na displeji zařízení se zobrazí následující informace:



7. Vyberte požadovaný režim pečení! Různé způsoby pečení jsou popsány v kapitole "Způsoby pečení".
8. Vložte jídlo do spotřebiče a upečte jej! Během smažení odtéká přebytečný tuk zadním odtokovým otvorem do zásobníku na tuk.
9. Po skončení vaření otevřete spotřebič a vyjměte pokrm dřevěnou nebo plastovou stěrkou.
10. Po použití odpojte spotřebič od elektrické sítě, otevřete horní kryt a nechte jej vychladnout.

POZOR

1. Nikdy nepoužívejte vidličku, nůž ani jiný ostrý nástroj pro vybírání potravin, protože by se tím poškodil nepřilnavý povrch varné plochy. Používejte jen tepelně odolné dřevěné nebo plastové nástroje!
2. Když zařízení nepoužíváte, vždy jej odpojte ze zásuvky!

METODY PEČENÍ

Režim Steak

1. Stiskněte tlačítko Steak na displeji a text Med rare začne blikat!



2. Stisknutím tlačítka Steak vyberte požadovanou úroveň přípravy: Med rare (středně syrové) – Med (středně propečené) – Med well (středně dobré) – Well done (dobře propečené).
3. Po výběru úrovně přepečení steaku stiskněte tlačítko OK! Na zařízení bliká kontrolka Preheat (přehřátí).
4. Po zahřátí spotřebiče zazní hlášení Add food (přidat jídlo) a třikrát zabliká. Steak položte na pečicí desku a stiskněte tlačítko OK!
5. Když je jídlo hotové, spotřebič se automaticky zastaví a resetuje do původního stavu.

Teploměr na maso

1. Teploměr lze používat pouze v režimu Steak.
2. Vyberte požadovaný režim Steak a nechte spotřebič zahřát! Potraviny položte na desku na pečení a přeložte přes ně vrchní desku na pečení
3. Vyjměte teploměr z držáku a vložte jej do otvoru vedle držáku
4. Při používání teploměru se doporučuje používat zařízení v uzavřeném režimu, aby byly výsledky přesnější.
5. Vložte teploměr do masa! Teplota teploměru je indikována ukazatelem teploty na spodní desce na pečení.
6. Po dosažení nastaveného času a teploty se program automaticky vypne.

Další automatické režimy

1. Kromě programu Steak si můžete vybrat ze 7 přednastavených programů.
2. Vyberte požadovaný program a stiskněte tlačítko OK! Potom se zobrazí Preheat (přehřátí).
3. Po zahřátí spotřebiče indikátor Add food (přidat jídlo) třikrát zapípá a začne blikat.
4. Umístěte jídlo na desku na pečení a stiskněte tlačítko OK!
5. Když program dosáhne nastaveného času, režim pečení se vypne a displej se vrátí na výchozí nastavení.

Manuální režim (oba desky mají stejnou teplotu)

1. Stisknutím tlačítka manuálního režimu vyberte program! Na displeji bude blikat písmeno M pro manuální režim a 2 desky na pečení. Stupeň ohřevu pečících desek ukazuje "---".
2. Pomocí tlačítek " " a "--" nastavte požadovanou teplotu v rozmezí od 80 °C do 230 °C.
3. Stisknutím tlačítka OK spustíte program.
4. Spotřebič vydá zvukový signál, když je dosaženo nastavené teploty. Umístěte jídlo na desku na pečení a pečte!

Manuální režim (dvě desky mají různé teploty)

1. Stisknutím tlačítka manuálního režimu vyberte program! Na displeji bude blikat písmeno M pro manuální režim a 2 desky na pečení. Stupeň ohřevu pečicích desek ukazuje "---".
2. Stiskněte jeden z nápisů Upper (horní)/Lower (dolní) deska. Potom bude blikat pouze vybraná deska na pečení.
3. Pomocí tlačítek " " a "-" nastavte požadovanou teplotu v rozmezí od 80 °C do 230 °C.
4. Stisknutím tlačítka OK nastavte druhou pečicí desku.
5. Po nastavení teploty na obou pečicích desek stiskněte tlačítka OK, čímž spustíte program.
6. Spotřebič vydá zvukový signál, když je dosaženo nastavené teploty. Umístěte potraviny na pečicí desky a pečte!

PROGRAMY A JEJICH NASTAVENÍ

Program	Teplota předehřívání	Teplota pečení	Doba pečení	Teplota teploměru na maso
Slanina	190 °C	220 °C	110 sekund	-
Kuře	200 °C	220 °C	260 sekund	-
Ryby	190 °C	210 °C	300 sekund	-
Hamburger	100 °C	210 °C	120 sekund	-
Klobása	160 °C	180 °C	270 sekund	-
Sendvič	160 °C	220 °C	105 sekund	-
Zelenina	170 °C	200 °C	130 sekund	-
Steak – Med. rare	220 °C	230 °C	60 sekund	57 °C
Steak – Med	220 °C	230 °C	90 sekund	62 °C
Steak – Med well	220 °C	230 °C	120 sekund	65 °C
Steak – Well done	220 °C	230 °C	200 sekund	71 °C


POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBU

1. Upozorňujeme, že některé části přístroje se mohou během provozu velmi zahřát! Před čištěním nebo skladováním odpojte přístroj od elektrické sítě a počkejte, až zcela vychladne!
2. Vnější část spotřebiče vyčistěte mírně navlhčeným hadříkem a poté ji otřete dosucha. Nikdy neponořujte přístroj do vody nebo do jiné kapaliny!
3. Desky na pečení vyjměte a umyjte v teplé vodě na mytí nádobí! Desky na pečení lze mýt v myčce nádobí.
4. Po každém použití vyprázdněte a vyčistěte zásobník na tuk!
5. Po čištění otřete veškeré příslušenství do sucha měkkým hadříkem!
6. Desky na pečení vložte zpět do trouby!
7. Nepoužívejte odmašťovací spreje, abrazivní čisticí prostředky, ostré nástroje nebo houbičky s abrazivním povrchem, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch nebo vnější plášť spotřebiče.
8. V případě jakýchkoli problémů se obraťte na autorizované servisní středisko.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	220-240 V
Jmenovitá frekvence	50/60 Hz
Jmenovitý výkon	1600 W
Třída dotykové ochrany	I. třída

NAKLÁDÁNÍ S ODPADY

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení	
	<p>Toto označení na výrobku a na obalu znamená, že je zakázáno vyhazovat výrobek do domovního odpadu, protože je vysoce znečišťující. Další informace získáte na místním úřadě!</p> <p>Toto označení platí v celé Evropské unii. Pokud si přejete zlikvidovat výrobek mimo Evropskou unii, informujte se o příslušných předpisech u místního úřadu!</p>

Výrobce/Dovozce: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai út 36.

SYMBOL CE



Označení je určeno k označení, že výrobek splňuje příslušné normy Evropské unie a je volně prodejné v Evropské unii.

