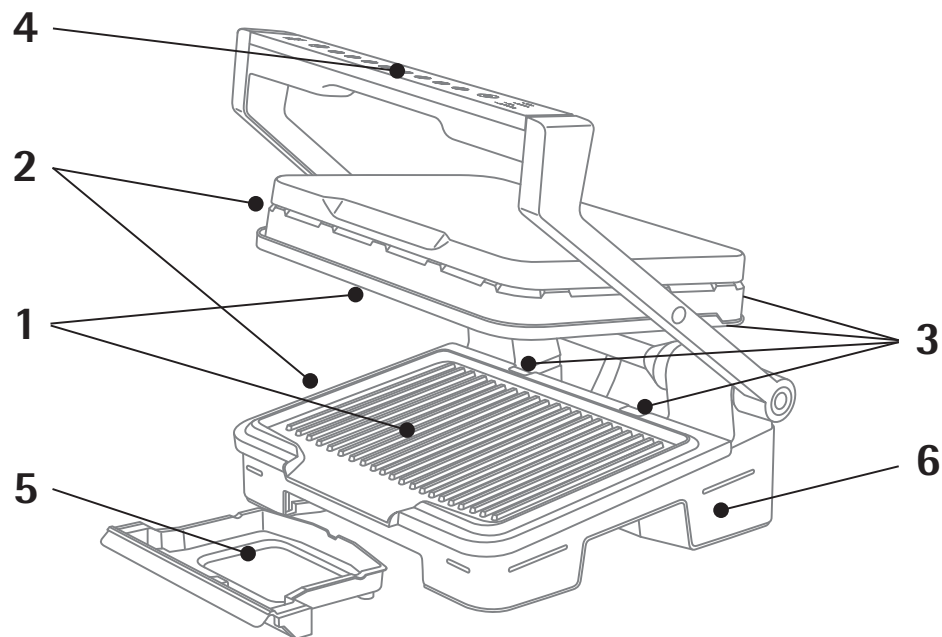


Profi Plus

RO Manual de utilizare
Grătar electric Perfection





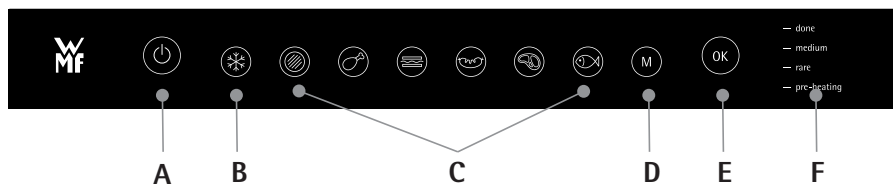
1. Componente

Componente ale grătarului electric

1. Plăci de grătar
2. Buton de deblocare pentru plăcile grătarului
3. Suport pentru plăcile grătarului
4. Mâner cu afișaj tactil
5. Tavă de scurgere a grăsimii
6. Bază

Afișaj

- A. Pornire/ Oprire
- B. Opțiune pentru alimentele congelate (numai în modul automat)
- C. 6 programe de gătit (burger, piept de pui, sandvișuri, cârnați, friptură, pește)
- D. Modul manual
- E. OK
- F. Afișaj pentru nivelul de gătit



2. Instrucțiuni de siguranță

Instrucțiuni de siguranță importante

Instrucțiuni de utilizare, întreținere, curățare și instalare a produsului: pentru propria siguranță, citiți toate paragrafele manualului de instrucțiuni de utilizare, inclusiv pictogramele asociate.

Utilizarea aparatului

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic în interior. Nu este destinat utilizării în următoarele situații, iar garanția nu se va aplica pentru:
 - spații de bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii tip pensiune.
 - Înainte de prima utilizare îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul aparatului.
 - Acest aparat nu este destinat utilizării de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, persoane care nu au experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni cu privire la modul de utilizare a aparatului din partea unei persoane adulte responsabile pentru siguranța acestora. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul și nu îl folosesc ca pe o jucărie.
 - Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
 - În timpul utilizării nu lăsați aparatul nesupravegheat.
 - Folosiți un burete, apă fierbinte și lichid de spălare pentru curățarea plăcilor grătarului de gătit.
 - Acest aparat poate fi utilizat până la o altitudine de 4000 metri.
- ATENȚIE:** Nu încălziți sau preîncălziți fără cele 2 plăci de grătar din

interiorul grătarului.

