

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Istruzione d'uso
Gebruiksaanwijzing | Manual del usuario | Mode d'emploi | Bruksanvisning
Instruções de funcionamento | Kullanım Kılavuzu | Instrukcja Obsługi | מדרוך הפעלה

Doppel-Kontaktgrill SteakMaster Pro
Double contact grill SteakMaster Pro
Grill elettrico a doppio contatto SteakMaster Pro
Dubbelcontactgrill SteakMaster Pro
Parrilla de doble contacto SteakMaster Pro
Barbecue de contact double SteakMaster Pro
Dubbel kontaktgrill SteakMaster Pro
Grelhador de contacto duplo SteakMaster Pro
Çift kontaklı izgara, model SteakMaster Pro
Podwójny grill kontaktowy SteakMaster Pro
גריל מגע כפול SteakMaster Pro





DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du skannar QR-koden.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em www.caso-design.de ou através da leitura do código QR.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: www.caso-design.de . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.
PL	Więcej języków niniejszej instrukcji obsługi można znaleźć na stronie www.caso-design.de lub skanując kod QR.
HE	שפות נוספות של מדריך הפעלה זה ניתן למצוא בכתובת www.caso-design.de או על ידי סריקת קוד ה

Technische Daten / Technical Data / Dati tecnici / Technische gegevens / Datos técnicos / Caractéristiques techniques / Tekniska data / Especificações técnicas / Teknik bilgiler / Dane techniczne / נתונים טכניים

Gerät / Device / Apparecchio / Aparaat / Aparato / Appareil / Apparat / Aparelho / Cihaz / Urządzenie / המכשיר	Doppel-Kontaktgrill / Double contact grill / Grill elettrico a doppio contatto / dubbelcontactgrill / Parrilla de doble contacto / Barbecue de contact double / Dubbel kontaktgrill / Grelhador de contacto duplo / Çift kontaklı ızgara / Podwójny grill kontaktowy / גריל / מנע כפול
Name / Name / Nome / Name / Denominación / Nom / Benämning / Nome / Adı / Nazwa / שם המוצר	CASO SteakMaster Pro
Artikel-Nr. / Item No. / N. Articolo / Artikelnr. / N° de art / N°. d'article / Artikel-nr. / N.º de artigo / Ürün no. / Nr artykułu / מ"ק"ט	02838
Anschlussdaten / Mains data / Dati connessione / Aansluitgegevens / Conexión / Données de raccordement / Anslutningsdata / Bağlantı Bilgileri / Dane przyłączeniowe / Dados de ligação / נתוני חיבור	220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Potenza assorbita / Vermogens / Consumo de potencia / Puissance consommée / Effektbehov / Potência / Nominal çıkışı / Pobór moc / צריכת חשמ	2000 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Misure esterne (L/H/P) / Afmetingen (BxHxD) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Dimensions externes (l/h/p) / Yttermått (B/H/D) / Medidas (C x A x P) / Wymiary zewnętrzne (szer./wys./gł.) / Dimensiuni exterioare (lăţime/înălţime/adâncime / ממדים חיצוניים (רוחב/גובה/עומק)	425 mm x 185 mm x 355 mm
Nettogewicht / Net weight / Peso netto / Nettogewicht / Peso net / Poids net / Nettovikt / Peso / Net ağırlık / Masa netto / משקל נטו	8,3 kg

Garantiegeber: CASO GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg
Service-Hotline International: Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99, Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77
eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de
Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:
www.caso-design.de
Dokument-Nr.: 02838 02-10-2024
Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.
Druck – und Satzfehler vorbehalten.
© 2024 CASO GmbH

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Garen und Grillen von z.B. Steak, Gemüse und Würstchen und Toasten von z.B. Sandwiches und Panini's bestimmt.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen Arbeitsbereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung! Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.

HINWEIS

- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit Originalzubehör.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nicht mit harten, kratzenden oder scheuernden Reinigungsmitteln wie Stahlwolle o.Ä.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem (Fernsteuerung) betrieben zu werden.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät und Oberflächen mit Lebensmittelkontakt nach jedem Gebrauch wie im Kapitel Reinigung und Pflege beschrieben.

Gefahrenquellen - Verbrennungsgefahr

WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ **WARNUNG!** Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie besonders darauf, die Außenseiten und die Grillplatten nicht zu berühren, bevor sie vollständig abgekühlt sind.

WARNUNG

- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen! Es können während der Zubereitung Fettspritzer oder heißer Dampf entweichen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Demontage/Montage von Teilen sowie vor der Reinigung abkühlen.
- ▶ Benutzen Sie Kochhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit den heißen Teilen des Geräts oder Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahrenquellen - Brandgefahr

WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Dieses Gerät erzeugt hohe Temperaturen, welche zu Verbrennungen führen können.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Gegenstände über oder in der Nähe des Gerätes liegen.
- ▶ Wenn das Gerät Feuer fängt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und löschen Sie das Feuer.
- ▶ Löschen Sie Öl-/Fettbrände niemals mit Wasser sondern ziehen Sie umgehend den Netzstecker und ersticken den Brand mit einer Decke.
- ▶ Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Tropfschale und Grillplatten vollständig leer sind, bevor Sie das Gerät kippen, neigen oder aufrecht stellen.

Gefahrenquellen - Gefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom! Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

GEFAHR

- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

Transportinspektion

WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Achten Sie auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Herdplatten, Heizungsrohren u. ä.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung.
- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tisch- oder Arbeitsflächenkante herunter hängen.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Die Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter, getrennt von anderen Stromverbrauchern, abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewinkeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

EN Safety

Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

Intended use

This appliance is only intended for domestic use in closed rooms for cooking and grilling steaks, vegetables and sausages, for example, and for toasting sandwiches and paninis, for example.

This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:

- in kitchens, for employees in shops, offices and other commercial areas,
- in farms,
- by customers in hotels, motels and other similar residential environments,
- in bed and breakfast establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

WARNING

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

General Safety information

PLEASE NOTE

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.
- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.

PLEASE NOTE

- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ Operate the appliance only in dry indoor areas.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
 - when you are not using the appliance,
 - after each use,
 - before cleaning the appliance or putting it away,
 - if there is an obvious malfunction during operation,
 - during a thunderstorm.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Only use the appliance with original accessories.
- ▶ Do not clean the appliance with hard, scratchy or abrasive cleaning agents such as steel wool or similar.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ Clean the device and surfaces that come into contact with food after each use as described in the chapter “cleaning and maintenance”.

Sources of danger - Danger of burns

WARNING

When commissioning the unit, personal injury and damage to property may occur! Observe the following safety instructions to avoid the dangers:

WARNING

- ▶ **WARNING!** The surfaces of the appliance may become hot during use. Take particular care not to touch the outside and the grill plates until they have cooled down completely.
- ▶ Do not move or change the position of the device during use. Danger of burns!
- ▶ Be careful when handling hot food. Fat splashes or hot vapour may escape during cooking.
- ▶ Let the device cool down before assembling/deassembling of parts and before cleaning.
- ▶ Use cooking gloves or oven mitts when coming into contact with the hot parts of the appliance or food.

Sources of danger - Danger of Fire

WARNING

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly. Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.
- ▶ If the appliance catches fire, unplug it immediately and extinguish the fire.
- ▶ Never extinguish oil/grease fires with water. Immediately unplug the appliance and smother the fire with a blanket.
- ▶ Always make sure that the drip tray and grill plates are completely empty before tilting, tipping or standing the appliance upright.

Sources of danger - Dangers due to electrical power

DANGER

Mortal danger due to electrical power! Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.

DANGER

- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.

Transport inspection

WARNING

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials due to risk of suffocation.

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Place the appliance on an easily accessible, level, dry, heat-resistant and sufficiently stable work surface to avoid spilling the hot liquid.
- Ensure that there is sufficient distance to strong heat sources such as hobs, heating pipes, etc.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not use the device outdoors.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly.
- Ensure that the power cable does not hang down over a table or counter edge.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers,
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

IT

Sicurezza

Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

PERICOLO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.**

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

AVVISO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.**

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

ATTENZIONE

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.**

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

INDICAZIONE

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

Utilizzo conforme alle disposizioni

Il presente apparecchio è destinato all'utilizzo domestico in ambienti chiusi per cuocere e grigliare per es. bistecche, verdure e wurstel e per tostare per es. sandwich e panini.

Il presente apparecchio è destinato a essere utilizzato in ambiente domestico e per altri usi, come ad esempio:

- nelle cucine della zona break dei negozi, negli uffici e altri locali commerciali;
- in aziende agricole;
- può essere utilizzato dai clienti, negli hotel, nei motel e in altre strutture ricettive;
- nella sala colazioni.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

AVVISO

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni! Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

Indicazioni generali di sicurezza

INDICAZIONE

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle istruzioni d'uso per evitare di ferirsi in seguito a un utilizzo improprio.
- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo dietro supervisione o istruzioni sull'utilizzo in condizioni di sicurezza e sui pericoli che da tale utilizzo potrebbero risultare.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni, all'asciutto.

INDICAZIONE

- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio lasciandolo incustodito.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio:
 - quando l'apparecchio stesso o le parti sono danneggiate,
 - quando il cavo di rete o il connettore sono danneggiati,
 - se è caduto.
- ▶ Prima di ogni utilizzo svolgere completamente il cavo elettrico. Attenzione: non far passare il cavo elettrico su spigoli ed evitare il contatto con il calore per evitare di danneggiarlo.
- ▶ Estrarre il connettore dalla presa:
 - quando l'apparecchio non viene utilizzato,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di pulire o riporre l'apparecchio,
 - se mentre l'apparecchio viene utilizzato si verifica un malfunzionamento,
 - durante un temporale.
- ▶ Non modificare in alcun modo l'apparecchio o il cavo elettrico. Per le riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Riparazioni non eseguite a regola d'arte potrebbero danneggiare l'utente. Prestare attenzione alle condizioni di garanzia.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
- ▶ Non ripulire l'apparecchio con detergenti aggressivi o abrasivi oppure oggetti che potrebbero graffiare e danneggiare la superficie come una spugna d'acciaio.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Pulire l'apparecchio e le superfici a contatto con gli alimenti dopo ogni utilizzo come descritto nel capitolo Pulizia e manutenzione.

Fonti di pericolo - Pericolo di ustioni

AVVISO

Durante la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi danni a persone e cose! Osservare le seguenti istruzioni di sicurezza per evitare i pericoli:

AVVISO

- ▶ **AVVERTENZA!** Le superfici dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Non toccare il corpo esterno e le piastre prima che si siano completamente raffreddati.
- ▶ Non muovere o spostare l'apparecchio durante il suo funzionamento. Pericolo di ustioni!
- ▶ Fare attenzione quando maneggiate con i cibi scottanti! Durante la preparazione possono svilupparsi schizzi di grasso o vapore.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di eseguire la pulizia, il smontaggio/smontaggio di componenti.
- ▶ Usare guanti da cucina o guanti da forno quando si entra in contatto con le parti calde dell'apparecchio o con gli alimenti.

Fonti di pericolo - Pericolo d'incendio

AVVISO

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Quest'apparecchio genera temperature elevate che possono causare ustioni.
- ▶ Assicurarsi che sopra o in prossimità dell'apparecchio non ci sia alcun oggetto infiammabile.
- ▶ Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, estrarre la spina dalla presa ed estinguere le fiamme.
- ▶ Non spegnere il fuoco causato da olio/grasso versando acqua, ma estrarre subito la spina dalla presa e servirsi di una coperta.
- ▶ Accertarsi sempre che il vassoio raccogli gocce e le piastre siano vuoti prima di ribaltare l'apparecchio, inclinarlo o metterlo in posizione verticale.