Upute za uporabu

dyras

Kontaktni roštilj
Model: CGR-201B



S pozornošću pročitajte korisnički priručnik prije uporabe!

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

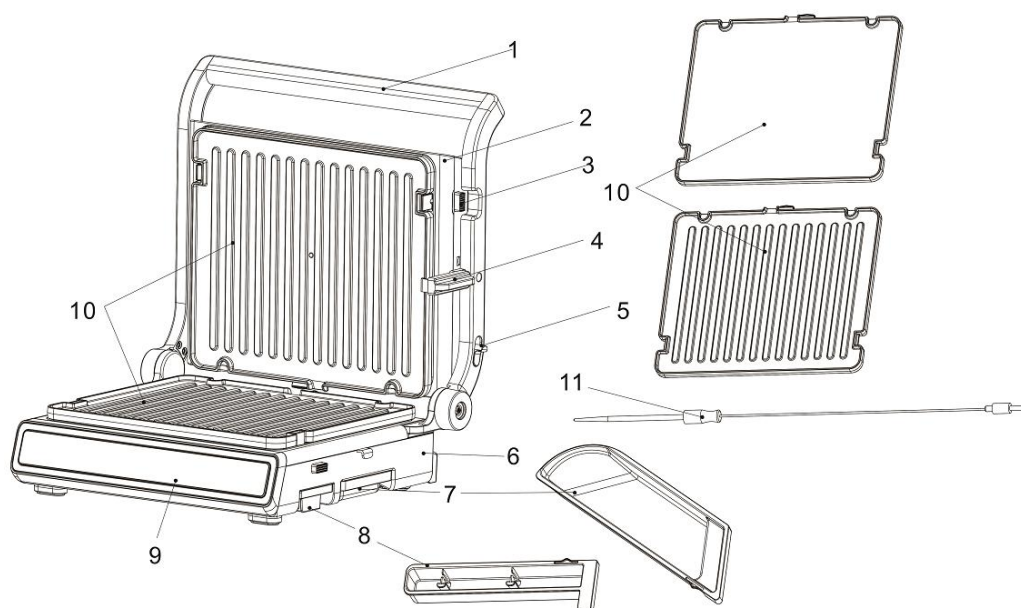
- Ovaj uređaj namijenjen je djeci starijoj od 8 godina i osobama sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja samo ako su dobili odgovarajuće upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Uređaj i kabel držite dalje od djece mlađe od 8 godina!
- Uređaj se ne smije upravljati vanjskim programatorom za uključivanje ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Tijekom rada uređaja temperatura vanjske površine može biti visoka. Ne dodirujte vanjsku površinu rukama!
- Sačuvajte ovaj korisnički priručnik, ambalažu i račun! Ako proizvod prodajete ili prodajete trećoj strani, obavezno prosljedite i ovaj korisnički priručnik.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu.
- Uređaj za unutarnju uporabu. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom, držite ga podalje od izvora topline, izravne sunčeve svjetlosti, otvorene vatre ili visoke vlažnosti i nikada ga ne koristite mokrim rukama!
- Uređaj uvijek isključite s napajanja kad nije u uporabi i očistite ga nakon svake uporabe.
- Uređaj nikada ne ostavljajte bez nadzora kako biste zaštitili djecu od opasnosti električnih uređaja! Pazite da kabel ne visi i da djeca ne dodiruju uređaj!
- Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! Nikada ne čistite s puno vode!
- Nikada ne koristite uređaj ako je oštećen!
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora se zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost. Zamjenu smije izvršiti samo proizvođač, njegov serviser ili kvalificirani tehničar.
- Ne pokušavajte sami popravljati uređaj! Uvijek se obratite ovlaštenom servisu za popravak uređaja ili zamjenu dijelova.

UPOZORENJE: Ovaj električni uređaj sadrži grijaće površine, a osim funkcionalnih površina, mogu se zagrijati i druge površine uređaja. Budući da različiti ljudi različito percipiraju temperaturu, ovu opremu treba koristiti S OPREZOM. Uređaj smijete dodirivati samo na predviđenoj ručki/rukohvatu i koristiti, na primjer, rukavice za pećnicu za zaštitu od topline. Površinama koje nisu predviđene za držanje treba ostaviti dovoljno vremena da se ohlade prije dodira.

Dok uređaj radi, vanjska površina također se može zagrijati. Ne dodirujte vanjsku površinu rukama!

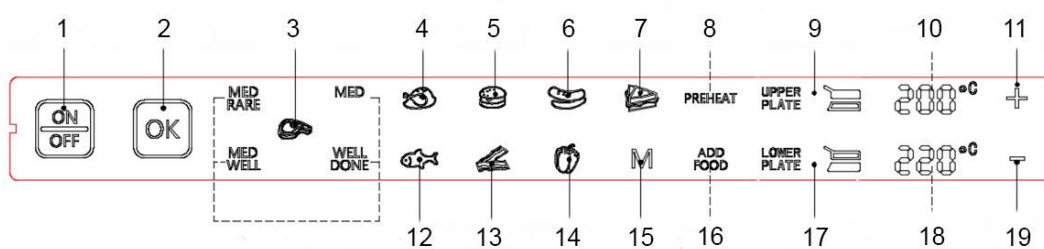
Kako biste izbjegli opasnost od požara, nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora! Grijaće ploče moraju biti u zatvorenom položaju prije spajanja na mrežu.

DIJELOVI UREĐAJA



- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Ručka | 6. Kućište uređaja |
| 2. Gornji poklopac | 7. Tacna za masnoću |
| 3. Tipka za otpuštanje ploče pećnice | 8. Kutija za pohranu sonde za meso |
| 4. Zatvaranje kartice | 9. Upravljačka ploča |
| 5. Kartica za otvaranje ploče pećnice | 10. Ploče za pečenje |
| | 11. Sonda za meso |

UPRAVLJAČKA PLOČA



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Prekidač za uključivanje/isključivanje | 10. Temperatura gornje ploče |
| 2. Tipka OK | 11. Tipka "+" |
| 3. Odrezak (srednji, med. rijedak, med. dobro, dobro pečen) | 12. Riba |
| 4. Piletina | 13. Slanina |
| 5. Hamburger | 14. Povrće |
| 6. Kobasica | 15. Ručni način rada |
| 7. Sendvič | 16. Dodajte svjetiljku za hranu |
| 8. Indikator predgrijavanja | 17. Grijanje donje ploče |
| 9. Grijanje gornje ploče za pečenje | 18. Niža temperatura ploče za pečenje |
| | 19. "-" tipka |

PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite svu ambalažu iz uređaja!
- Prije bacanja ambalaže provjerite je li u uređaju ostalo pribora!
- Provjerite jesu li uređaj, kabel napajanja i pribor oštećeni! Ako se na uređaju pronađe oštećenje, obratite se servisu i nemojte ga koristiti!
- Prije prve uporabe očistite pločice za pečenje u toploj vodi s tekućinom za pranje posuđa.