Leziuni care pun viața în pericol, cauzate de electrocutare!

- Acest aparat nu este destinat să fie utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau de serviciul său post-vânzare pentru a elimina orice pericol.
- Derulați complet cablul de alimentare înainte de a conecta aparatul.
- Nu folosiți un cablu prelungitor. Dacă vă asumați răspunderea pentru acest lucru, utilizați numai un cablu prelungitor care este în stare bună, are o priză cu o conexiune la pământ și este potrivit pentru puterea nominală a aparatului. Luați toate precauțiile necesare pentru a preveni ca cineva să se împiedice de un prelungitor.
- Întotdeauna conectați aparatul la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că sursa de alimentare electrică este compatibilă cu puterea nominală și tensiunea indicate pe partea inferioară a aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau priza în apă sau în orice alt lichid.

Pericole la utilizarea grătarului și ca urmare a căldurii

- Temperaturile suprafeței accesibile pot fi ridicate atunci când aparatul funcționează. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți ale aparatului.

3. Specificații tehnice

Tensiune nominală: 220-240 V~, 50-60 Hz

Consum de putere: 1830-2180 Watts

Clasa de protecție: I

Ce trebuie să faceți


- Citiți cu atenție instrucțiunile comune pentru modele diferite în funcție de accesoriile care sunt furnizate cu aparatul vostru. Păstrați instrucțiunile la îndemână.
- Dacă intervine un accident, clătiți imediat arsura cu apă rece și apelați la un doctor dacă este necesar.
- Înainte de prima utilizare, spălați plăcile grătarului (vezi paragraful 6), adăugați puțin ulei de gătit pe plăcile grătarului și ștergeți cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie de bucătărie.
- Poziționați cu atenție cablul de alimentare, indiferent dacă este utilizat sau nu un prelungitor, astfel încât oaspeții să se poată deplasa liber în jurul mesei fără să se împiedice de acesta.
- Fumul rezultat din gătit poate fi periculos pentru animalele care au un sistem respirator deosebit de sensibil, cum ar fi păsările. Îi sfătuim pe proprietarii de păsări să le țină departe de zona de gătit.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Verificați că ambele părți ale plăcii sunt curate înainte de utilizare.
- Pentru a împiedica degradarea plăcilor grătarului, folosiți-le numai pe aparatul pentru care au fost proiectate (de exemplu, nu le introduceți în cuptor, pe ochiul de aragaz sau pe plita electrică etc.).
- Asigurați-vă de faptul că plăcile grătarului sunt stabile, poziționate bine și fixate corect pe aparat. Utilizați numai plăcile pentru grătar furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un Centru de Service Aprobate.
- Folosiți întotdeauna o spatulă de lemn sau de plastic pentru a evita deteriorarea plăcilor de gătit ale grătarului.
- Utilizați numai piesele sau accesoriile furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un Centru de Service Aprobate. Nu le utilizați pentru alte aparate sau în alt scop.

Ce nu trebuie să faceți

- Nu utilizați aparatul la exterior.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când este conectat sau în timpul utilizării.
- Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, nu îl așezați într-un colț sau sub un dulap de perete.
- Nu așezați niciodată aparatul direct pe o suprafață sensibilă (masă de sticlă, față de masă, mobilier lăcuit etc.) sau pe o suprafață moale, cum ar fi un prosop.
- Nu așezați niciodată aparatul sub un dulap fixat în perete, sub un raft sau lângă materiale inflamabile precum jaluzele, perdele sau tapițerii.
- Nu așezați niciodată aparatul deasupra sau în apropierea suprafețelor fierbinți sau alunecoase; cablul de alimentare nu trebuie să fie niciodată în apropiere sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, în apropierea unei surse de căldură sau așezat pe muchii ascuțite.
- Nu așezați uneltele de gătit pe suprafețele de gătit ale aparatului.
- Niciodată nu tăiați alimente pe plăcile grătarului.
- Nu utilizați bureți metalici, sârmă abrazivă sau praf de curățat, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.
- Nu transportați aparatul de mâner sau de firele metalice.
- Nu porniți niciodată aparatul gol.
- Nu utilizați folii de aluminiu sau alte obiecte între plăci și alimentele care sunt preparate.