Fonti di pericolo - Pericolo dovuto a corrente elettrica

PERICOLO

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

PERICOLO

- ▶ Se il cavo elettrico di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata al fine di evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non tocchi l'apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserirlo nella lavastoviglie.

Ispezione trasporto

AVVISO

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

INDICAZIONE

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- Disporre l'apparecchio su una superficie di lavoro ben accessibile, piana, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile per evitare la fuoriuscita di liquido caldo.
- Mantenere una distanza sufficiente da fonti di calore come fornelli, tubature del riscaldamento ecc.
- Scegliere il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizionare l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto.
- Non lasciare pendere il cavo su bordi e spigoli di tavoli o piani di lavoro.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La presa deve essere protetta, separata da altre utenze di corrente, mediante un interruttore di protezione di 16A.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

NL Veiligheid

Waarschuwingeninstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingeninstructies gebruikt:

GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.**

- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.**

- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.**

- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik in gesloten ruimten voor het koken en grillen van bijv. steaks, groenten en worst en het roosteren van bijv. broodjes en panini's.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke toepassingen, zoals:

- in keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere commerciële ruimten;
- op boerderijen;
- van klanten in hotels, motels en andere soortgelijke woonomgevingen;
- in bed and breakfasts.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften! Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

TIP

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

TIP

- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten.
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- ▶ Gebruik het toestel niet:
 - als het toestel zelf of onderdelen beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het toestel gevallen is.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact
 - als het apparaat niet wordt gebruikt
 - na elk gebruik
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst
 - als er tijdens het gebruik een duidelijke storing optreedt
 - tijdens onweer.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.
- ▶ Gebruik het toestel alleen met originele accessoires.
- ▶ Maak het toestel niet schoon met harde, krassende of schurende reinigingsmiddelen zoals staalwol of iets dergelijks.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- ▶ Reinig het apparaat en de oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen na ieder gebruik zoals beschreven in hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

Bronnen van gevaar - Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

Bij het in bedrijf stellen van de unit kan persoonlijk letsel en materiële schade ontstaan! Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om gevaren te voorkomen:

WAARSCHUWING

- ▶ **WAARSCHUWING!** De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Zorg er vooral voor dat je de buitenkant en de grillplaten niet aanraakt tot ze volledig zijn afgekoeld.
- ▶ Verplaats of verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik. Gevaar voor brandwonden!
- ▶ Wees voorzichtig met hete bakproducten! Er kunnen vetspatten of hete stoom ontsnappen tijdens de bereiding.
- ▶ Laat het apparaat voor de demontage/montage van onderdelen en voor het reinigen afkoelen.
- ▶ Gebruik kookhandschoenen of ovenwanten wanneer u in contact komt met de hete delen van het apparaat of het voedsel.

Bronnen van gevaar - Brandgevaar

WAARSCHUWING

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar doordat de inhoud vlamvat. Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

- ▶ Dit apparaat bereikt hoge temperaturen die kunnen leiden tot verbrandingen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen brandbare voorwerpen op of in de buurt van het apparaat.
- ▶ Als het apparaat vlam vat, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en blus het vuur.
- ▶ Blus olie-/vetbranden nooit met water, maar trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en smoor het vuur met een deken.
- ▶ Zorg er altijd voor dat de lekbak en grillplaten helemaal leeg zijn voordat u het apparaat kantelt, schuin zet of rechtop zet.

Bronnen van gevaar - Gevaar door elektrische stroom

GEVAAR

Levensgevaar door elektrische spanning! Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn! Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

GEVAAR

- ▶ Indien het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens dienst-na-verkoop of door een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Raak het apparaat of de stekker niet aan met natte handen.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.

Transportinspectie

WAARSCHUWING

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

TIP

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilige en correcte werking van de apparatuur, de plaats van installatie moet:

- Plaats het apparaat op een gemakkelijk bereikbaar, vlak, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkoppervlak om te voorkomen dat er hete vloeistof gemorst wordt.
- Zorg voor voldoende afstand tot sterke warmtebronnen zoals kookplaten, verwarmingsbuizen, enz.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaats u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkplek naar beneden hangen.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgetrokken kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

ES Seguridad

Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

PRECAUCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

NOTA

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

Uso previsto

Este aparato está exclusivamente destinado al uso doméstico en espacios cerrados para cocer y asar a la parrilla, p. ej., filetes de carne, verduras y salchichas, y tostar, p. ej., sándwiches y paninis.

Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o para usos similares,

- como por ejemplo, en cocinas para empleados de tiendas, oficinas u otros ámbitos comerciales,
- en explotaciones agrícolas,
- por clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales,
- en pensiones con desayuno.

Cualquier otro uso no se adecúa a su uso original. Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

ADVERTENCIA

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto. El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

Instrucciones generales de seguridad

NOTA

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.
- ▶ Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del dispositivo y sean conscientes de los peligros resultantes.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente en estancias interiores secas.

NOTA

- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.
- ▶ No utilice el dispositivo:
 - Si el dispositivo o elementos del mismo han sufrido desperfectos
 - Si el cable de red o el enchufe han sufrido desperfectos
 - Si el dispositivo se ha caído
- ▶ Desenrolle por completo el cable de red antes de cada uso. Al hacerlo, procure que el cable de red no sufra desperfectos por bordes afilados u objetos calientes.
- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
 - Cuando deje de utilizar el dispositivo
 - Siempre después del uso
 - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
 - Siempre que se produzca una avería evidente durante el funcionamiento
 - Cuando haya tormenta
- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente con accesorios originales.
- ▶ No limpie el aparato con productos de limpieza duros, que arañen o abrasivos, como la lana de acero o similares.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ La unidad no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente (mando a distancia).
- ▶ Limpie el aparato y las superficies en contacto con el alimento después de cada uso, como se explica en el capítulo „Limpieza y conservación„.

Fuentes de peligro - Peligro de quemaduras

ADVERTENCIA

Durante la puesta en servicio del aparato pueden producirse daños personales y materiales! Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- ▶ ¡ADVERTENCIA! Las superficies del aparato se pueden calentar durante el uso. Preste especial atención a no tocar el exterior y las placas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente.
- ▶ No mover o desplazar el aparato durante el funcionamiento. ¡Riesgo de quemaduras!
- ▶ ¡Tenga cuidado al manipular alimentos calientes! Durante la preparación puede salpicar grasa o salir vapor caliente.
- ▶ Deje enfriar la unidad antes de proceder al desmontaje/montaje de piezas y a la limpieza.
- ▶ Utilice manoplas o agarradores de cocina si tiene que tocar el aparato.

Fuentes de peligro - Peligro de fuego

ADVERTENCIA

En caso de uso inadecuado del aparato existe riesgo de incendio por inflamación del contenido. Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- ▶ Este aparato genera altas temperaturas que pueden llegar a producir quemaduras.
- ▶ Asegúrese de que no haya objetos combustibles encima o cerca del aparato.
- ▶ Si el aparato se incendia, desenchúfelo inmediatamente y ahogue el fuego.
- ▶ No apague nunca con agua los fuegos ocasionados por aceite/grasa, en su lugar retire inmediatamente el enchufe y apague el fuego con una manta.
- ▶ Antes de volcar, inclinar o colocar en posición vertical el aparato, asegúrese siempre primero de que la bandeja de goteo y las placas de la parrilla estén vacías.

Fuentes de peligro – Peligro de electrocución

PELIGRO

Peligro de muerte por electrocución. El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Si el cable de conexión a la red del dispositivo sufre desperfectos, deberán sustituirlo el fabricante, el servicio de Atención al Cliente de este o una persona cualificada debidamente, a fin de evitar riesgos.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ No toque el aparato ni el enchufe con las manos mojadas.
- ▶ No sumerja el aparato en agua u otros líquidos ni lo introduzca en el lavavajillas.

Inspección de transporte

ADVERTENCIA

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

NOTA

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo de fácil acceso, nivelada, seca, resistente al calor y suficientemente estable.
- Vigile que exista una distancia suficientemente grande respecto a fuentes intensas de calor, tales como placas de cocción, tubos de calefacción, etc.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- No utilice la unidad al aire libre.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Coloque el aparato con el panel trasero contra una pared (a 10 cm de distancia).
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o superficie de trabajo.

- La toma debe ser de fácil acceso para que el cable de alimentación se puede quitar fácilmente en caso necesario.
- La instalación y el montaje de este dispositivo en instalaciones móviles (barcos, por ejemplo) puede llevarse a cabo por empresas especializadas / si se aseguran las condiciones para el uso seguro de este equipo.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato. En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador enrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

FR Sécurité

Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants:

DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

ATTENTION

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

PRUDENCE

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

REMARQUE

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique en intérieur pour cuire et griller, par exemple, du steak, des légumes et des saucisses et pour griller, par exemple, des sandwichs et des paninis.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

ATTENTION

Danger en cas d'utilisation non conforme ! En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

Consignes de sécurité générales

REMARQUE

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurité suivantes:

- ▶ N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.

REMARQUE

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ N'utilisez l'appareil que dans des intérieurs secs.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
 - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
 - si l'appareil est tombé.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.
- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si une panne survient manifestement pendant le fonctionnement,
 - en cas d'orage.
- ▶ N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
- ▶ Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage durs, abrasifs ou qui grattent, comme la laine d'acier ou autres.

REMARQUE

- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour être actionné par un temporisateur externe ou une télécommande.
- ▶ Nettoyez l'appareil et les surfaces en contact avec les aliments après chaque utilisation, comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Sources de danger - Danger de brûlures

ATTENTION

La mise en service de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et matériels ! Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter ces risques :

- ▶ **AVERTISSEMENT !** Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veillez tout particulièrement à ne pas toucher les côtés extérieurs et les plaques de cuisson avant qu'ils ne soient complètement refroidis.
- ▶ Ne pas déplacer ou décaler l'appareil en cours de fonctionnement. Risque de brûlures!
- ▶ Soyez prudents lorsque vous touchez les mets chauds ! Des éclaboussures de graisse ou de la vapeur chaude peuvent s'échapper pendant la préparation.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de monter et/ou de démonter des pièces ou avant de les nettoyer.
- ▶ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous entrez en contact avec les parties chaudes de l'appareil ou les aliments.

Sources de danger - Danger d'incendie

ATTENTION

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu. Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Cet appareil génère des températures élevées, risque de brûlures.
- ▶ Assurez-vous de ne pas poser d'objets combustibles à proximité ou bien par dessus l'appareil.

ATTENTION

- ▶ Si l'appareil prend feu, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant et éteignez le feu.
- ▶ N'éteignez jamais un feu d'huile/de graisse avec de l'eau, mais débranchez immédiatement la prise et étouffez le feu avec une couverture.
- ▶ Assurez-vous toujours d'abord que la lèchefrite et les plaques de cuisson sont complètement vides avant d'incliner, de pencher ou de mettre l'appareil à la verticale.

Sources de danger - Danger de champs électromagnétiques

DANGER

Les champs électromagnétiques apparaissant pendant le fonctionnement de l'appareil peuvent causer des indispositions.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ▶ Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Contrôle de transport

ATTENTION

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

REMARQUE

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- Placez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable afin d'éviter de renverser le liquide chaud.
- Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment éloigné des sources de chaleur importantes telles que les plaques de cuisson, les tuyaux de chauffage, etc.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas utiliser l'appareil extérieur.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant.
- Ne laissez pas pendre le câble au bord d'une table ou d'un plan de travail.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise électrique doit être sécurisée par un disjoncteur 16 A à fusible séparé des autres consommateurs de courant.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

Avsedd användning

Denna enhet är endast avsedd för hushållsbruk inomhus och används för tillagning och grillning av t.ex. biffar, grönsaker och korvar och dessutom kan den användas för att rosta mackor eller paninis.

Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, t.ex:

- i kök för anställda i butiker, kontor och andra kommersiella områden;
- i jordbruksfastigheter;
- av kunder på hotell, motell och andra bostäder;
- i bed and breakfasts.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Använd apparaten endast enligt beskrivningen i bruksanvisningen för att undvika skador på grund av felaktig användning.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner för att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn. Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Använd enheten endast i torra rum inomhus.
- ▶ Använd inte enheten utan uppsyn.
- ▶ Använd inte enheten:
 - om själva enheten eller komponenter är skadade,
 - om elkabeln eller stickkontakten är skadade,
 - om enheten har fallit ned.
- ▶ Linda ut elkabeln fullständigt innan du använder enheten. Se då till att elkabeln inte skadas på grund av vassa kanter eller heta föremål.
- ▶ Dra ut stickkontakten från eluttaget:
 - när du inte använder enheten,
 - efter varje användning,
 - innan du rengör eller ställer undan enheten,
 - om det uppstår en uppenbar störning under pågående drift,
 - vid åskväder.
- ▶ Genomför inga förändringar på enheten eller på elkabeln. Låt endast en fackverkstad genomföra reparationer, eftersom osakkunnigt reparerade enheter kan utgöra faror för användaren. Observera även de bifogade garantivillkoren.
- ▶ Använd enheten endast med originaltillbehör.

OBS

- ▶ Rengör aldrig enheten med hårda, skrapande eller skurande rengöringsmedel som exempelvis stålull eller liknande.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Enheten är inte avsedd för att användas med en extern timer eller separat fjärr effektsystem (fjärrkontroll).
- ▶ Rengör enheten och ytorna som kommer i kontakt med livsmedel efter varje användning enligt beskrivningen i kapitel "Rengöring och skötsel".

Riskkällor - Risk för brännskador

VARNING

Vid idrifttagning av enheten kan personskador och materiella skador uppstå! Beakta följande säkerhetsanvisningar för att undvika faror:

- ▶ **VARNING!** Ytorna på enheten kan bli väldigt heta när den är i drift. Var särskilt uppmärksam på att inte vidröra enhetens yttre sidor och grillplattorna tills dessa har svalnat av komplett.
- ▶ Rör eller flytta inte enheten under pågående drift. Förbränningsrisk!
- ▶ Var försiktig när du hanterar heta maträtter! Under tillagningen kan det förekomma fettstänk eller komma ut het ånga.
- ▶ Innan du demonterar/monterar delar och före rengöringen ska du låta enheten svalna av komplett.
- ▶ Använd grytvantar eller grytlappar när du kommer i kontakt med heta delar på enheten eller med varma livsmedel.

Riskkällor -Brandrisk

VARNING

Vid felaktig användning av apparaten föreligger risk för brand genom antändning av innehållet. Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika brandrisk:

- ▶ Denna apparat alstrar höga temperaturer, vilka kan leda till brännskador.
- ▶ Se till, att inga brännbara föremål finns ovanför eller i närheten av apparaten.
- ▶ Om enheten börjar brinna måste du direkt dra ut stickkontakten ur uttaget och släcka branden.

VARNING

- ▶ Släck aldrig olje-/fettbränder med vatten utan dra direkt ur kontakten och kväv branden med en brandtålig filt.
- ▶ Kontrollera alltid först att droppbrickan och grillplattorna är komplett tömda innan enheten tippas, lutas eller ställs upprikt.

Riskkällor - Fara genom elektrisk ström

FARA

Livsfara genom elektrisk ström! Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Apparatens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Vidrör varken apparaten eller nätkontakten med våta händer.
- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte köras i diskmaskinen.

Transportinspektion

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Ställ enheten på en lättåtkomlig, plan, torr, värmebeständig och tillräckligt stabil arbetsyta för att undvika att het vätska spills ut.

- Se till att du håller tillräckligt stort avstånd till kraftiga värmekällor som spisplattor, värmerör och liknande.
- Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kommer åt heta ytor på apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för inbyggnad i vägg eller placering i inbyggt skåp.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- Använd inte enheten utomhus.
- Apparaten behöver ett tillräckligt luftflöde för korrekt drift.
- Låt inte kabeln hänga ner över kanten på ett bord eller en arbetsyta.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

Elektrisk anslutning

För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämja, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Väggtuttaget måste säkras via en 16 A felströmsbrytare, separerad från andra strömförbrukare.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller –dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Apparatsens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Det är förbjudet att använda apparaten via ett ojordat uttag. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

PT Segurança

Advertências

Os seguintes sinais de aviso de perigo são utilizados neste manual de instruções:



PERIGO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação perigosa.

A situação de perigo, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.

- Die as instruções para deste aviso para evitar o perigo de morte ou ferimentos graves para as pessoas.

AVISO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos graves.

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos graves.

ATENÇÃO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos ligeiros.

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos ligeiros.

NOTA

Um aviso deste tipo indica informação adicional, que irá facilitar a utilização deste aparelho.

Utilização prevista

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico em espaços fechados para cozinhar e grelhar por ex. bifes, legumes e salsichas e para tostar por ex. sanduíches e paninos.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- em cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outras áreas comerciais;
- nas explorações agrícolas;
- de clientes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais;
- em pensões e cafés da manhã.

Qualquer uso diferente é considerado uso indevido do aparelho.

AVISO

Perigo de uso a fins que não se destina. Uso indevido do aparelho, ou qualquer uso que não seja ao que se destina pode causar perigo.

- ▶ Utilize o aparelho apenas para seu uso pretendido.
- ▶ Os procedimentos descritos no manual de instruções devem ser seguidos.

É excluído qualquer reclamação de garantia devido a danos resultantes de má utilização, a responsabilidade recai exclusivamente sobre o usuário.

Instruções gerais de segurança

NOTA

Por favor, respeite as seguintes indicações de segurança geral no que diz respeito a segurança da manipulação do dispositivo.

- ▶ Use o aparelho apenas como descrito no manual de instruções para evitar possíveis ferimentos por utilização indevida.

NOTA

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionados ou lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- ▶ A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser efectuada por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.
- ▶ O aparelho e o seu chumbo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos de idade.
- ▶ As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ Opere o aparelho apenas em espaços interiores secos.
- ▶ Não opere o aparelho sem vigilância.
- ▶ Não utilize o aparelho:
 - se o próprio aparelho ou quaisquer peças estiverem danificadas,
 - se o cabo de alimentação e/ou a ficha estiverem danificados,
 - se o aparelho tiver caído.
- ▶ Desenrole sempre completamente o cabo de alimentação antes de cada utilização. Ao fazê-lo, certifique-se de que o cabo de alimentação não é danificado por arestas afiadas ou objetos quentes.
- ▶ Tire a ficha da tomada:
 - se não usar o aparelho,
 - após cada utilização,
 - antes de limpar ou arrumar o aparelho,
 - se houver evidentemente uma anomalia durante o funcionamento,
 - se houver trovoadas.
- ▶ Não proceda a quaisquer alterações no aparelho ou no cabo de alimentação. Solicite reparações apenas a uma oficina especializada, porque aparelhos mal reparados põem em perigo o utilizador. Observe também as condições de garantia anexadas.
- ▶ Utilize o aparelho apenas com acessórios originais.
- ▶ Não limpe o aparelho com produtos de limpeza duros, ásperos ou abrasivos, tais como palha de aço ou similares.
- ▶ Componentes defeituosos sempre devem ser substituídos com peças de reposição originais. Somente essas peças vão garantir a segurança.

NOTA

- ▶ A unidade não se destina a ser operada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado (controlo remoto).
- ▶ Limpe o aparelho e as superfícies de contacto com alimentos após cada utilização, tal como descrito no capítulo sobre limpeza e conservação.

Fontes de perigo - Perigo de queimaduras!



AVISO

Durante a colocação em funcionamento do aparelho, podem ocorrer ferimentos e danos materiais! Respeitar as seguintes instruções de segurança para evitar os perigos:

- ▶ AVISO! As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante a utilização. Tenha um cuidado especial para não tocar nos lados exteriores e nas placas de grelhar até arrefecerem completamente.
- ▶ Não movimente nem desloque o aparelho durante o funcionamento. Perigo de queimaduras!
- ▶ Tenha cuidado ao manusear alimentos quentes! Durante a preparação, podem ocorrer salpicos de gordura ou vapor quente.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho antes de desmontar/montar peças e antes de limpar.
- ▶ Utilize luvas para forno ou pegas de cozinha no caso de tocar em partes quentes do aparelho ou alimentos.

Fontes de perigo - Perigo de incêndio



AVISO

Uso indevido da unidade envolve um risco de ignição do conteúdo.

Por favor, siga as seguintes instruções de segurança para evitar o perigo de incêndio:

- ▶ Este aparelho gera altas temperaturas que podem causar queimaduras.
- ▶ Certifique-se de que não haja objetos inflamáveis acima ou perto do aparelho.
- ▶ Se o aparelho se incendiar, desligue imediatamente o aparelho da tomada e apague o fogo.
- ▶ Nunca apague óleo/gordura incendiados com água, mas sim tire imediatamente a ficha de rede e abafe o fogo com um cobertor.

AVISO

- ▶ Certifique-se sempre de que a bandeja de recolha de pingos e as placas de grelhar estão completamente vazias antes de virar, inclinar ou colocar o aparelho na vertical.

Fontes de perigo - Perigo de choque eléctrico

PERIGO

Perigo de morte por electrocução! O Contato com cabos energizados ou componentes envolve risco de morte! Tenha em mente as seguintes instruções de segurança para evitar o risco de choque eléctrico:

- ▶ O aparelho não pode ser usado se o cabo de alimentação ou a ficha mostrar danos, se não estiver a funcionar corretamente ou foi deixado cair e danificado. Se o cabo ou o plugue estiverem danificados, deve ser substituídos pelo fabricante ou pelo seu distribuidor, a fim de evitar danos.
- ▶ Nunca abrir a carcaça do aparelho. Se toca em qualquer conexão energizada e alterar a disposição dos cabos eléctricos ou desenho mecânico, há perigo de choque eléctrico. Também, pode produzir falhas de operação do dispositivo.
- ▶ Não tocar no aparelho ou na ficha de alimentação com as mãos molhadas.
- ▶ Não imerja o aparelho em água ou noutros líquidos e não o coloque na máquina de lavar louça.

Inspeção de transporte

AVISO

- ▶ O material de embalagem não pode ser usado para brincar, risco de asfixia.

NOTA

- ▶ Examinar o aparelho para verificar se está completo e se tem algum dano visível.
- ▶ Imediatamente contactar o transportador, seguradora e fornecedor, caso o aparelho esteja incompleto ou danificado devido a embalagem inadequado ou com o transporte.

Exigências que devem respeitar o local de montagem

Para garantir a operação segura e correta do aparelho, o local de colocação deve atender aos seguintes requisitos:

- Coloque o aparelho sobre uma superfície de trabalho facilmente acessível, nivelada, seca, resistente ao calor e suficientemente estável, para evitar derramar o líquido quente.