Neugodan miris ili dim od prve uporabe je normalan, stoga prvo zagrijte uređaj bez hrane.

UPORABA UREĐAJA

1. U potpunosti odmotajte kabel. Pazite da kabel ne dođe u dodir s površinama za pečenje!
2. Provjerite jesu li grijaće ploče čiste i bez prašine! Ako je potrebno, obrišite ih vlažnom krpom.
3. Postavite uređaj na ravnu površinu.
4. Priključite utikač u utičnicu. Uređaj se oglašava zvučnim signalom i treperi tipka za uključivanje/isključivanje.
5. Otvorite uređaj u skladu s načinom kuhanja! Ploča pećnice može preklopiti uređaj za 180° povlačenjem ručke za otvaranje, tako da možete istodobno kuhati različita jela na pločama pećnice. Za presavijanje uređaja povucite jezičak za otvaranje prema gore dok presavijate površinu za pečenje. Umetnite ploče za pečenje u uređaj tako da željene strane budu okrenute prema gore. Ravna površina preporučuje se za jaja, palačinke i sl., dok se rebrasta površina preporučuje za povrće i meso.
6. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste ga uključili! Na zaslonu uređaja pojavit će se sljedeće:



7. Odaberite željeni način kuhanja. Različiti načini rada opisani su u poglavlju "Načini kuhanja".
8. Stavite hranu u uređaj i kuhajte! Tijekom pečenja višak masnoće teče kroz stražnji odvodni otvor u posudu za masnoću.
9. Nakon kuhanja otvorite uređaj i izvadite hranu drvenom ili plastičnom lopaticom!
10. Nakon uporabe izvucite utikač i otvorite gornji poklopac, ostavite uređaj da se ohladi!

OPREZ

1. Nikada ne koristite vilicu, nož ili drugi oštar alat za uklanjanje hrane jer će to oštetiti premaz protiv lijepljenja površine za pečenje! Koristite samo drvene ili plastične alate otporne na toplinu!
2. Uvijek isključite uređaj s napajanja kad ga ne koristite!

NAČINI PEČENJA

Način rada za odrezak

1. Pritisnite tipku „Steak“ na zaslonu, „Med rare“ će početi treperiti!



2. Odaberite željenu razinu spremnosti pritiskom tipke „Steak“: Med rare – Med – Med well – Well done. (Polupečeno- Osrednje- osrednje dobro pečeno- dobro pečeno)
3. Nakon što odaberete razinu pečenja odreska, pritisnite OK! Na uređaju treperi „Preheat“ (zagrijavanje).
4. Nakon zagrijavanja uređaja, oglasit će se zvučnim signalom tri puta i treperit će natpis „Add Food“ (dodajte hranu). Stavite odrezak na ploču za pečenje i pritisnite OK.
5. Kad je hrana spremna, uređaj će se automatski zaustaviti i resetirati.

Mjerač temperature mesa

1. Termometar se može koristiti samo u načinu rada „Steak“.
2. Odaberite željeni način pečenja odreska i pustite uređaj da se zagrije. Stavite hranu na ploču za pečenje i preklopite gornju ploču za pečenje preko hrane!
3. Izvadite termometar iz držača i umetnite ga u otvor pored držača.
4. Prilikom uporabe termometra preporučuje se uporaba uređaja u sklopljenom načinu rada za točniji rezultat.
5. Stavite termometar u meso! Temperatura termometra označena je indikatorom temperature na donjoj ploči za pečenje.
6. Kad program dosegne postavljeno vrijeme i temperaturu, program se automatski isključuje.

Ostali automatski načini rada

1. Osim načina rada „Steak“, možete birati između 7 postavljenih programa.
2. Odaberite željeni program i pritisnite OK. Prikazat će se predgrijavanje.
3. Nakon zagrijavanja uređaja, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom tri puta i treperit će natpis „Add Food“ (dodajte hranu).
4. Stavite hranu na ploču za pečenje i pritisnite OK.
5. Kad program dosegne unaprijed postavljeno vrijeme, način kuhanja se isključuje i zaslon se resetira.

Ručni način rada (obje kartice imaju istu temperaturu)

1. Pritisnite tipku Manual mode za odabir programa. Na zaslonu treperi slovo M ručnog načina rada i 2 pločice za pečenje. Temperatura ploča za pečenje pokazuje "---".
2. Tipkama "+" i "-" podesite željenu temperaturu između 80 °C i 230 °C.
3. Pritisnite OK za pokretanje programa.
4. Uređaj će se oglasiti zvučnim signalom kada se dosegne podešena temperatura. Stavite hranu na lim za pečenje i pecite!

Ručni način rada (dvije kartice imaju različite temperature)

1. Pritisnite tipku Manual mode za odabir programa. Na zaslonu treperi slovo M ručnog načina rada i 2 pločice za pečenje. Temperatura ploča za pečenje pokazuje "---".
2. Pritisnite jednu od oznaka gornje/donje ploče. Treperit će samo odabrana ploča za pečenje.
3. Tipkama "+" i "-" podesite željenu temperaturu između 80 °C i 230 °C.
4. Pritisnite OK za podešavanje druge ploče za kuhanje.
5. Nakon podešavanja temperature obje ploče za pečenje, pritisnite OK za pokretanje programa.
6. Uređaj će se oglasiti zvučnim signalom kada se dosegne podešena temperatura. Stavite hranu na ploče za pečenje i pecite!

PROGRAMI I NJIHOVE POSTAVKE

Program	Temperatura zagrijavanja	Temperatura kuhanja	Vrijeme kuhanja	Temperatura termometra za meso
Slanina	190 °C	220 °C	110 sekundi	-
Piletina	200 °C	220 °C	260 sekundi	-
Riba	190 °C	210 °C	300 sekundi	-
Hamburger	100 °C	210 °C	120 sekundi	-
Kobasica	160 °C	180 °C	270 sekundi	-
Sendvič	160 °C	220 °C	105 sekundi	-
Povrće	170 °C	200 °C	130 sekundi	-
Odrezak – med. Rare (osrednje sirov)	220 °C	230 °C	60 sekundi	57 °C
Steak-Med (odrezak-osrednje pečen)	220 °C	230 °C	90 sekundi	62 °C
Odrezak – Med well (osrednje-dobro pečen)	220 °C	230 °C	120 sekundi	65 °C
Odrezak – dobro pečen	220 °C	230 °C	200 sekundi	71 °C


UPUTE ZA ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Pobrinite se da se neki dijelovi uređaja jako zagriju tijekom rada! Prije čišćenja ili skladištenja odspojite uređaj s napajanja i pričekajte da se potpuno ohladi!
2. Očistite vanjski dio uređaja lagano vlažnom krpom, a zatim ga obrišite. Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine!
3. Uklonite ploče za pečenje i operite ih u toploj vodi s deterdžentom. Ploče za pečenje također se mogu prati u perilici posuđa.
4. Ispraznite i očistite posudu za masnoću nakon svake uporabe.
5. Nakon čišćenja obrišite sav pribor mekom krpom.
6. Vratite ploče za pečenje u uređaj!
7. Nemojte koristiti sprejeve za odmašćivanje, abrazive, oštre instrumente ili abrazivne spužve jer to može oštetiti premaz protiv prljanja ili vanjsko kućište uređaja.
8. U slučaju bilo kakvih problema, obratite se ovlaštenom servisu za pomoć.