- Nu îndepărtați tava de colectare a grăsimii în timpul gătitului. Dacă tava de colectare a grăsimii se umple în timpul gătitului, așteptați ca aparatul să se răcească înainte de golire.
- Nu așezați placa fierbinte pe o suprafață sensibilă sau sub apă.
- Pentru a păstra proprietățile antiaderente ale stratului de acoperire, evitați pre-încălzirea excesivă cu aparatul gol.
- Plăcile grătarului nu trebuie niciodată manevrate atunci când sunt fierbinți.
- Nu gătiți alimente în folie de aluminiu.
- Pentru a nu deteriora aparatul, nu preparați niciodată rețete inflamabile cu acesta.
- Nu așezați o foaie de aluminiu sau orice alt obiect între plăcile grătarului și elementul de încălzire.
- Nu încălziți sau gătiți în timp ce grătarul este deschis.
- Nu încălziți niciodată aparatul fără plăcile pentru grătar.

Sfaturi/ informații

- Vă mulțumim că ați cumpărat acest aparat, destinat doar uzului casnic.
- Pentru siguranța voastră, acest aparat respectă standardele și regulamentele – Directiva pentru echipamente electrice de joasă tensiune – Compatibilitate electromagnetică – Mediu – Materiale în contact cu alimentele.
- La prima utilizare, în primele minute poate ieși un miros ușor și puțin fum.
- Societatea noastră are o politică continuă de cercetare și dezvoltare și poate modifica aceste produse fără o notificare prealabilă.
- Nu consumați alimente care intră în contact cu piesele marcate cu sigla .
- Dacă alimentele sunt prea groase, sistemul de siguranță va opri aparatul să funcționeze.
- Panoul de instrumente este sensibil: curățați, ștergeți și uscați numai cu o cârpă uscată și moale. Nu îl curățați cu un burete umed, deoarece acest lucru îi poate afecta funcțiile.

Înainte de prima utilizare:

- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și toate celelalte instrucțiuni. Utilizarea incorectă poate provoca pagube.
- Verificați dacă aparatul și accesoriile sunt complete și nu sunt deteriorate.
- Înlăturați toate materialele de ambalare și asigurați-vă că niciun material de ambalare nu rămâne în interiorul aparatului. Reciclați toate materialele de ambalare (hârtie, carton și plastic).
- Dacă lipsesc piese sau sunt deteriorate, nu folosiți aparatul și anunțați Serviciul pentru Clienți. Adresa Serviciului pentru Clienți:
GROUPE SEB ROMÂNIA
Str. Ernil Pangratti nr. 13
011881, București
+40 (21)311 79 28
- Curățați aparatul, componentele și accesoriile înainte de utilizarea lor pentru prima dată și după orice perioadă prelungită de depozitare, așa cum este descris în secțiunea "Curățare și îngrijire".
- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare, păstrați-le într-un loc sigur și transmiteți-le utilizatorului ulterior împreună cu aparatul.
- Respectați instrucțiunile de siguranță și informațiile privind garanția care sunt incluse separat.