- Certifique-se de que a distância de fontes de calor fortes, tais como placas de fogão, tubos de aquecimento, etc., é suficientemente grande.
- Local de colocação deve estar fora do alcance das crianças, para não tocarem a superfície quente do aparelho.
- O aparelho não é adequado para montar em uma parede ou em um armário.
- Não coloque o aparelho em um lugar muito quente, úmido ou com presença de água ou perto de materiais inflamáveis.
- Não utilizar a unidade ao ar livre.
- O aparelho precisa receber um fluxo de ar suficiente para o funcionamento correto.
- Não deixe o cabo pendurado sobre a borda de uma mesa ou bancada.
- Tomada de corrente deve ser facilmente acessível para ser capaz de desconectar o cabo de alimentação, rapidamente, se necessário.
- Colocação e instalação deste dispositivo em lugares não-estacionárias (por exemplo, barcos) devem ser executadas por pessoal técnico autorizado, a fim de assegurar o cumprimento dos requisitos para a utilização segura deste dispositivo.

Conexão eléctrica

Para o aparelho funcionar corretamente e com segurança deve observar as seguintes instruções para ligar a conexão eléctrica:

- Antes de ligar o dispositivo, comparar os dados de conexão (tensão e frequência) da placa de identificação com da fonte de eletricidade doméstica. Esses dados devem corresponder para evitar danificar o dispositivo. Em caso de dúvida, consulte um electricista de serviço técnico.
- A tomada deve ser equipada com um fusível de proteção 16A.
- A ligação do aparelho à rede eléctrica deve ser através de um cabo de extensão enrolada, de 3 metros de comprimento como máxima e uma seção reta de 1,5 mm². Os adaptadores ou extensões é proibida, pelo risco de incêndio.
- Certifique-se que o cabo não está danificado e que não há tensões sob o aparelho sobre superfícies quentes ou bordas afiadas.
- A segurança eléctrica da unidade somente se assegura se estiver ligado em um sistema de supressão de sobrecargas. É proibido ligar o dispositivo a uma tomada sem protecção. Em caso de dúvida, chamar o electricista e verifique a instalação em casa. O fabricante não é responsável por danos causados pela falta de protecção ou protecção interrompida.

TR Güvenlik

Uyarı Notları

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:

TEHLIKE

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu potansiyel olarak tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.

Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.

- Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

UYARI

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir. **Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.**

► Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

DİKKAT

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir. **Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum hafif veya orta şiddetli yaralanmalara yol açabilir.**

► Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

NOT

Bu türde bir uyarı notu, makinenin idaresini basitleştirecek ilave bilgileri göstermektedir.

Usulüne Uygun Kullanım

Bu cihaz yalnızca evde yemek pişirmek ve ızgara yapmak için kapalı odalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Bu cihazla örneğin şunları pişirebilir ve ızgara yapabilirsiniz: biftek, sebze ve sosis. Ek olarak, örneğin sandviçler ve ekmekler için tost yapabilirsiniz.

Bu cihaz, evde ve aşağıda belirtilen yerlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

- mağazalarda, ofislerde ve diğer ticari alanlarda çalışanlar için mutfaklarda;
- çiftliklerde;
- otel, motel ve diğer konut tesislerindeki müşteriler tarafından;
- oda ve kahvaltı yerlerinde.

Cihaz, farklı veya bu amacın dışında kullanıldığında, ön görüldüğü şekilde kullanılmamış olacaktır.

UYARI

Uygunsuz Kullanıma Bağlı Yaşanabilecek Tehlikeler!

Bu cihazın uygunsuz ve/veya amacı dışında kullanılması halinde, cihaz tehlikeli hale gelebilir.

- Bu cihaz sadece amacına uygun kullanılmalıdır.
- Bu Kullanım Kılavuzunda açıklanan kullanım talimatlarına uyulmalıdır.

Uygunsuz kullanım nedeni ile meydana gelecek hiçbir hasar için sorumluluk kabul edilmeyecektir. Risk tamamen kullanıcıya aittir.

Genel güvenlik uyarıları

BİLGİ

Cihazın güvenli kullanımı için aşağıdaki genel güvenlik talimatlarına uyulmalıdır:

- ▶ Cihazın hatalı kullanımı halinde bozulmasını önlemek için kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanınız.
- ▶ Cihazı, 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri az olanlar veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler, yalnızca cihazın güvenli kullanımı hakkında denetlendiğinde veya talimat verildiğinde ve bunlardan kaynaklanan riskleri anladıklarında kullanabilirler.
- ▶ 8 yaş ve üstü olmaları ve gözetim altında olmaları haricinde cihazın temizliği çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▶ Cihaz ve elektrik bağlantıları 8 yaş altı çocukların erişiminden uzak tutulmalıdır.
- ▶ Çocukların cihazla oynamaları yasaktır.
- ▶ Cihazı sadece kuru ve kapalı ortamlarda kullanınız.
- ▶ Cihazı gözetimsiz kullanmayınız.
- ▶ Aşağıda belirtilen durumlarda cihazı kullanmayınız:
 - cihaz veya cihazın parçaları hasar görmüşse,
 - cihazın elektrik kablosu veya fişli hasar görmüşse,
 - cihaz düşmüşse.
- ▶ Her kullanımdan önce güç kablosunu tamamen gevşetiniz. Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelerden zarar görmediğinden emin olunuz.
- ▶ Aşağıda belirtilen durumlarda fişli elektrik prizinden çıkarınız:
 - cihazı kullanmadığınızda
 - her kullanımdan sonra
 - cihazı temizlemeden veya hareket ettirmeden önce
 - çalışma sırasında bariz bir arıza durumunda
 - gök gürültülü fırtına durumunda.
- ▶ Cihazda veya cihazın güç kablosunda herhangi bir değişiklik yapmayınız. Onarımları yalnızca uzman bir servise yaptırınız, çünkü yanlış onarılan cihazlar kullanıcıyı tehlikeye atabilir. Lütfen Ek'te belirtilen garanti koşullarına da uyunuz.
- ▶ Cihazı yalnızca orijinal aksesuarları olduğunda kullanınız.
- ▶ Cihazı çelik yünü veya ona benzer sert, çizici veya aşındırıcı temizleyicilerle temizlemeyiniz.

BİLGİ

- ▶ Arızalı bileşenler sadece orijinal yedek parçalarla değiştirilebilir. Sadece bu parçalar güvenlik gereksinimlerini karşılayacağını garanti edebilir.
- ▶ Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya başka bir komut sistemi (uzaktan kumanda) ile çalıştırılmak için tasarlanmamıştır.
- ▶ Temizlik ve bakım bölümünde açıklandığı gibi her kullanımdan sonra cihazı ve gıda ile temas eden yüzeyleri temizleyiniz.

Tehlikeler - Yanma Tehlikesi

UYARI

Cihazın çalıştırılması sırasında yaralanmalar ve maddi hasarlar meydana gelebilir! Tehlikeleri önlemek için aşağıdaki güvenlik talimatlarına uyun:

- ▶ UYARI! Cihazın yüzeyleri, cihazın kullanımı sırasında ısınabilir. Cihazın dış bileşenlerine dokunmamaya dikkat ediniz. Tamamen soğumadan ızgara plakalarına dokunmayınız.
- ▶ Cihaz çalışırken, cihazı hareket ettirmeyiniz veya yeniden konumlandırmayınız. Yanma tehlikesi!
- ▶ Sıcak yiyeceklerle uğraşırken dikkatli olunuz! Gıdanın hazırlanması sırasında yağ sıçraması veya sıcak buhar kaçması olabilir.
- ▶ Parçaları temizlemeden, demonte ve monte etmeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- ▶ Cihazın sıcak kısımlarını veya yiyecekleri tutarken, mutfak eldiveni veya tutacak kullanın.

Tehlikeler - Yangın Tehlikesi

UYARI

Cihazın usulüne uygun olmayan kullanımı nedeni ile içindekilerin yanmasına bağlı olarak yangın tehlikesi meydana gelebilir.

Yangın Tehlikesini önlemek için lütfen aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarına uyunuz:

- ▶ Bu cihazda, yanıklara yol açabilecek derecede yüksek sıcaklık oluşmaktadır.
- ▶ Cihazın üzerinde veya yakınında yanıcı cisimler bulunmamasını sağlayın.

UYARI

- ▶ Cihaz alev alırsa, hemen fişini çekin ve yangını söndürün.
- ▶ Yağ/gres yangınlarını asla su ile söndürmeyin, tersine hemen fişini çekin ve yangını bir battaniye ile söndürün.
- ▶ Cihazı yatırmadan, eğmeden veya dik durmadan önce damlama tepsisinin ve ızgara plakalarının tamamen boş olduğundan emin olmalısınız.

Tehlikeler - Elektrik Akımına Bağlı Tehlikeler

TEHLİKE

Elektrik Akımına Bağlı Hayati Tehlikeler!

Elektrik akımına bağlı kablo ya da parçalar ile temas edilmesi halinde, hayati tehlike meydana gelebilir!

Elektrik çarpmasına maruz kalmamak için lütfen aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarına uyunuz:

- ▶ Hasar gören bağlantı kablosu, üretici firmanın onayladığı yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihaz gövdesini hiçbir suretle açmayınız. Elektrik bağlantısına temas edilmesi ve elektrikli ve mekanik parçalarının değiştirilmesi halinde, elektrik çarpma tehlikesi ile karşı karşıya kalırsınız. Ayrıca cihazın fonksiyonlarında arıza da meydana gelebilir.
- ▶ Cihaza veya elektrik fişine ıslak elle dokunmayın.
- ▶ Cihazı su veya diğer sıvıların içine koymayınız. Ayrıca cihazı bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Nakliye Denetimi

UYARI

- ▶ Lütfen çocukların ambalaj malzemeleri ile oyun oynamalarına izin vermeyiniz. Boğulma tehlikesi söz konusudur.

NOT

- ▶ Ürün teslimatı sırasında herhangi bir eksiklik ve görünür bir hasar olup olmadığını lütfen kontrol ediniz.
- ▶ Uygunsuz paketleme nedeni ile yapılan eksik teslimat ya da nakliye sırasında oluşan hasar tespit etmeniz halinde, lütfen bu durumu bildiriniz.

Cihazın Yerleştirileceği Yerin Koşulları

Cihazın güvenli ve hatasız çalışmasını sağlamak için cihazın yerleştirileceği yer aşağıda belirtilen koşullarda olmalıdır:

- Sıcak sıvının dökülmesini önlemek üzere cihazı kolay erişilebilir, düz, kuru, ısıya dayanıklı ve yeterince sabit bir tezgâha koyun.
- Ocak gözü, kalorifer boruları v.b. gibi aşırı ısı kaynakları ile cihaz arasında yeterli mesafe olmasına dikkat edin.
- Cihazı yerleştirirken, lütfen çocukların yüksek ısı yayan cihaz yüzeylerine erişemeyeceği bir yer seçmeye özen gösteriniz.
- Bu cihaz, duvara ya da gömme dolaba monte edilecek şekilde tasarlanmamıştır
- Cihazınız için yer seçerken, yerin hiçbir zaman yüksek ısı, ıslak ya da çok nemli ortamlarda veya ateş alabilir malzemelerin yakınında olmamasına özen gösteriniz.
- Cihazı açık havada kullanmayınız.
- Cihazın düzgün çalışması için yeterli hava akışına ihtiyacı vardır.
- Cihaz kablosunu, bir masanın ya da çalışma yüzeyinin kenarından aşağıda sarkıtmayın.
- Herhangi bir acil durumda elektrik kablosunu hemen prizden çekilebilmesi açısından, priz her zaman kolay erişilebilir durumda olmalıdır.
- Cihazın sabit durmayan yerlerde (örneğin gemiler gibi) kurulumunun yapılabilmesi ve monte edilebilmesi için yalnızca uzman yerler/kişiler tarafından cihazın güvenli kullanımı sağlandıktan sonra gerçekleştirilmelidir.