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	220–240 V
Nazivna frekvencija	50/60 Hz
Nazivna snaga	1600 W
Klasa zaštite od udara struje	I. razred

ZBRINJAVANJE

Uništavanje rabljene električne i elektroničke opreme	
	Ova oznaka na proizvodu i na pakiranju označava da je zabranjeno odlagati proizvod koji se više ne koristi u kućni otpad, jer je vrlo zagađujući. Za više informacija obratite se nadležnim mjesnim vlastima. Ova oznaka vrijedi za cijelo područje Europske unije. Ako proizvod želite odlagati izvan Europske unije, obratite se mjesnim vlastima o relevantnim propisima.

Proizvođač/uvoznik: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai út 36.

SIMBOL CE



Oznaka označava da je proizvod u skladnosti s propisima Europske unije koji se na njega primjenjuju i da se može slobodno distribuirati unutar Europske unije.

Návod na použitie

dyras

Kontaktný gril
Model: CGR-201B



Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie, prosím!

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí len pod dohľadom alebo ak boli riadne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú mu a súvisiacim nebezpečenstvám. Nedovoľte deťom, aby sa s prístrojom hrali. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú viac ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
- Zariadenie a jeho kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov!
- Je zakázané prístroj používať s externým časovacím zariadením alebo s osobitným systémom diaľkového ovládania.
- Vonkajšia povrchová teplota môže byť počas prevádzky vysoká. Nedotýkajte sa vonkajšieho povrchu rukami!
- Uschovajte si tento návod na použitie, obal a doklad o kúpe! Ak výrobok predávate alebo darujete tretej strane, uistite sa, že jej odovzdáte aj túto užívateľskú príručku!
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.
- Zariadenie na použitie v interiéri. Nepoužívajte spotrebič vonku, chráňte ho pred zdrojmi tepla, priamym slnečným žiarením, otvoreným ohňom alebo vysokou vlhkosťou a nikdy ho nepoužívajte s mokrými rukami
- Keď spotrebič nepoužívate, vždy ho odpojte zo zásuvky a po každom použití ho vyčistite!
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru, aby ste ochránili deti pred nebezpečenstvami elektrických spotrebičov! Dbajte na to, aby kábel nevisel dole a aby sa zariadenia nedotýkali detí!
- Nikdy neponorte prístroj do vody alebo do inej kvapaliny! Nikdy nečistite veľkým množstvom vody!
- Nikdy nepoužívajte zariadenie, ak je poškodené!
- Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné ho vymeniť, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Výmenu smie vykonávať len výrobca, jeho servisný zástupca alebo kvalifikovaný technik.
- Nepokúšajte sa zariadenie opravovať sami! V prípade opravy alebo výmeny dielov sa vždy obráťte na odborný servis!

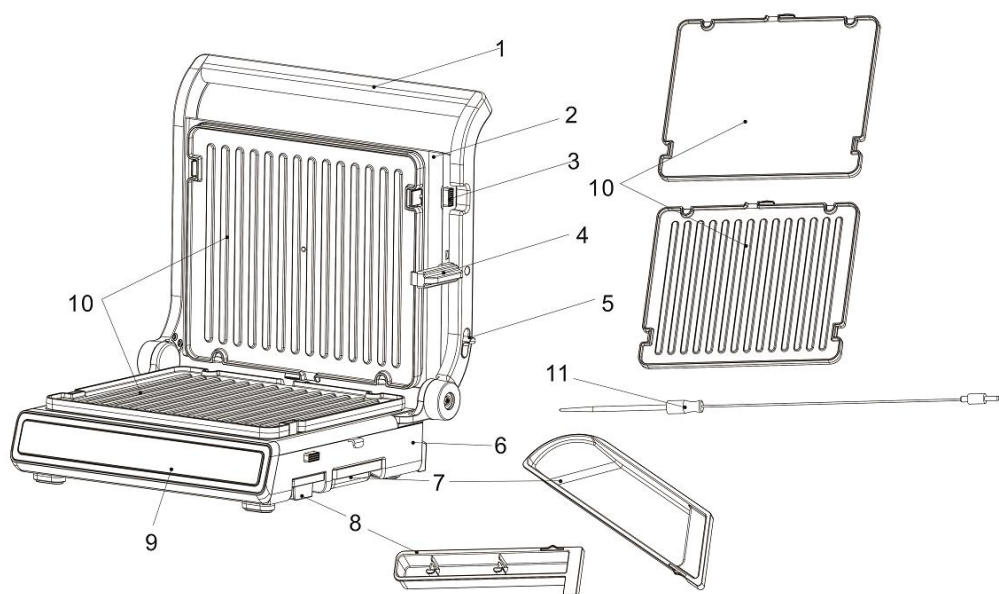
VAROVANIE: Tento elektrický spotrebič obsahuje okrem funkčných plôch aj iné výhrevné plochy, ktoré sa môžu zahrievať. Keďže rôzni ľudia vnímajú teplotu rôzne, toto zariadenie by sa malo používať OPATRNE. Zariadenia by ste sa mali dotýkať len na určenej rukoväti/rukoväti a na ochranu pred teplom používať napríklad kuchynské rukavice! Povrchom, ktoré nie sú určené na manipuláciu, by sa mal pred dotykom poskytnúť dostatočný čas na vychladnutie.

Počas prevádzky sa môže zahrievať aj vonkajší povrch. Nedotýkajte sa vonkajšieho povrchu rukami!

Aby ste predišli riziku požiaru, nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru!

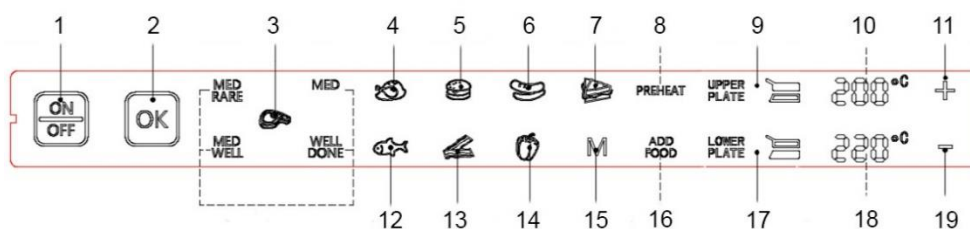
Pred pripojením k elektrickej sieti musia byť ohrevné platne v zatvorenej polohe.