4. Prepararea grătarului cu grătarul de contact

1. Pregătiți aparatul

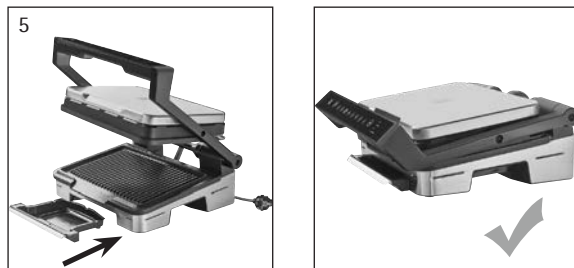
Curățați aparatul și piesele individuale în conformitate cu secțiunea „Curățare și îngrijire” și așezați-le pe o suprafață plană, fără praf, rezistentă la căldură și rezistentă la umezeală în apropiere de priză.

Introducerea/îndepărtarea plăcilor de grătar (1):



- Ambele plăci ale grătarului (1) sunt introduse sau îndepărtate din suportul plăcilor de grătar la un unghi de aprox. 45°. Plăcile superioară și inferioară se pot deosebi între ele prin drenul integral de grăsime amplasat în partea din față a plăcii inferioare a grătarului.
- Pentru a le introduce, apăsați plăcile grătarului (1) în jos până când auziți un clic în poziție.
- Pentru a îndepărta plăcile grătarului, apăsați butoanele respective de desfacere (2) de pe partea superioară și inferioară a carcasei și apoi scoateți plăcile grătarului. Îndepărtați plăcile grătarului după o răcire timp de 2 ore.

Introducerea/îndepărtarea tăvii de scurgere a grăsimii (5):



- Introduceți tava de scurgere a grăsimii (5) până când auziți un clic în poziție.
- Trageți spre înainte pentru a îndepărta numai după o răcire timp de 2 ore.

2. Conectați și porniți aparatul



- Introduceți ștecherul într-o priză de perete instalată corespunzător și cu împământare.
- Porniți aparatul utilizând pictograma Pornit / Oprit (A).
- Asigurați-vă că nu există alimente între plăcile grătarului.

5. Utilizarea grătarului electric

1. Alegerea programului și încălzirea

Alegeți programul de gătit corespunzător:



	Opțiunea Program de decongelare pentru a găti alimente congelate numai pentru programe automate		Burger - program pentru burgeri / carne tocată
	Piept de pui - program pentru pui		Sandvișuri - program pentru sandvișuri
	Cârnați - Program pentru cârnați și carne de porc		Friptură - program pentru carne roșie, cum ar fi carnea de vită sau de miel
	Pește - program pentru pește		
	Modul manual - program în care grătarul funcționează ca un grătar convențional cu plăci. Program potrivit, de asemenea, pentru legume la grătar, cum ar fi dovleceii sau vinetele. Acest program menține o temperatură constantă de aprox. 270° C și timpul de gătit poate fi controlat manual		

- Programul ales trebuie confirmat cu OK (E).
- Apoi aparatul începe să se încălzească și indicatorul luminos „pre-încălzire” clipește cu lumină albă. Cu grătarul închis, lăsați-l să se încălzească până la sfârșitul preîncălzirii aprox. 5-7 minute.
Notă: Țineți întotdeauna grătarul închis și nu așezați niciun aliment pe acesta, astfel încât să se încălzească corect.
- Se va auzi un semnal acustic de îndată ce procesul de încălzire este finalizat. Indicatorul luminos „pre-încălzire” va înceta apoi să clipească și va fi aprins constant cu lumină albă.
Notă: Dacă aparatul rămâne închis la sfârșitul procesului de încălzire, sistemul automat de siguranță oprește grătarul.

2. Prepararea grătarului



- De îndată ce s-a încălzit, aparatul este gata de utilizare. Deschideți grătarul de contact la 90° în măsura în care se poate, așezați mâncarea care trebuie gătită pe placa inferioară a grătarului și închideți grătarul de contact.
Notă: Dacă unitatea este deschisă o perioadă prea lungă, sistemul de siguranță va opri aparatul în mod automat. Atunci când se așază alimente proaspete pe plăcile grătarului pentru gătit, poate să apară o cantitate semnificativă de stropi de grăsime și se poate scurge apă. Pentru a evita rănirea și vătămarea, nu puneți niciodată mâinile, brațele sau fața pe grătar și nu așezați niciodată obiecte delicate lângă aparat.
- **De îndată ce aparatul a fost închis, procesul de gătit pornește. Pentru cele mai bune rezultate posibile, nu deschideți grătarul în timpul gătitului.**
- În cursul procesului de gătit, sună un semnal acustic pentru a vă informa că s-a atins nivelul stabilit pentru gătit (în sânge (rare) – mediu – bine făcut). Acest lucru este indicat și prin lumini LED albe de pe partea dreaptă a afișajului.