Elektrik Bağlantısı

Cihazın güvenli ve hatasız çalışmasını sağlamak için cihazın elektrik bağlantısı aşağıda belirtilen koşullarda olmalıdır:

- Cihazı elektriğe bağlamadan önce, lütfen model etiketi üzerinde cihazın elektrik bağlantı bilgileri (gerilim ve frekans) ile elektrik şebeke bilgilerini karşılaştırınız. Cihazınızda herhangi bir arızanın meydana gelmemesi için bu bilgilerin örtüşmesi gerekmektedir. Emin olmadığınız durumlarda, lütfen elektrik tesisat uzmanlarına danışınız.
- Cihazın bağlanacağı elektrik priz emniyeti, 16 amperlik devre kesici anahtar ile sağlanmış olmalıdır.
- Cihaz, en fazla 3 metre uzunlukta, sarılmamış, 1,5 mm² enine kesiti olan bir uzatma kablosu ile elektrik şebekesine bağlanmalıdır. Yangın tehlikesi nedeni ile çoklu elektrik fiş kullanımı ya da çoklu elektrik priz pano kullanımı kesinlikle yasaktır.
- Elektrik kablosunun sağlamlığını ve fırının altında kalmadığını ya da sıcak bölümler veya keskin köşeler ile temas etmediğinden emin olunuz.
- Cihazın elektrik güvenliğinin sağlanabilmesi için, cihazın usulüne uygun olarak kurulmuş bir topraklama sistemine bağlanmış olması gerekmektedir. Cihazın topraklama sistemine bağlanmamış bir elektrik prizine bağlanarak çalıştırılması yasaktır. Emin olmadığınız durumlarda, tesisatınızı lütfen elektrik tesisat uzmanlarına kontrol ettiriniz. Üretici firma, eksik ya da kesilen topraklama sistemi nedeni ile ortaya çıkacak hasar nedeni ile hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir.

PL Bezpieczeństwo

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące ostrzeżenia:

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ten symbol oznacza zagrażającą życiu niebezpieczną sytuację. **Gdy nie zapobiegniemy tej sytuacji, może ona prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń.**

- ▶ Należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć zagrożenia śmiercią lub doznania ciężkich obrażeń.

OSTRZEŻENIE

Ten symbol oznacza możliwą zagrażającą niebezpieczną sytuację. **Gdy nie zapobiegniemy tej sytuacji, może ona prowadzić do ciężkich obrażeń.**

- ▶ Należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć doznania obrażeń u ludzi.

UWAGA

Ten symbol oznacza możliwą zagrażającą niebezpieczną sytuację. **Gdy nie zapobiegniemy tej sytuacji, może ona prowadzić do lekkich lub umiarkowanych obrażeń.**

- ▶ Należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć doznania obrażeń u ludzi.

WSKAZÓWKA

Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, które ułatwiają obsługę urządzenia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w zamkniętych pomieszczeniach i służy do gotowania i grillowania, np. steków, warzyw i kiełbasek oraz opiekania, np. kanapek i panini.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, na przykład:

- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych powierzchniach komercyjnych;
- w gospodarstwie rolnym;
- dla klientów w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
- w pensjonatach.

Inne i wykraczające poza wymienione wyżej użytkowanie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem.

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia wynikające ze stosowania niezgodnego z przeznaczeniem! W przypadku stosowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem i/lub innego zastosowania może dojść do powstania groźnych sytuacji.

- ▶ Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- ▶ Stosować się do procedur podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia z powodu szkód na osobach i/lub materialnych wynikających z niewłaściwego stosowania urządzenia. Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

WSKAZÓWKA

Prosimy o stosowanie się podczas pracy z urządzeniem do następujących ogólnych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi, aby uniknąć możliwych obrażeń spowodowanych niewłaściwym użyciem.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
- ▶ Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji w zakresie użytkownika, chyba że mają 8 lub więcej lat i są przy tym pod nadzorem.
- ▶ Urządzenie i jego kabel przyłączeniowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenia należy używać wyłącznie w suchych wnętrzach.
- ▶ Nie używać urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Nie używać urządzenia:
 - gdy samo urządzenie lub jego części są uszkodzone,
 - gdy przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone,
 - gdy urządzenie się spadło z wysokości.
- ▶ Należy całkowicie odwinąć kabel zasilający przed każdym użyciem. Zwrócić przy tym uwagę na to, by nie uszkodzić kabla zasilającego przez ostre krawędzie lub gorące przedmioty.
- ▶ Wyjąć wtyczkę z gniazdka:
 - gdy urządzenie nie jest użytkowane,
 - po każdym użyciu,
 - przed czyszczeniem i przestawianiem urządzenia,
 - gdy podczas użytkowania zaobserwuje się usterkę,
 - podczas burzy.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie dokonywać żadnych zmian przy urządzeniu ani przy przewodzie zasilającym. Naprawy zlecać wyłącznie w specjalistycznych warsztatach, ponieważ nieprawidłowo naprawione urządzenia stanowią zagrożenie dla użytkownika. Należy również przestrzegać załączonych warunków gwarancji.
- ▶ Urządzenie należy używać wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami.
- ▶ Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie wyczyścić wszystkie elementy, które mogą mieć kontakt z żywnością.
- ▶ Uszkodzone elementy można wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne. Tylko te części dają gwarancję spełnienia wymagań bezpieczeństwa.
- ▶ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym programatorem zegarowym ani z oddzielnym urządzeniem do zdalnego sterowania.
- ▶ Po każdym użyciu wyczyścić urządzenie i powierzchnie mające kontakt z żywnością, jak opisano w rozdziale Czyszczenie i pielęgnacja.

Źródła zagrożeń - Ryzyko poparzeń

OSTRZEŻENIE

Podczas uruchamiania urządzenia mogą wystąpić obrażenia ciała i szkody materialne! Aby uniknąć zagrożeń, postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami bezpieczeństwa:

- ▶ **OSTRZEŻENIE!** Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas jego użytkowania. Zwracać uwagę szczególnie na to, aby nie dotykać powierzchni zewnętrznych i płyt grilla, zanim całkowicie nie ostygną.
- ▶ Nie ruszać ani nie przesuwac użytkowanego urządzenia. Ryzyko oparzenia!
- ▶ Zachować ostrożność przy kontakcie z gorącą żywnością! W trakcie przyrządzania potraw może przyskać tłuszcz lub wytwarzać się gorąca para.
- ▶ Przed demontażem/montażem części oraz czyszczeniem pozwolić urządzeniu ostygnąć.
- ▶ W przypadku kontaktu z gorącymi częściami urządzenia lub żywnością należy używać rękawic kuchennych lub rękawic do obsługi piekarnika.

OSTRZEŻENIE

Jeśli urządzenie jest używane w nieodpowiedni sposób, istnieje ryzyko pożaru. Aby uniknąć pożaru, należy przestrzegać następujących instrukcji bezpieczeństwa:

- ▶ To urządzenie wytwarza wysokie temperatury, które mogą prowadzić do oparzeń.
- ▶ Upewnić się, że nad lub w pobliżu urządzenia nie znajdują się żadne łatwopalne przedmioty.
- ▶ Jeśli urządzenie zajmie się ogniem, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i ugasić ogień.
- ▶ Nigdy nie gasić pożaru oleju/smaru wodą, lecz natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i zdusić ogień kocem.
- ▶ Przed przewróceniem, przechyleniem lub postawieniem pionowo urządzenia należy zawsze upewnić się, że tacka ociekowa i płyty grilla są całkowicie puste.

Zagrożenia powodowane energią elektryczną.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zagrożenie życia powodowane energią elektryczną! W przypadku kontaktu z przewodami lub częściami urządzenia znajdującymi się pod napięciem dochodzi do sytuacji zagrożenia życia! Prosimy o przestrzeganie następujących wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć sytuacji zagrożenia powodowanych przez prąd elektryczny:

- ▶ Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego dział obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
- ▶ W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku dotknięcia przyłączy będących pod napięciem i zmiany konstrukcji elektrycznej i mechanicznej istnieje ryzyko porażenia prądem. Ponadto mogą wystąpić nieprawidłowości w działaniu urządzenia.
- ▶ Nie dotykać urządzenia ani wtyczki sieciowej mokrymi rękami.
- ▶ Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach i nie wkładać go do zmywarki.

Kontrola po dostarczeniu produktu

OSTRZEŻENIE

- ▶ Materiałów opakowaniowych nie należy używać do zabawy. Zachodzi tu niebezpieczeństwo uduszenia się.

WSKAZÓWKA

- ▶ Należy sprawdzić czy dostawa jest pełna i czy nie ma widocznych uszkodzeń.
- ▶ Należy od razu zgłosić spedytorowi, ubezpieczycielowi jak i dostawcy, gdy stwierdzicie Państwo, że dostawa nie jest pełna lub doszło do uszkodzeń wskutek niewłaściwego opakowania lub podczas transportu.

Wymagania co do miejsca przeznaczenia.

Aby urządzenie mogło bezpiecznie i bezawaryjnie pracować miejsce, w którym ma zostać ustawione, musi spełniać następujące wymagania:

- Umieszczać urządzenie na łatwo dostępnej, równej, suchej, odpornej na wysoką temperaturę i wystarczająco stabilnej powierzchni roboczej.
- Zwrócić uwagę na wystarczająco dużą odległość od silnych źródeł ciepła, takich jak płyty grzewcze, rury grzewcze itp.
- Należy wybrać takie miejsce postawienia urządzenia, aby dzieci nie mogły do niego dosięgnąć.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w ścianie lub szafie wnękowej.
- Nie umieszczać urządzenia w gorącym, mokrym lub bardzo wilgotnym środowisku ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie wymaga do prawidłowej pracy dostatecznego przepływu powietrza.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał ponad krawędzią stołu lub powierzchni roboczej.
- Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było łatwo wyjąć kabel sieciowy.
- Ustawianie urządzenia w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach) mogą przeprowadzać wyłącznie wyspecjalizowane firmy/ profesjonaliści, jeżeli zapewniają one warunki do bezpiecznego użytkowania tego urządzenia.

Wymagania co do miejsca przeznaczenia.

Aby urządzenie mogło bezpiecznie i bezawaryjnie pracować miejsce, w którym ma zostać ustawione, musi spełniać następujące wymagania:

- Urządzenie musi być ustawione na twardej, równej, poziomej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni o nośności wystarczającej dla urządzenia i najcięższych potraw, które mają być przyrządzane.
- Indukcyjnej płyty kuchennej nie wolno używać na powierzchni zawierającej żelazo lub stal, ponieważ może ona stać się bardzo gorąca.
- Należy wybrać takie miejsce postawienia urządzenia, aby dzieci nie mogły do niego dosięgnąć.
- Ściana za urządzeniem i obszar nad nim muszą być odporne na wysoką temperaturę. Odstęp między płytą kuchenną i znajdującymi się nad nią szafkami musi wynosić co najmniej 760 mm.
- Nie umieszczać urządzenia w gorącym, mokrym lub bardzo wilgotnym środowisku ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.

- Nie należy umieszczać indukcyjnej płyty kuchennej w sąsiedztwie urządzeń i przedmiotów, reagują wrażliwie na pole magnetyczne (np. radioodbiorników, telewizorów, magnetofonów itp.).
- Urządzenie wymaga do prawidłowej pracy dostatecznego przepływu powietrza.
- Powietrze chłodzące jest zasysane od dolnej strony urządzenia. Nie zakrywać i nie blokować otworów urządzenia.
- Gniazdo musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było łatwo odłączyć kabel zasilający.
- Ustawianie urządzenia w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach) mogą przeprowadzać wyłącznie wyspecjalizowane firmy/ profesjonalści, jeżeli zapewniają one warunki do bezpiecznego użytkowania tego urządzenia.