ČASTI PRÍSTROJA



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Držiak | 6. Vonkajší obal prístroja |
| 2. Horný kryt | 7. Zásobník na tuk |
| 3. Tlačidlo na uvoľnenie dosky na pečenie | 8. Držiak na teplomer na mäso |
| 4. Uzatváracie oko | 9. Riadiaci panel |
| 5. Oko na otváranie dosky na pečenie | 10. Dosky na pečenie |
| | 11. Teplomer na mäso |

RIADIACI PANEL



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Prepínač zapnutia/vypnutia | 11. tlačidlo "+" |
| 2. Tlačidlo OK | 12. Ryba |
| 3. Steak (Medium, Med. rare, med. well, well done) | 13. Slanina |
| 4. Kura | 14. Zelenina |
| 5. Hamburger | 15. Manuálny režim |
| 6. Klobása | 16. Kontrolka pridania potravín |
| 7. Sendvič | 17. Teplota spodnej dosky na pečenie |
| 8. Kontrolka predhriatia | 18. Teplota dolnej dosky na pečenie |
| 9. Ohrev hornej dosky na pečenie | 19. tlačidlo "-" |
| 10. Teplota hornej dosky na pečenie | |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Zo zariadenia odstráňte všetok obalový materiál!
- Pred vyhodením obalu skontrolujte, či v ňom nezostalo žiadne príslušenstvo!
- Skontrolujte, či spotrebič, napájací kábel a príslušenstvo nie sú poškodené! Ak zistíte poškodenie zariadenia, kontaktujte servis a nepoužívajte ho
- Pred prvým použitím vyčistite dosky na pečenie v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu!

Neprijemný zápach alebo dym je pri prvom použití normálny, preto spotrebič najprv zohrejte bez potravín.

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

1. Úplne odviňte kábel! Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s povrchom a pečenie!
2. Skontrolujte, či sú výhrevné platne čisté a bez prachu! V prípade potreby ich utrite mierne vlhkou handričkou!
3. Zariadenie umiestnite na vodorovný povrch!
4. Zapojte zástrčku do zásuvky! Zariadenie pípne a tlačidlo Vypnutia/Zapnutia bliká.
5. Otvorte spotrebič podľa režimu pečenia! Vysunutím oka na otváranie dosky na pečenie môžete spotrebič rozložiť o 180°, takže na plechoch môžete súčasne pripravovať rôzne pokrmy. Ak chcete spotrebič zložiť späť, potiahnite otváraciu zátku smerom nahor a zároveň zaklopte varnú plochu. Dosky na pečenie vložte do spotrebiča požadovanou stranou nahor! Hladký povrch sa odporúča na vajcia, palacinky atď. a rebrovaný povrch na zeleninu a mäso.
6. Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia ho zapnete! Na displeji zariadenia sa zobrazí nasledujúca informácia:



7. Vyberte požadovaný režim pečenia! Rôzne spôsoby pečenia sú opísané v kapitole "Spôsoby pečenia".
8. Vložte jedlo do spotrebiča a upečte ho! Počas vyprážania odteká prebytočný tuk zadným odtokovým otvorom do zásobníka na tuk.
9. Po skončení pečenia otvorte spotrebič a vyberte jedlo drevenou alebo plastovou stierkou
10. Po použití spotrebič odpojte od elektrickej siete, otvorte horný kryt a nechajte ho vychladnúť

POZOR

1. Nikdy nepoužívajte vidličku, nôž ani iný ostrý nástroj na vyberanie potravín, pretože by sa tým poškodil nepriľnavý povrch varnej plochy. Používajte len tepelne odolné drevené alebo plastové nástroje!
2. Keď zariadenie nepoužívate, vždy ho odpojte zo zásuvky!

METÓDY PEČENIA

Režim Steak

1. Stlačte tlačidlo Steak na displeji a text Med rare začne blikať!



2. Stlačením tlačidla Steak vyberte požadovanú úroveň prípravy: Med rare (stredne surové) – Med (stredne prepečené) – Med well (stredne dobre) – Well done (dobře prepečené).
3. Po výbere úrovne prepečenia steaku stlačte tlačidlo OK! Na zariadení bliká kontrolka Preheat (predhriatia).
4. Po zahriatí spotrebiča zaznie hlásenie Add food (pridať jedlo) a trikrát zabliká. Steak položte na dosku na pečenie a stlačte tlačidlo OK!
5. Keď je jedlo hotové, spotrebič sa automaticky zastaví a resetuje do pôvodného stavu.

Teplomer na mäso

1. Teplomer sa môže používať len v režime Steak.
2. Vyberte požadovaný režim Steak a nechajte spotrebič zohriať! Potraviny položte na dosku na pečenie a preložte cez ne vrchnú dosku na pečenie
3. Vyberte teplomer z držiaka a vložte ho do otvoru vedľa držiaka
4. Pri používaní teplomera sa odporúča používať zariadenie v uzavretom režime, aby boli výsledky presnejšie.
5. Vložte teplomer do mäsa! Teplota teplomera je indikovaná ukazovateľom teploty na spodnej doske na pečenie.
6. Po dosiahnutí nastaveného času a teploty sa program automaticky vypne.

Ďalšie automatické režimy

1. Okrem programu Steak si môžete vybrať zo 7 prednastavených programov.
2. Vyberte požadovaný program a stlačte tlačidlo OK! Potom sa zobrazí Preheat (prehriatie).
3. Po zahriatí spotrebiča indikátor Add food (pridať jedlo) trikrát zapípa a začne blikať.
4. Umiestnite jedlo na dosku na pečenie a stlačte tlačidlo OK!
5. Keď program dosiahne nastavený čas, režim pečenia sa vypne a displej sa vráti na predvolené nastavenie.

Manuálny režim (oba dosky majú rovnakú teplotu)

1. Stlačením tlačidla manuálneho režimu vyberte program! Na displeji bude blikať písmeno M pre manuálny režim a 2 dosky na pečenie. Stupeň ohrevu dosiek na pečenie ukazuje "---".
2. Pomocou tlačidiel "+" a "-" nastavte požadovanú teplotu v rozmedzí od 80 °C do 230 °C.
3. Stlačením tlačidla OK spustíte program.
4. Spotrebič vydá zvukový signál, keď sa dosiahne nastavená teplota. Umiestnite jedlo na dosku na pečenie a pečte!

Manuálny režim (dva dosky majú rôzne teploty)

1. Stlačením tlačidla manuálneho režimu vyberte program! Na displeji bude blikať písmeno M pre manuálny režim a 2 dosky na pečenie. Stupeň ohrevu dosiek na pečenie ukazuje "---".
2. Stlačte jeden z nápisov Upper (horná)/Lower (dolná) doska. Potom bude blikať iba vybraná doska na pečenie.
3. Pomocou tlačidiel "+" a "-" nastavte požadovanú teplotu v rozmedzí od 80 °C do 230 °C.
4. Stlačením tlačidla OK nastavte druhú dosku na pečenie.
5. Po nastavení teploty na oboch doskách na pečenie stlačte tlačidlo OK, čím spustíte program.
6. Spotrebič vydá zvukový signál, keď sa dosiahne nastavená teplota. Umiestnite potraviny na dosky na pečenie a pečte!