bine făcut
mediu
în sânge
pre-încălzire

- Nivelul dorit de gătit (în sânge – mediu – bine făcut) se atinge în momentul în care afișajul LED

luminează constant alb. Deschideți grătarul și îndepărtați alimentele când sunt gătite la nivelul dorit.

Notă: Alimentele nu trebuie să depășească 4 cm grosime. Carnea trebuie tăiată în felii care nu depășesc 3,5 cm grosime. Dacă alimentele sunt prea groase, sistemul de siguranță va împiedica aparatul să funcționeze.

- **Notă pentru situația în care se pregătesc pe grătar produse foarte subțiri:** După ce ați închis aparatul, butonul OK este posibil să clipească. În acest caz, apăsați OK pentru a porni procesul de gătit.
- **Notă:** Asezonați carnea înainte de preparare, dar nu adăugați sare decât după aceea, astfel încât să piardă mai puțin din sos. **Notă:** Întepați cârnații înainte de a-i prepara la grătar pentru a preveni stropirea cu grăsime. Tăiați în jumătate cârnații cu un diametru > 4 cm.



- Dacă nu mai urmează a fi preparate alimente la grătar, opriți grătarul. Pentru aceasta, apăsați pictograma Pornit / Oprit (A) și apoi confirmați cu OK (E).

Prepararea la grătar de alimente suplimentare

Important: Pentru a prepara la grătar alimente suplimentare, grătarul trebuie reîncălzit mai întâi pentru a se asigura că se atinge temperatura optimă. Acest lucru se aplică și în cazul în care va fi gătită același tip de mâncare (de exemplu, friptură).

- Închideți grătarul din nou. Afișajul va porni și va fi în modul de alegere a programului.
- Alegeți programul, așa cum se descrie în secțiunea 5.

Notă: Dacă nu este ales niciun program, sistemul de siguranță va opri aparatul în mod automat.

Prepararea simultană la grătar a mai multor alimente (aceiași fel de alimente, de exemplu burger sau fripturi) care necesită nivele diferite de gătit

- De îndată ce se atinge gradul dorit de gătit, deschideți grătarul și scoateți alimentele.
- Apoi, închideți grătarul din nou pentru a continua gătitul alimentelor care rămân pe placa grătarului. Programul va continua procesul de gătit până când alimentele au atins starea „finalizat”.

Notă: Pentru rezultate optime de preparare la grătar, alimentele trebuie să aibă grosime similară.

Păstrarea alimentelor calde

- Atunci când procesul de gătit s-a finalizat, aparatul pornește în mod automat în modul încălzire. Indicatorul LED pentru nivelul de gătit (F) încetează să clipească la nivelul „finalizat” și se aude un semnal acustic la fiecare 10 secunde pentru o durată totală de aprox. 2 minute. Puteți să opriți semnalul acustic dacă apăsați butonul „OK”. După o anumită perioadă, sistemul automat de siguranță oprește grătarul.

Notă: Dacă alimentele sunt lăsate pe grătar, vor continua să fie gătite puțin mai mult datorită căldurii reziduale din plăcile de grătar.

6. Rețete

Sandvișuri italienești (panini) (4 porții) – pentru simpatizanții Italiei

100 g rucola


4 roșii

2 pachete de mozzarella

4 pâini ciabatta

4 linguri pesto verde

100 g felii de șuncă de Parma

1. Porniți Grătarul de Contact WMF Profi Plus Contact Grill Perfection așa cum se descrie în secțiunile 4 și 5, alegeți pictograma programului  și lăsați aparatul să se încălzească. Curățați, clătiți și uscați racheta. Spălați și feliați roșiile. Feliați mozzarella.
2. Tăiați pâinea ciabatta pe lung. Întindeți pesto verde pe o jumătate și pe deasupra puneți rucola, șuncă de Parma, mozzarella și roșii. Așezați cealaltă jumătate a ciabattei deasupra. Preparați panini la grătar pe grătarul de contact fierbinte.