Podłączenie elektryczne

Aby praca urządzenia była bezpieczna i przebiegała bez zakłóceń należy podczas podłączenia elektrycznego przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane przyłączeniowe (napięcie i częstotliwość) na tabliczce znamionowej z danymi sieci elektrycznej. Te dane muszą być zgodne, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia. W razie wątpliwości należy zapytać elektryka.
- Gniazdko musi być zabezpieczone wyłącznikiem różnicowo-prądowym 16A.
- Urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej za pomocą maksymalnie 3 metrowego, odwiniętego przedłużacza o przekroju 1,5 mm². Używanie rozgałęźników lub listew zasilających jest zabronione ze względu na związane z tym ryzyko pożaru.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i nie jest poprowadzony pod piekarnikiem ani na gorących lub ostrych powierzchniach.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. W razie wątpliwości zlecić sprawdzenie instalacji domowej przez elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane przez brak lub przerwanie przewodu ochronnego.

HE

בטיחות

הודעות אזהרה

האזהרות הבאות נמצאות במדריך הפעלה זה

סכנה ⚠

הערת אזהרה של רמת סכנה זו מצביעה על מצב מסוכן המאיים. אי הימנעות מהמצב המסוכן יגרום למוות או לפציעה חמורה
-יש לפעול בהתאם להוראות באזהרה זו, כדי למנוע סכנת מוות או פציעה חמורה של מישהו

אזהרה ⚠

הודעת אזהרה ברמת סכנה זו מצביעה על מצב שעלול להיות מסוכן. אם לא ניתן למנוע את המצב המסוכן עלולה להגרם פציעה חמורה
- פעל לפי ההנחיות המתוארות בהודעות אזהרה אלו כדי למנוע פציעה של אנשים

⚠️ זהירות

הודעת אזהרה ברמת סכנה זו מצביעה על מצב שעלול להיות מסוכן. אם לא ניתן למנוע את המצב המסוכן עלולה להגרם פציעה חמורה
- פעל לפי ההנחיות המתוארות בהודעות אזהרה אלו כדי למנוע פציעה של אנשים

הודעה

הודעה מציין שקיים מידע נוסף המקל על הטיפול במכשיר

שימוש מיועד

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד בחדרים סגורים לבישול וצלייה, למשל, סטייק, ירקות ונקניקיות וטוסטים, לדוגמה, כריכים ופאנינים

- מכשיר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים ודומים כגון:
- במטבחים לעובדים בחנויות, משרדים ואזורי מסחר אחרים
 - במפעלים חקלאיים
 - על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים ומתקני מגורים אחרים
 - במקומות של לינה וארוחת בוקר
- כל שימוש אחר או נוסף נחשב כלא תקין

⚠️ אזהרה

סכנה עקב שימוש לא מיועד! סכנות עלולות לנבוע מהמכשיר אם לא נעשה בו שימוש כמיועד ו/או נעשה בו שימוש למטרות אחרות
השתמש במכשיר רק אליו הוא מיועד
הקפד לבצע את ההליכים המתוארים במדריך הפעלה זה

לא יתקבלו תביעות מכל סוג שהוא עקב נזק הנובע משימוש לא נכון. המפעיל לבדו נושא בסיכון

הוראות בטיחות כלליות

הודעה

כדי להבטיח טיפול בטוח במכשיר, שימו לב להוראות הבטיחות הכלליות הבאות

השתמש במכשיר רק כמתואר במדריך למשתמש כדי למנוע פציעה אפשרית כתוצאה משימוש לא נכון
במכשיר זה יכולים להשתמש ילדים מגיל 8 ומעלה, כמו גם אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חוסר ניסיון וידע, אם הם בפיקוח או קיבלו הדרכה לשימוש בטוח במכשיר ומבינים את הסכנות הנובעות מכך
אין לבצע ניקוי ותחזוקה על ידי משתמש ילדים אלא אם הם בני 8 ומעלה ותחת השגחה
יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החיבור שלו מילדים מתחת לגיל 8 שנים
אסור לילדים לשחק עם המכשיר

הפעל את המכשיר רק בחדרים פנימיים יבשים
 אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה
 :אין להשתמש במכשיר

- כאשר המכשיר עצמו או חלקים פגומים
- כאשר כבל החשמל או התקע פגומים
- כאשר המכשיר נפל

לפני כל שימוש פרוס את כבל החשמל לחלוטין. ודא שכבל החשמל אינו יינזק
 מקצוות חדים או חפצים חמים
 :הוצא את התקע מהשקע

- כאשר אינך משתמש במכשיר
- לאחר כל שימוש
- לפני ניקוי או הנחת המכשיר בצד
- אם מתרחשת תקלה ברורה במהלך הפעולה
- בזמן סופות רעמים

אל תבצע שינויים כלשהם במכשיר או בכבל החשמל. תן לתיקונים להתבצע רק
 על ידי בית מלאכה מומחה, שכן מכשירים שתוקנו שלא כהלכה מסכנים את
 המשתמש. שים לב גם לתנאי האחריות המצורפים
 השתמש במכשיר רק עם אביזרים מקוריים
 אין לנקות את המכשיר עם חומרי ניקוי קשים, שורטים או שוחקים כגון צמר
 פלדה וכדומה
 רכיבים פגומים יש להחליף רק בחלקי חילוף מקוריים. רק בשימוש בחלקים אלה
 ניתן להבטיח שיעמדו בדרישות הבטיחות
 המכשיר אינו מיועד להפעלה עם טיימר חיצוני או מערכת שליטה נפרדת (שלט
 רחוק).
 נקה את המכשיר והמשטחים הבאים במגע עם המזון, לאחר כל שימוש, כמתואר
 בפרק ניקוי וטיפול.

מקורות סכנה - סכנת כוויות

אזהרה ⚠

בעת הפעלת המכשיר עלולים אנשים להיפצע ויכול להיגרם נזק לרכוש! אנא
 :שים לב להוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנות
 זehירות! משטחי המכשיר עלולים להתחמם במהלך השימוש. הקפיד במיוחד לא
 לגעת בצדדים החיצוניים ופלדת הגריל עד שהן מתקררות לחלוטין
 !אין להזיז את המכשיר או להעביר אותו במהלך הפעולה. סכנת כוויות
 !היזהר בעת טיפול במזון חם.

היזהר בעת טיפול במזון חם! ניתזי שומן או אדים חמים עלולים לברוח במהלך ההכנה.
הנח למכשיר להתקרר לפני פירוק/הרכבת חלקים ולפני ניקוי השתמש בכפפות בישול או מטלית אחיזת סירים כאשר אתה בא במגע עם חלקים חמים של המכשיר או המזון

מקורות סכנה - סכנת שריפה

בשימוש לא נכון במכשיר קיימת סכנת שריפה עקב התלקחות התכולה

יש לשים לב להוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנת שריפה מכשיר זה מייצר טמפרטורות גבוהות, שעלולות לגרום לכוויות יש לוודא שאין חפצים דליקים מעל או ליד המכשיר אם המכשיר מתחיל לעלות באש, נתק מיד את המכשיר משקע החשמל וכבה את האש לעולם אין לכבות שריפות שמן/שומן עם מים במקום זאת, משוך מיד את תקע החשמל וחנוק את האש בשמיכה לפני הטית המכשיר, או הרמה בשיפוע או העמדת המכשיר זקוף, וודאו תחילה כי מגש האיסוף ופלטת הגריל ריקים לחלוטין

מקורות סכנה - סכנה מזרם חשמלי

!סכנת חיים עקב זרם חשמלי

קיימת סכנת חיים במגע עם כבלים או רכיבים שתחת מתח חשמלי! כדי למנוע סכנת התחשמלות יש לשים לב להוראות הבטיחות הבאות אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, יש להחליף אותו על ידי היצרן או שירות הלקוחות שלו או אדם מוסמך דומה בשום פנים ואופן אסור לפתוח את בית המכשיר. אם נוגעים בחיבורים מוליכים ואם משנים את המבנה החשמלי והמכני, קיימת סכנת התחשמלות. בנוסף לכך, יכולות להופיע הפרעות בתפקוד המכשיר אל תיגע במכשיר או בתקע החשמל בידיים רטובות אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים ולא להכניסו למדיח כלים אזהרה: בעת הצבת המכשיר, ודא שכבל החשמל אינו נפגע או פגום אזהרה: אל תניח פסי חשמל ניידים מקומיים או מתאמי מתח בגב המכשירים

אין להשתמש בחומרי אריזה למשחק. קיימת סכנת חנק

הודעה

בדוק את שלמות המשלוח ובדוק אם יש נזק גלוי דווח מיד על כל אספקה לא מלאה או נזק עקב אריזה או הובלה לקויים למוביל, לחברת הביטוח ולספק.

דרישות למיקום ההתקנה

להפעלה בטוחה וללא תקלות של המכשיר, מיקום ההתקנה חייב לעמוד בדרישות הבאות הצב את המכשיר על משטח עבודה נגיש, ישר, יבש, עמיד בחום ומספיק ויציב יש לוודא שיש מרחק מספיק ממקורות חום חזקים כגון כיריים, צינורות חימום וכו"ב בחר את מיקום ההתקנה כך שילדים לא יוכלו להגיע למשטחים חמים של המכשיר המכשיר אינו מיועד להתקנה בתוך קיר או בארון מובנה אין למקם את המכשיר בסביבה חמה, רטובה או לחה מאוד או בקרבת חומרים דליקים אל תשתמש במכשיר בחוץ המכשיר דורש זרימת אוויר מספקת כדי לפעול כהלכה אין לתת לכבל להשתלשל מטה מעל קצה השולחן או משטח העבודה השקע חייב להיות נגיש בקלות כך שניתן יהיה, במידת הצורך, להוציא בקלות את כבל החשמל ההתקנה של המכשיר מקומות התקנה לא נייחים (למשל ספינות) מותרת רק על ידי חברות / עובדים מתמחים ורק אם הם מבטיחים את קיום הדרישות לשימוש בטוח במכשיר זה

חיבור לחשמל

כדי להבטיח פעולה בטוחה וללא תקלות של המכשיר, יש להקפיד על ההוראות הבאות בעת ביצוע החיבור לחשמל לפני חיבור המכשיר, השווה את נתוני החיבור (מתח ותדר) על תגית השם לאלו של רשת החשמל שלך. נתונים אלה חייבים להתאים כך שלא ייגרם נזק למכשיר. אם יש לך ספק, שאל את החשמלאי שלך נפרד משאר צרכני החשמל, A השקע חייב להיות מוגן על ידי מפסק 16 ניתן לחבר את המכשיר לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך מגולגל באורך 3 מטר לכל היותר עם חתך רוחב של 1.5 מ"מ. השימוש בשקעים מרובים או פסי שקעים אסור עקב סכנת השריפה הנלווית ודא שכבל החשמל אינו פגום ואינו מנוטב מתחת לתנור או על משטחים חמים או קצוות חדים הבטיחות החשמלית של המכשיר מובטחת רק אם הוא מחובר למערכת הארכה המותקנת כהלכה. הפעלה על שקע ללא הארכה אסורה. אם יש ספק, יש לבדוק את התקנת הבית על ידי חשמלאי מוסמך. היצין אינו יכול לשאת באחריות לנזק שנגרם על ידי הארכה פגומה או חסר

Inhaltsverzeichnis Bedienung

1	Allgemeines.....	60
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	61
1.2	Haftungsbeschränkung	61
1.3	Urheberschutz	61
1.4	Lieferumfang und Transportinspektion	61
1.5	Auspacken	61
2	Aufbau und Funktion.....	62
2.1	Gesamtübersicht	62
2.2	Bedienelemente	62
2.3	Automatik-Programme	63
2.4	Warnhinweise am Gerät.....	63
2.5	Typenschild	63
3	Bedienung und Betrieb	64
3.1	Vor dem Erstgebrauch	64
3.2	3 verschiedene Verwendungsmöglichkeiten	64
3.2.1	Verwendung mit geschlossenem Deckel (Kontaktgrillen).....	64
3.2.2	Verwendung mit offenem Deckel	64
3.2.3	Verwendung mit vollständig umgeklapptem Deckel	65
3.3	Betrieb des Gerätes	65
3.4	Grill-Timer einstellen	66
3.5	Benutzung des Grill-Thermometers	67
3.6	Tipps für die Zubereitung.....	68
4	Reinigung und Pflege	68
4.1	Sicherheitshinweise.....	69
4.2	Reinigung	69
5	Störungsbehebung.....	69
5.1	Sicherheitshinweise.....	70
5.2	Störungsanzeigen und -behebung	70
6	Entsorgung des Altgerätes.....	71
6.1	Entsorgung der Verpackung	71
7	Garantie	71

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Doppel-Kontaktgrills CASO SteakMaster Pro (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein.

Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme, • Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder • Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.3 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die CASO GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

1.4 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- CASO SteakMaster Pro
- Bedienungsanleitung

1.5 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

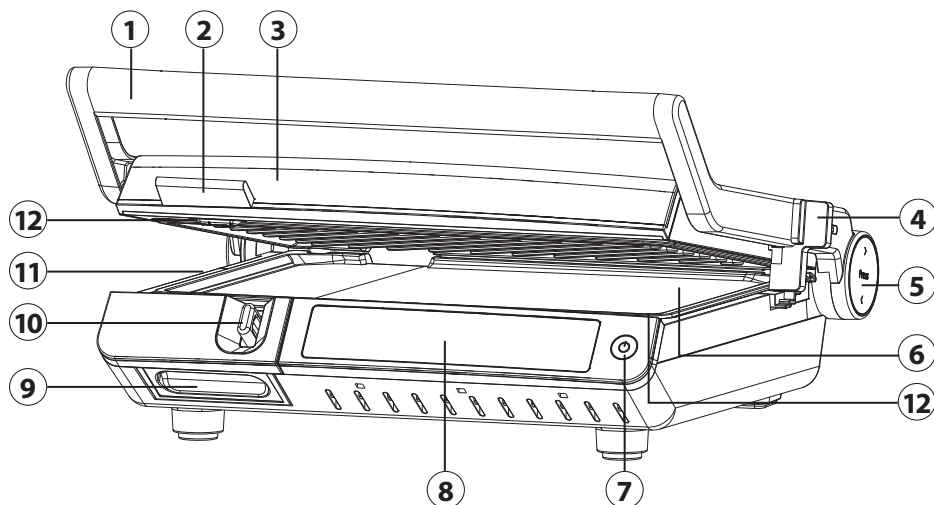
HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

2 Aufbau und Funktion

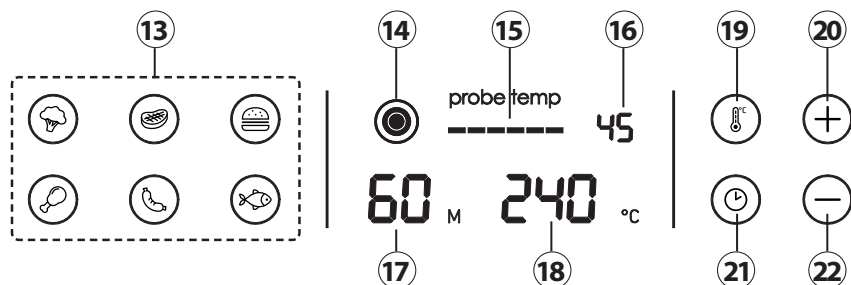
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

2.1 Gesamtübersicht



- | | |
|--|---|
| ① Griff | ⑦ An- / Aus-Taste |
| ② Schwenkhebel: Um obere Grillplatte parallel zur unteren zu schwenken | ⑧ Touch-Bedienpanel |
| ③ Deckel mit herausnehmbarer geriffelter Grillplatte | ⑨ Grillthermometer-Fach |
| ④ Höhenverstellungs-Schieber | ⑩ Grillthermometer |
| ⑤ Scharnierentriegelung zum vollständigen Aufklappen des Gerätes | ⑪ Auffangschale |
| ⑥ Herausnehmbare glatte Grillplatte | ⑫ Entriegelungs-Tasten der Grillplatten für die Reinigung (eject) |

2.2 Bedienelemente



- 13 Automatik-Programme
- 14 Grillthermometer aktivieren / deaktivieren
- 15 Ist-Kerntemperatur (Anzeige mittels Strichen)
- 16 Soll-Kerntemperatur (einstellbar zwischen 45°C-75°C / 113°F -167°F)
- 17 Zeit-Anzeige
- 18 Temperatur-Anzeige
- 19 Temperatureinheiten: Wechsel zwischen °C und °F
- 20 Zeit/Temperatur erhöhen
- 21 Grill-Timer aktivieren / deaktivieren
- 22 Zeit/Temperatur verringern

2.3 Automatik-Programme

	Programm	Temp. voreingestellt (Spanne)*	Geeignete Lebensmittel
	Gemüse	160 °C / 320 °F (130 - 190°C 270 - 370°F)	Alle Arten von Gemüse, Gemüsefrikadellen
	Fleisch	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Festes Fleisch vom Rind, Schwein, Kalb, Lamm oder Wild
	Burger / Panini	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Burger-Pattys, Burgerbrötchen, Panini, belegte Baguette-Brote, Toast-Scheiben, Omelettes, Pfannkuchen (der Teig darf nicht zu flüssig sein)
	Geflügel	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Geflügelfleisch wie Huhn, Pute, Ente oder Gans
	Wurst	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Würstchen, Schaschlikspieße
	Fisch	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Fisch, Meeresfrüchte

* in 5°C Schritten / in 10°F Schritten

2.4 Warnhinweise am Gerät

VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

- Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.



2.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

3 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

VORSICHT

- ▶ Lassen Sie das das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Vorsicht, die Grillplatten werden nach dem Einschalten direkt beheizt. Auch die Oberflächen des Geräts heizen sich auf, es besteht Verbrennungsgefahr! Berühren Sie das Gerät nach dem Starten nur an dem Griff, dem Höhenverstellungs-Schieber, dem Schwenkhebel, der Scharnierentriegelung und den Bedienelementen.
- ▶ Warnung: Ist die Oberfläche gerissen, schalten Sie das Gerät ab, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

3.1 Vor dem Erstgebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche.
- Stellen Sie den Höhenverstellungs-Schieber (4) auf die „OPEN“ Position. **Erst dann lässt sich das Gerät aufklappen.**
- Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

HINWEIS

- ▶ WICHTIG: Beim Erstgebrauch kann eine leichte Geruchsentwicklung und eine geringe Rauchentwicklung entstehen. **Betreiben Sie daher das Gerät zu Beginn mindestens 20 Minuten ohne Lebensmittel, mit höchster Temperatur (240 °C/460°F).** Lassen Sie das Gerät anschließend im geöffneten Zustand abkühlen.

3.2 3 verschiedene Verwendungsmöglichkeiten

Stellen Sie den Höhenverstellungs-Schieber (4) während des Transports oder zur Aufbewahrung auf die Position „Lock“. Zur Verwendung oder zur Reinigung stellen Sie den Schieber immer zuerst auf die Position „Open“.

3.2.1 Verwendung mit geschlossenem Deckel (Kontaktgrillen)

Verwenden Sie diese Position zum Aufwärmen der Grillplatten und zum Grillen von festen Lebensmitteln. Sie können die Position des Deckels mit dem Höhenverstellungs-Schieber (4) an die Dicke des Grillgutes anpassen (Position 1 ca. 2 cm bis Position 5 ca. 5,5 cm). Mit dem Schwenkhebel (2) können Sie die Grillplatten parallel zueinander schwenken, so werden die Lebensmittel von oben und unten gleichzeitig gegart, ohne dass sie dabei zerdrückt werden.

Typische Verwendung: Hamburger-Pattys, Steaks, Fisch, Gemüse, Panini's oder Sandwiches.

3.2.2 Verwendung mit offenem Deckel

Verwenden Sie diese Position bei Lebensmitteln, die nur von einer Seite erhitzt werden sollen. Klappen Sie das Gerät nach dem Aufheizen vorsichtig auf, bis es in der offenen Position stabil steht. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Grillplatte und belassen Sie den Deckel in der aufrechten Position.

Typische Verwendung: Schaschlik, Gemüsespieße, Teile mit flüssigen Soßen oder Pfannkuchen

3.2.3 Verwendung mit vollständig umgeklapptem Deckel

Verwenden Sie diese Position, wenn Sie Lebensmittel auf beide Grillflächen legen wollen. Halten Sie hierfür den Deckel mit der linken Hand am Griff fest und drücken Sie die Scharnierentriegelung (5) während Sie den Deckel vorsichtig nach hinten auf die Arbeitsfläche legen. Der Deckel wird um 180° komplett umgeklappt. Ihnen stehen dadurch sowohl eine glatte Grillfläche als auch eine geriffelte Grillfläche zur Verfügung.

Typische Verwendung: Zum Grillen größerer Mengen, gleichzeitiges Grillen von Gerichten unterschiedlicher Dicke oder deren Aromen getrennt bleiben sollen z. B. Fisch und Fleisch.

3.3 Betrieb des Gerätes

Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor, indem Sie alle nicht essbaren Teile, wie z. B. Kerne und Stiele bei Gemüse oder Knochen bei Fleisch entfernen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke der gewünschten Größe und Dicke. Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.

HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie niemals harte oder scharfkantige Gegenstände wie z.B. Messer oder Gabeln an dem Gerät. Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange aus Holz oder hitzefestem Kunststoff. Verwenden Sie keine Gegenstände, die durch Hitzeeinwirkung schmelzen, verkohlen, sich verformen oder gesundheitsschädliche Substanzen entwickeln.
- ▶ Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät.
- ▶ Fett und Bratensaft wird aus dem Grillgut spritzen. Halten Sie sich nicht zu nah an dem Gerät auf.
- ▶ Überprüfen Sie vor dem Zusammensetzen des Geräts, ob die Grillplatten absolut sauber und trocken sind.
- ▶ Das Gerät kann nur in den Betrieb genommen werden, wenn beide Grillplatten richtig eingesetzt sind sonst erscheint Er1 oder Er2 im Bedienpanel.

1. Bereiten Sie das Gerät, wie im Kapitel „Vor dem Erstgebrauch“ beschrieben vor.
2. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatten korrekt eingesetzt sind und sich die Auffangschale links in dem Gerät befindet.
3. Tropfen Sie ein wenig Speiseöl auf ein Küchenpapier und reiben Sie die Grillplatten damit ein.
4. Schließen Sie den Deckel von dem Gerät.
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
6. Ein Signalton ertönt, das Gerät befindet sich im Standby-Modus und auf dem Bedienpanel blinkt „Off“.
7. Drücken Sie die An-/ Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
8. Das Gerät zeigt eine voreingestellte Temperatur von 200 °C an.