PROGRAMY A ICH NASTAVENIA

Program	Teplota predhrievania	Teplota pečenia	Doba pečenia	Teplota teplomera na mäso
Slanina	190 °C	220 °C	110 sekúnd	-
Kura	200 °C	220 °C	260 sekúnd	-
Ryba	190 °C	210 °C	300 sekúnd	-
Hamburger	100 °C	210 °C	120 sekúnd	-
Klobása	160 °C	180 °C	270 sekúnd	-
Sendvič	160 °C	220 °C	105 sekúnd	-
Zelenina	170 °C	200 °C	130 sekúnd	-
Steak – Med. rare	220 °C	230 °C	60 sekúnd	57 °C
Steak – Med	220 °C	230 °C	90 sekúnd	62 °C
Steak – Med well	220 °C	230 °C	120 sekúnd	65 °C
Steak – Well done	220 °C	230 °C	200 sekúnd	71 °C


POKYNY NA ČISTENIE A ÚDRŽBU

1. Upozorňujeme, že niektoré časti zariadenia sa môžu počas prevádzky veľmi zahriať! Pred čistením alebo skladovaním ho odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým úplne vychladne!
2. Vonkajšiu časť spotrebiča vyčistite mierne navlhčenou handričkou a potom ju utrite dosucha. Nikdy neponorte prístroj do vody alebo do inej kvapaliny!
3. Dosky na pečenie vyberte a umyte v teplej vode na umývanie riadu! Dosky na pečenie je možné umývať v umývačke riadu.
4. Po každom použití vyprázdňte a vyčistite zásobník na tuk!
5. Po čistení utrite všetko príslušenstvo do sucha mäkkou handričkou!
6. Dosky na pečenie vložte späť do rúry!
7. Nepoužívajte odmasťovacie spreje, abrazívne čistiace prostriedky, ostré nástroje ani hubky s abrazívnym povrchom, pretože môžu poškodiť neprilnavý povrch alebo vonkajší kryt spotrebiča
8. V prípade akýchkoľvek problémov sa obráťte na autorizované servisné stredisko

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	220–240 V
Menovitá frekvencia	50/60 Hz
Menovitý výkon	1600 W
Trieda dotykovej ochrany	I. trieda

ODPADOVÉ HOSPODÁRSTVO

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení	
	<p>Toto označenie na výrobku a na obale znamená, že výrobok je zakázané vyhadzovať do domového odpadu, pretože je vysoko znečisťujúci. Ďalšie informácie získate od miestnych orgánov!</p> <p>Toto označenie platí v celej Európskej únii. Ak chcete výrobok zlikvidovať mimo Európskej únie, obráťte sa na miestne úrady, ktoré vám poskytnú informácie o príslušných predpisoch.</p>

Výrobca/Dovozca: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai út 36.

SYMBOL CE



Účelom označenia je uviesť, že výrobok spĺňa normy EÚ, ktoré sa naň vzťahujú, a môže sa voľne predávať v EÚ.

Navodila za uporabo

dyras

Kontaktni žar
Model: CGR-201B



Pozorno preberite navodila za uporabo.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

1. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja le, če so pod nadzorom ali poučeni o uporabi naprave na varen način in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
2. Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
3. Naprava ni namenjena upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
4. Temperatura zunanje površine je lahko med delovanjem naprave visoka. Z roko se ne dotikajte zunanje površine.
5. Shranite ta navodila za uporabo, embalažo in potrdilo o prejemu. Če izdelek podarite ali prodate tretji osebi, poskrbite, da ji izročite tudi ta navodila za uporabo.
6. Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
7. Ta naprava je namenjena samo za uporabo v zaprtih prostorih. Naprave ne uporabljajte na prostem, hranite jo stran od virov toplote, neposredne sončne svetlobe, odprtega ognja ali visoke vlage in je nikoli ne uporabljajte z mokrimi rokami.
8. Kadar naprave ne uporabljate, vedno izvalcite vtič iz vtičnice in ga po vsaki uporabi očistite.
9. Naprave nikoli ne puščajte brez nadzora, da bi otroke zaščitili pred nevarnostmi, ki jih predstavljajo električne naprave. Poskrbite, da kabel ne bo visel in da se otroci ne bodo dotikali naprave.
10. Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine.
11. Nikoli ne uporabljajte naprave, če je poškodovana.
12. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
13. Naprave ne poskušajte popraviti sami, za popravilo ali zamenjavo naprave se vedno obrnite na našega serviserja.

OPOZORILO: Ta električni aparat vsebuje površine z grelno funkcijo, ki so med uporabo vroče, prav tako so lahko vroči tudi drugi deli aparata. Ker različne osebe različno zaznavajo temperature, to opremo uporabljajte previdno. Opreme se je dotikajte le na za to predvidenih ročajih in oprijemalnih površinah ter uporabljajte toplotno zaščito, kot so rokavice. Površine, ki niso predvidene za prijemanje, se morajo pred dotikanjem ohladiti.

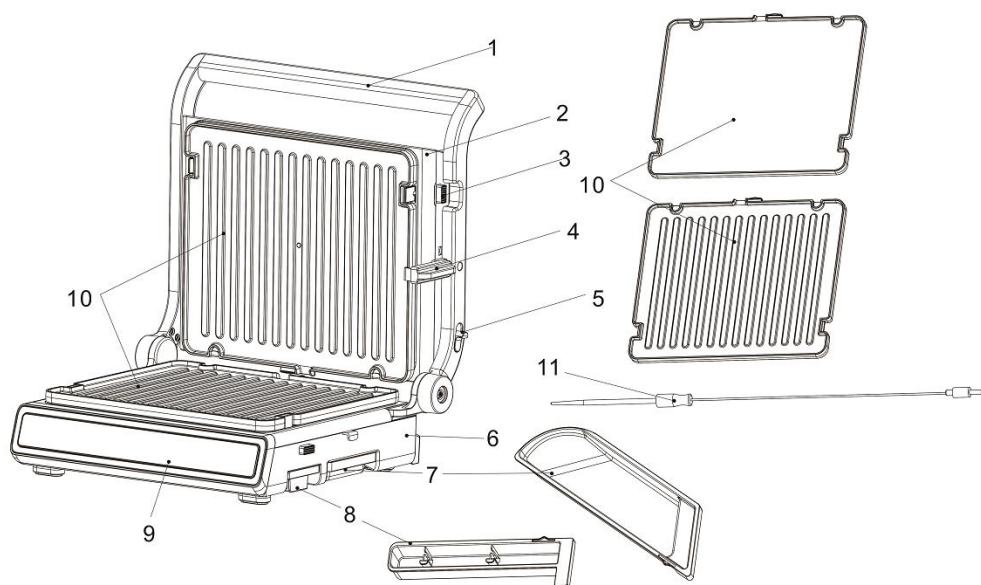
Napravo vedno uporabljajte na ravni, vodoravni površini. Poskrbite za zadostno prezračevanje, da se vroča para lahko razkadi.