Turn de legume (4 porții) – pentru vegetarieni

2 dovlecei

4 roșii

2 pachete de brânză feta

1 legătură de busuioc proaspăt

1 lingură de ulei de măsline

Sare

Piper

1. Porniți Grătarul de Contact WMF Profi Plus Contact Grill Perfection așa cum se descrie în secțiunile 4 și 5, alegeți pictograma programului și lăsați aparatul să se încălzească. Tăiați dovleceii și roșiile în felii. Tăiați în jumătate brânza feta în felii de dimensiuni asemănătoare. Apoi, începând cu o felie de dovlecel, așezați una peste alta feliile de dovlecei, roșii și brânză feta, terminând cu o felie de dovlecel.
2. Stropiți turnurile cu ulei de măsline și condimentați cu sare și piper.
3. Preparați la grătar turnurile de legume pe grătarul de contact fierbinte timp de aproximativ patru până la cinci minute. Se servește condimentat cu busuioc.

File de somon marinat (4 porții) – pentru amatorii de pește

4 bucăți de file de somon

1 legătură de busuioc

1 legătură de pătrunjel


1 cățel de usturoi

1 strop de suc de lămâie

1 lingură de ulei de măsline

Sare Chilli

Piper

4. Umpleți pe jumătate o ceașcă mică cu ulei de măsline. Adăugați piper, sare cu ardei iute, busuioc, pătrunjel, suc de lămâie și usturoi după gust.
5. Întindeți sosul de marinată peste fileul de somon cu o pensulă.
6. **Sfat:** Pentru un gust mai intens, așezați fileul de somon în marinată, acoperiți-l și lăsați aromele să se infuzeze aproximativ două ore în frigider.
7. Porniți Grătarul de Contact WMF Profi Plus Contact Grill Perfection așa cum se descrie în secțiunile 4 și 5, alegeți pictograma programului  și lăsați aparatul să se încălzească și preparați la grătar

fileurile de somon marinat până când s-au gătit la nivelul dorit (în sânge, mediu, bine făcut).


Chiftele Burger (4 porții) – pentru amatorii de carne

600 g carne de vită tocată (ideal cu cca. 20 % grăsime)

2 linguri de sos Worcestershire

Sare

Piper

1. Amestecați sosul Worcester cu carnea tocată și asezonați-o cu sare și piper.
Sfat: Deoarece sarea usucă carnea, va trebui adăugată cel mai devreme cu 30 min înainte să începeți să prăjiți carnea.
2. Din amestecul de carne tocată se fac chiftele de dimensiuni egale de aproximativ 10 cm în diame-
tru și aproximativ 1,5 cm grosime.
3. Porniți Grătarul de Contact WMF Profi Plus Contact Grill Perfection așa cum se descrie în secțiunile 4 și 5, alegeți pictograma programului , lăsați aparatul să se încălzească și preparați la grătar chiftele de burger marinat până când s-au gătit la nivelul dorit (în sânge, mediu, bine făcut).