Zunanja površina naprave je lahko med delovanjem vroča. Z roko se ne dotikajte zunanje površine.

Da bi se izognili nevarnosti požara, naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.

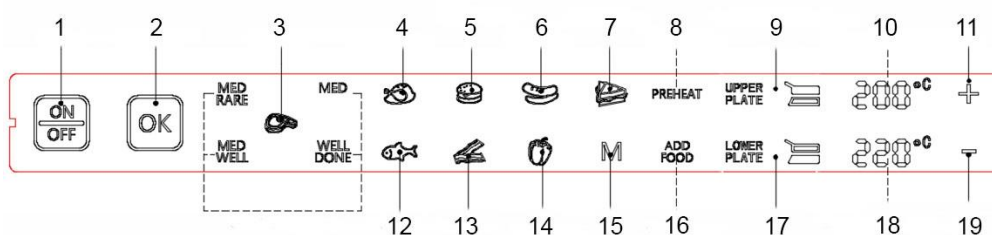
Pred priključitvijo na električno omrežje morajo biti grelne plošče v zaprtem položaju.

DELI NAPRAVE



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Ročaj | 6. Podnožje |
| 2. Zgornji pokrov | 7. Pladenj za maščobo |
| 3. Gumb za sprostitev plošče za peko | 8. Reža za temperaturno sondo |
| 4. Gumb za zaklepanje | 9. Nadzorna plošča |
| 5. Gumb za odpiranje zgornje plošče | 10. Plošče za peko |
| | 11. Temperaturna sonda |

NADZORNA PLOŠČA



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Vklop/izklop | 10. Temperatura zgornje plošče |
| 2. Gumb OK (Potrdi) | 11. Tipka "+" |
| 3. Stejk (srednje pečen, srednje pečen, srednje pečen, dobro pečen) | 12. Ribe |
| 4. Piščanec | 13. Slanina |
| 5. Hamburger | 14. Zelenjava |
| 6. Klobase | 15. Ročni način |
| 7. Sendvič | 16. Dodaj hrano |
| 8. Predgrevanje | 17. Ogrevanje spodnje plošče |
| 9. Ogrevanje zgornje plošče | 18. Temperatura spodnje plošče |
| | 19. Tipka "-" |

PRED PRVO UPORABO

- Z naprave odstranite ves embalažni material
- Preden zavržete embalažo, preverite, ali v njej ni ostala nobena dodatna oprema.
- Preverite, da naprava, napajalni kabel in pribor niso poškodovani! Če odkrijete kakršno koli poškodbo, se obrnite na servisni center in naprave ne uporabljajte!
- Pred prvo uporabo pekače očistite v topli vodi s tekočino za pomivanje posode!

Neprijeten vonj ali dim je ob prvi uporabi normalen, zato aparat najprej segrevajte brez hrane.

UPORABA NAPRAVE

1. Popolnoma odvijte kabel! Prepričajte se, da se kabel ne dotika toplih površin!
2. Preverite, ali so plošče za peko čiste in brez prahu! Po potrebi jih obrišite z rahlo vlažno krpo!
3. Napravo postavite na ravno površino.
4. Vtič vstavite v vtičnico! Naprava bo enkrat zapiskala in gumb za izklop/izklop bo utripal.
5. Odprite aparat glede na način peke! Z dvigom jezička za odpiranje pekača lahko aparat razvijete za 180°, tako da lahko na pekačih hkrati pripravljate različne jedi. Če želite aparat zložiti nazaj, potegnite jeziček za odpiranje navzgor, medtem ko odlagate površino za peko. Pekače vstavite v aparat z zeleno stranjo navzgor. Za jajca, palačinke itd. je priporočljiva gladka pločevina, za zelenjavo in meso pa rebrasta pločevina.
6. Za vklop pritisnite gumb za vklop/izklop. Na zaslonu se prikaže naslednje:



7. Izberite zeleni način pečenja! Različni načini so opisani v poglavju »Načini pečenja«.
8. Hrano vstavite v aparat in jo specite. Med peko bo odvečna maščoba stekla skozi zadnjo odtočno odprtino v posodo za maščobo.
9. Po peki odprite aparat in hrano odstranite z leseno ali plastično lopatico.
10. Po uporabi izvlecite vtič in odprite zgornji pokrov, da se naprava ohladi.

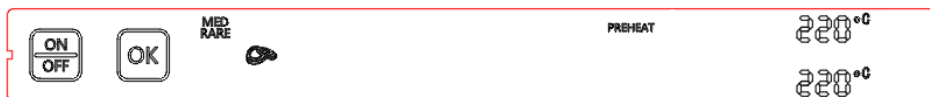
POZOR

1. Za odstranjevanje hrane nikoli ne uporabljajte vilic, noža ali drugih ostrih pripomočkov, saj bi s tem poškodovali prevleko proti prijemanju na kuhlalni površini. Uporabljajte samo lesene ali plastične pripomočke, ki so odporni na toploto!
2. Kadar naprave ne uporabljate, jo vedno izključite iz električnega omrežja!

NAČINI PEČENJA

Način za stejk

1. Pritisnite gumb za stejk na zaslonu, nato bo začelo utripati besedilo »Med rare«!



2. S pritiskom na gumb za stejk izberite stopnjo pečenosti: srednje pečeno (med rare) – srednje (med) – srednje dobro (med well) – dobro pečeno (well done).
3. Ko izberete stopnjo pečenosti, pritisnite gumb OK! Na zaslonu utripa indikator segrevanja.
4. Ko je aparat segret, utripa indikator »Dodaj hrano« in trikrat zapiska. Stejk položite na plošče za peko in pritisnite OK.
5. Ko je hrana pripravljena, se aparat samodejno ustavi in ponastavi.

Temperaturna sonda

1. Temperaturno sondo lahko uporabljate samo v načinu za stejk.
2. Izberite zeleni način pečenja in pustite, da se aparat segreje. Hrano položite na spodnjo ploščo in čeznjo spustite zgornjo ploščo.
3. Odstranite temperaturno sondo iz reže in jo vstavite v odprtino poleg reže.
4. Ko uporabljate temperaturno sondo, je priporočljivo, da žar uporabljate v zaprtem načinu, saj boste tako dobili natančnejše rezultate.
5. Vstavite temperaturno sondo v meso. Temperaturo sonde prikazuje indikator temperature na spodnji plošči za peko.
6. Ko program doseže nastavljeni čas in temperaturo, se samodejno izklopi.

Drugi samodejni načini

1. Poleg načina za stejk lahko izbirate med 7 prednastavljenimi programi.
2. Izberite zeleni program in pritisnite OK. Nato se prikaže predgrevanje.
3. Ko se aparat segreje, utripa indikator »Dodaj hrano« , aparat pa trikrat piska.
4. Živilo položite na pekač in pritisnite OK.
5. Ko program doseže nastavljeni čas, se način pečenja izklopi in zaslon se vrne na privzeto nastavitvev.

Ročni način (obe plošči imata enako temperaturo)

1. Pritisnite gumb za ročni način, da izberete program. Na zaslonu bo utripala črka M za ročni način in 2 plošči. Temperatura plošč se prikaže kot "---".
2. Z gumboma »+« in »-« nastavite zeleno temperaturo med 80 °C in 230 °C.
3. Pritisnite gumb OK, da zaženete program.
4. Naprava bo zapiskala, ko bo dosežena nastavljena temperatura. Hrano položite na pekače in jo pecite.

Ročni način (plošči imata različno temperaturo)

1. Pritisnite gumb za ročni način, da izberete program. Na zaslonu bo utripala črka M za ročni način in 2 plošči. Temperatura plošč se prikaže kot "---".
2. Pritisnite eno od tipk za zgornjo/spodnjo ploščo. Utripa samo izbrana ploščica za peko.
3. Z gumboma »+« in »-« nastavite želeno temperaturo med 80 °C in 230 °C.
4. Pritisnite OK, da nastavite drugo ploščo za peko.
5. Ko nastavite temperaturo obeh pekačev, pritisnite OK, da se program začne.
6. Naprava bo zapiskala, ko bo dosežena nastavljena temperatura. Hrano položite na pekače in jo pecite

PROGRAMI IN NASTAVITVE

Program	Temperatura predgretja.	Temperatura pečenja.	Čas peke	Temperaturo temperaturne sonde.
Slanina	190 °C	220 °C	110 s	-
Piščanec	200 °C	220 °C	260 s	-
Ribe	190 °C	210 °C	300 s	-
Hamburger	100 °C	210 °C	120 s	-
Klobase	160 °C	180 °C	270 s	-
Sendvič	160 °C	220 °C	105 s	-
Zelenjava	170 °C	200 °C	130 s	-
Stejk – srednje pečen	220 °C	230 °C	60 s	57 °C
Stejk – srednje	220 °C	230 °C	90 sek.	62 °C
Stejk – srednje dobro pečen	220 °C	230 °C	120 s	65 °C
Stejk – dobro pečen	220 °C	230 °C	200 s.	71 °C


ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Upoštevajte, da se lahko nekateri deli naprave med delovanjem močno segrejejo! Pred čiščenjem ali shranjevanjem ga izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se popolnoma ohladi!
2. Zunanost naprave očistite z rahlo vlažno krpo in jo nato obrišite do suhega. Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!
3. Odstranite pekače in jih operite v topli vodi za pomivanje posode. Plošče za peko lahko pomivate v pomivalnem stroju.
4. Po vsaki uporabi izpraznite in očistite posodo za maščobo!
5. Po čiščenju vse dodatke obrišite do suhega z mehko krpo!
6. Plošče za peko vstavite nazaj v aparat!
7. Ne uporabljajte razpršil za razmaščevanje, abrazivnih sredstev, ostrih instrumentov ali gobic z abrazivnimi površinami, ker lahko poškodujejo prevleko proti prijemanju ali zunanje ohišje aparata!
8. Če imate težave, se za pomoč obrnite na pooblaščen servisni center!

TEHNIČNA SPECIFIKACIJA

Nazivna napetost	220–240 V
Nazivna frekvenca	50/60 Hz
Nazivna poraba energije	1600 W
Zaščitni razred	Razred I.

RAVNANJE Z ODPADKI

Pravilno odstranjevanje tega izdelka	
	Ta oznaka označuje, da se ta izdelek ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki po vsej EU. Da bi preprečili morebitno škodo za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, jih odgovorno reciklirajte, s čimer podprete trajnostno ponovno uporabo materialnih virov. Če želite vrniti uporabljeno napravo, uporabite sistem za vračilo in prevzem ali se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Ta izdelek lahko prevzamejo za okoljsko varno recikliranje.

Proizvajalec/uvoznik: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai út 36.

SIMBOL CE



Znak je namenjen označevanju, da je izdelek skladen z ustreznimi standardi Evropske unije in se lahko prosto trži v Evropski uniji.



www.dyras.eu

A Dyras Europe Kft. írásbeli engedélye nélkül tilos a tartalom bármely részének (beleértve a logókat, a designt, a fotókat, a szöveget, a színösszeállítást, elrendezést stb.) bármely célból történő reprodukálása, felhasználása vagy továbbterjesztése, valamint harmadik félnek ilyen célból történő továbbítása.

A „dyras” a Dyras Europe Kft. bejegyzett védjegye.

No parts of the content (including logos, design, photos, text, colour scheme arrangements, etc.) may be reproduced, reused or redistributed for any purpose whatsoever, or distributed to a third party for such purposes, without the written permission of Dyras Europe Kft.

“dyras” is a registered trademark of Dyras Europe Kft.

Die Vervielfältigung, Verwendung oder Weiterverbreitung von Teilen des Inhalts (einschließlich Logos, Design, Fotos, Text, Farbschema, Layout usw.) zu beliebigen Zwecken oder die Weitergabe an Dritte zu diesem Zweck ist ohne schriftliche Genehmigung von Dyras Europe Kft. verboten.

„dyras“ ist eine eingetragene Marke von Dyras Europe Kft.

Reprodukce, používání nebo další šíření jakékoli části obsahu (včetně loga, designu, fotografií, textu, barevného schématu, rozvržení atd.) pro jakýkoli účel nebo přenos třetím stranám k tomuto účelu je bez písemného souhlasu společnosti Dyras Europe Kft. zakázáno.

"dyras" je registrovanou ochrannou známkou společnosti Dyras Europe Kft.

Bez pismenog dopuštenja društva Dyras Europe Kft., zabranjeno je reproduciranje, korištenje ili redistribucija bilo kojeg dijela sadržaja (uključujući logotipe, dizajn, fotografije, tekst, shemu boje, izgled i sl.) u bilo koju svrhu, kao i prijenos trećim stranama u navedenu svrhu.

"dyras" je registrirani zaštitni znak tvrtke Dyras Europe Kft.

Reprodukcia, používanie alebo ďalšie šírenie akejkoľvek časti obsahu (vrátane loga, dizajnu, fotografií, textu, farebnej schémy, rozvrhnutia atď.) na akýkoľvek účel alebo prenos tretím stranám na takýto účel je bez písomného súhlasu spoločnosti Dyras Europe Kft. zakázané.

"dyras" je registrovaná ochranná známka spoločnosti Dyras Europe Kft.

Brez pisnega dovoljenja družbe Dyras Europe Kft. se nobenega dela vsebine (vključno z logotipi, oblikovanjem, fotografijami, besedilom, ureditvijo barvne sheme itd.) ne sme reproducirati, ponovno uporabljati ali razširjati v kakršen koli namen ali ga v te namene posredovati tretji osebi.

"dyras" je registrirana blagovna znamka družbe Dyras Europe Kft.