7. Curățare și îngrijire

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească cel puțin 2 ore.
2. De îndată ce acesta s-a răcit, folosiți o bucată de prosop de bucătărie pentru a înlătura
orice urme de grăsime și alte reziduuri de pe plăcile grătarului (1).
3. Îndepărtați plăcile grătarului și tava de scurgere a grăsimii așa cum se descrie în secțiunea
4. Plăcile grătarului care se pot spăla în mașina de spălat vase sunt acoperite antiade-
rent. Acest lucru le face mai ușor de curățat și împiedică în mare măsură reziduurile de
alimente să se lipească. Pentru a prelungi durata de viață a plăcilor grătarului și pentru a
vă asigura că stratul de acoperire este îngrijit cu atenție, vă recomandăm să curățați cu
apă și o perie de spălat vase cu adaos de detergent.
 - Nu scufundați aparatul în apă, e suficient să îl ștergeți cu o cârpă umedă și cu puțin
detergent.
 - Nu folosiți niciodată soluții de curățat abrazive sau lavete de spălat dure. Chiar și
reziduurile de alimente rezistente pot fi îndepărtate prin înmuiere pentru o perioadă
scurtă de timp în apă caldă cu săpun și apoi curățate cu un burete moale sau cu o
perie sintetică de spălat vase.
 - Niciodată nu zgâriați, nu atacați sau nu tăiați stratul de acoperire cu obiecte ascuțite
și dure.
 - Folosiți numai ustensile fabricate din lemn sau materiale sintetice termorezistente.
 - Nu folosiți spray-uri pentru cuptor, spray-uri antiaderente sau produse similare.
 - Contactele electrice de pe plăcile grătarului (1) și placa de bază a grătarului (6)
trebuie să fie complet uscate înainte de reasamblarea aparatului.
4. De îndată ce aparatul este complet uscat, reasamblați-l ca să fie gata de depozitare
într-un mediu uscat.

8. Depanare

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Aparatul se oprește automat în timpul încălzirii sau procesului de gătit.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aparatul a fost ținut deschis prea mult în timpul gătitului. ▪ Nu s-au adăugat alimente după ce s-a finalizat procesul de încălzire. ▪ Alimentele nu au fost îndepărtate la terminarea procesului de gătit. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scoateți din priză, așteptați 1 - 2 min. și porniți procesul din nou.
Afișajul OK (E) clipește și semnalul luminos de „pre-încălzire” se aprinde în mod constant cu lumină albă după ce au fost adăugate alimentele.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aliment necunoscut: carne sau legume prea fine/subțiri. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puteți porni procesul de gătit prin confirmare cu OK (E).
Alimentele au fost așezate pe grătar, dar procesul de gătit nu a demarat.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grătarul nu a fost complet deschis pentru a pune alimentele înăuntru. ▪ Alimentele sunt mai groase de 4 cm. ▪ Alimentul nu este recunoscut deoarece este prea subțire. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deschideți grătarul complet și apoi îl închideți din nou. ▪ Grosimea alimentelor de preparat pe grătar nu trebuie să depășească 4 cm; dacă e cazul, feliați alimentul pe jumătate. ▪ Puteți porni procesul de gătit prin confirmare cu OK (E).
Niciun semnal acustic sau toate cele 4 LED-uri din partea dreaptă clipească.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Defecțiune a aparatului. ▪ Produsul este blocat sau este utilizat într-un mediu prea rece. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deconectați și reconectați ștecherul.
Aparatul trece în modul manual când este pornit un proces de gătit. Pictogramele M și OK clipească.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procesul de gătit începe fără preîncălzire sau înainte de terminarea procesului de încălzire. Modul manual a fost activat în mod automat. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Îndepărtați alimentele. Alegeți un nou program și așteptați terminarea procesului de încălzire. ▪ Sau lăsați alimentele pe grătar și urmăriți exact când se atinge gradul dorit de gătit.

Dacă problema nu poate fi rezolvată, contactați Serviciul pentru Clienți (informațiile sunt date în secțiunea 3).



Aparatul respectă Directivele europene 2014/35/CE, 2014/30/CE și 2009/125/CE.

La sfârșitul duratei sale de viață, acest produs nu trebuie aruncat la coșul de gunoi menajer, ci trebuie adus la un punct de colectare pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice. Materialele sunt reciclabile în conformitate cu etichetarea lor. Reutilizarea, reciclarea și alte modalități de reutilizare a aparatelor vechi au o contribuție importantă pentru protejarea mediului înconjurător. Vă rugăm să solicitați informații de la autoritățile dvs. locale cu privire la punctul corespunzător de eliminare.

Ne rezervăm dreptul de modificare.