9. Wählen Sie durch Tippen der + oder – Taste die gewünschte Temperatur oder durch Tippen des jeweiligen Symbols eines der 6 Automatik-Programme aus. Sie können jederzeit die Temperatur mit der + oder – Taste anpassen oder das gewählte Programm durch erneutes Tippen des Symbols deaktivieren oder eines anderen Programm-Symbols abändern.
10. Die Temperatur-Anzeige blinkt und das Gerät bestätigt kurze Zeit später durch einen Signalton, dass die Aufheizphase der Grillplatten beginnt.
11. Sobald die Grillplatten die gewünschte Temperatur erreicht haben, ertönt erneut ein Signalton und die Temperatur-Anzeige leuchtet durchgehend. Die Aufheizphase von einer hohen Temperatur dauert länger als von einer niedrig gewählten Temperatur.
12. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und platzieren Sie Ihre Speisen auf der Grillplatte.
13. Schließen Sie den Deckel oder stellen Sie bei Bedarf die passende Höhe des Deckels für Ihr Grillgut ein. Halten Sie den Deckel dafür auf der passenden Höhe Ihrer Speise und stellen Sie mit dem Höhenverstellungs-Schieber (4) die Höhe für Ihr Grillgut ein. Mit dem Schwenkhebel (2) können Sie die Grillplatte in den gewünschten Winkel neigen. Achtung! Das Gehäuse von dem Gerät ist sehr heiß! Fassen Sie das Gerät nur an dem Griff, dem Höhenverstellungs-Schieber, dem Schwenkhebel, der Scharnier-entriegelung und den Bedienelementen an.
14. Garen Sie Ihr Grillgut bis zur gewünschten Konsistenz und kontrollieren Sie den Garvorgang nach Bedarf. Kratzen oder schneiden Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen auf der Grillplatte. Nehmen Sie Ihr Grillgut zum Anschneiden von der Grillplatte.
15. Wenn das Grillgut die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat, klappen Sie den Deckel vorsichtig nach oben bis er in der geöffneten Position stehen bleibt.
16. Entnehmen Sie die Speisen mit einem Pfannenwender oder einer Grillzange (hitzebeständiges Kunststoff oder Holz) und legen Sie ggf. neues Grillgut auf die Grillplatte.
17. Stellen Sie die Temperatur des Gerätes bei Bedarf neu ein oder schalten Sie das Gerät durch drücken der An-/Aus-Taste ab und lassen es im geöffneten Zustand vollständig abkühlen.

3.4 Grill-Timer einstellen

Sie können einstellen, dass das Gerät Sie nach einer gewünschten Zeit an das Wenden oder Herunternehmen der Speisen erinnert. Der Grill-Timer kann in einem Bereich von 1 - 60 Minuten eingestellt werden.

1. Drücken Sie während des Betriebs des Geräts die „“-Taste.
2. Die Zeit-Anzeige blinkt und Sie können mit der + oder – Taste die gewünschte Zeit einstellen. Durch gedrückt halten der + oder – Taste lässt sich die Timerzeit schneller einstellen.
3. Zur Bestätigung der Zeiteingabe ertönt ein Signalton und die Zeit-Anzeige leuchtet durchgehend.
4. Durch erneutes Drücken der „“-Taste können Sie die eingestellte Zeit anpassen.
5. Sie können den Grill-Timer jederzeit einschalten oder abändern, ohne den Garvorgang abubrechen. Wenn Sie den Grill-Timer während des Betriebs deaktivieren wollen, stellen Sie die Zeit „00“ ein.

HINWEIS

- ▶ Nach Ablauf des Grill-Timers läuft das Gerät weiter. Die Grillplatten heizen weiter. Der Grill-Timer dient nur zur Erinnerung.
- ▶ Unter 1 Minute, zeigt die Timer-Anzeige die verbleibende Zeit in Sekunden an.
- ▶ Wenn Sie keinen Timer eingestellt haben, schaltet sich das Gerät nach 1 Stunde automatisch ab.

3.5 Benutzung des Grill-Thermometers

Mit dem Grill-Thermometer können Sie die Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel überwachen.

HINWEIS

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass die Spitze des Grill-Thermometers sauber und unbeschädigt ist.
- ▶ Griff und Kabel des Grill-Thermometers dürfen die heißen Grillplatten nicht berühren. Niemals das Thermometer auf die Grillplatten legen!
- ▶ Falls das Grill-Thermometer nicht korrekt angeschlossen ist erscheint „Er3“ im Bedienpanel. Prüfen Sie den korrekten Sitz des Kabels.
- ▶ Wenn Sie ein Automatik- Programm verwenden, steht eventuell nicht der gesamte Sollwertbereich der Kerntemperaturen zur Verfügung. Wählen Sie bei Bedarf ein anderes Automatik-Programm oder deaktivieren Sie das gewählte Programm.
- ▶ Die Temperaturkontrolle hat keinen Einfluss auf die Temperatur der Grillflächen. Auch nach dem Erreichen der gewünschten Kerntemperatur arbeitet das Gerät unverändert weiter.

1. Ziehen Sie das Grillthermometer-Fach nach vorn aus dem Gerät.
2. Wickeln Sie das Kabel von dem Grill-Thermometer vollständig ab und schließen Sie es an dem Gerät an.
3. Drücken Sie die -Taste um das Grill-Thermometer einzuschalten. Das Bedienpanel zeigt „probe temp“ an und die gewünschte Temperatur-Anzeige blinkt.
4. Solange die Temperatur-Anzeige blinkt können Sie einen Sollwert von 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F) und 75°C (167°F) mit der + oder – Taste auswählen.
5. Das Gerät bestätigt die Eingabe mit einem Signalton.
6. Wenn Sie den Sollwert noch einmal anpassen wollen, drücken Sie die -Taste zweimal, um die Eingabe neu zu starten.
7. Stecken Sie die Spitze des Grill-Thermometers in Ihr Grillgut, dessen Garvorgang Sie überwachen wollen. Die Spitze sollte möglichst bis in die Mitte reichen.
8. Die tatsächliche Kerntemperatur wird durch eine Reihe von Strichen in dem Anzeigefeld angezeigt. Die Striche blinken zunächst und leuchten kontinuierlich sobald die entsprechende Temperatur erreicht ist. Jeder Strich entspricht einem einzustellenden Sollwert: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F).
9. Sobald der Sollwert der Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.
10. Ziehen Sie das Grill-Thermometer aus der Speise. Berühren Sie nicht die Spitze des Thermometers.
11. Wischen Sie die Spitze des Grill-Thermometers mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und legen Sie es neben das Gerät.
12. Nehmen Sie die Speisen von dem Gerät.

3.6 Tipps für die Zubereitung

- Kleine und dünne Lebensmittel benötigen eine geringere Temperatur als größere Lebensmittel.
- Hohe Temperaturen sind besonders für Fleisch geeignet.
- Empfohlen wird eine Fleischdicke von 1-3 cm. Empfohlene Fleischstücke sind:
Rind: Roastbeef, Rumpsteak, Filet
Schwein: Nackensteaks, Filet, Gulasch
Lamm: Hüftsteak, Filet, Lende, Kotelett, Gulasch
- Vermeiden Sie es, Fleischstücke mit dicken Knochen zu grillen (z. B. T-Bone Steaks). Lösen Sie den Knochen vor dem Grillen heraus.
- Verwenden Sie für Fleisch am besten eine Grillzange und für Fisch am besten einen Pfannenwender, da gegarter Fisch leicht zerfällt.

Empfehlungs-Tabelle für Temperatur Einstellungen bei Fleisch:

Teilstück	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Rind:					
Roastbeef	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Rumpsteak	45 °C	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
Filet	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Schwein:					
Nackensteak	-	-	65-70 °C	70-75 °C	75 °C
Filet	-	-	60-65 °C	70-75 °C	75 °C
Lamm:					
Filet	-	50-55 °C	55 °C	-	-
Kotelett	-	-	55-60 °C	-	-
Wild:					
Rehrücken	-	50-60 °C	60 °C	-	-

HINWEIS

- Da sich Lebensmittel nach Größe und Form unterscheiden, können wir nicht gewährleisten, dass die angegebenen Daten die besten Einstellungen für die von Ihnen verwendeten Lebensmittel sind.

4 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

4.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes vor der Reinigung, und wenn es nicht im Gebrauch ist, aus der Steckdose.
- ▶ Gerät, Kabel und Stecker nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallbürste oder andere scharfe, scheuernde Gegenstände.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich.

4.2 Reinigung

- Entfernen Sie die Auffangschale aus dem Gerät, indem Sie an der linken Seite des Geräts auf das Auffangschalen-Gehäuse drücken. Die Auffangschale federt zurück und lässt sich dann einfach aus dem Gerät entnehmen. Entleeren Sie die Auffangschale und reinigen Sie diese in warmem Spülwasser oder geben Sie sie alternativ in die Spülmaschine.
- Reinigen Sie die Spitze von dem Grill-Thermometer nach jeder Anwendung. Achten Sie darauf, dass nur die Spitze des Thermometers mit Wasser in Berührung kommt. Der Griff und das Kabel kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

HINWEIS

- ▶ Achten Sie beim Abnehmen der Grillplatten darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere des Geräts oder auf die Scharniere tropfen.
- Entnehmen Sie die Grillplatten, indem Sie die Entriegelungstasten „eject“ (12) drücken. Die Grillplatten lassen sich dann leicht aus den Klammern am Scharnier lösen. Reinigen Sie die Grillplatten in warmem Spülwasser oder geben Sie sie alternativ in die Spülmaschine.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.

5 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

5.2 Störungsanzeigen und -behebung

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
Sie bemerken nach dem Einschalten einen Brandgeruch und Rauch, der aus dem Gerät aufsteigt	Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen ist das normal.	Betreiben Sie das Gerät beim ersten Mal für mindestens 20 Min. bei 240 °C
	Die Grillplatten oder der Bereich unter den Grillplatten sind verschmutzt.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
„Er1“ blinkt auf dem Bedienpanel. Ein akustisches Signal ertönt alle 3 Sekunden.	Die obere Grillplatte ist nicht oder nicht richtig eingerastet.	Prüfen Sie ob die Grillplatte richtig in der Halterung am Scharnier eingerastet ist. Vergewissern Sie sich, dass die Kontakte an der Unterseite der Grillplatte sauber sind. Reinigen Sie die Kontakte bei Bedarf mit einem weichen Tuch.
„Er2“ blinkt auf dem Bedienpanel. Ein akustisches Signal ertönt alle 3 Sekunden.	Die untere Grillplatte ist nicht oder nicht richtig eingerastet.	Prüfen Sie ob die Grillplatte richtig in der Halterung am Scharnier eingerastet ist. Vergewissern Sie sich, dass die Kontakte an der Unterseite der Grillplatte sauber sind. Reinigen Sie die Kontakte bei Bedarf mit einem weichen Tuch.
„Er3“ blinkt auf dem Bedienpanel.	Sie haben das Grill-Thermometer am Bedienpanel eingeschaltet aber das Thermometer nicht richtig angeschlossen.	Prüfen Sie den korrekten Sitz des Thermometer-Kabels.
	Das Grill-Thermometer oder das Kabel sind beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst

„Er4“ blinkt auf dem Bedienpanel. Ein akustisches Signal ertönt alle 3 Sekunden.

Es ist ein Problem aufgetreten.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Nehmen Sie das Gerät im Anschluss erneut in Betrieb.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich kostenlos an den Kundendienst.
- ▶ **Reinigen Sie das Gerät bevor Sie es an den Kundendienst senden.**

6 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

6.1 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.



7 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

Table of contents - Operation

1	General	73
1.1	Information on this manual	74
1.2	Limitation of liability	74
1.3	Copyright protection.....	74
1.4	Delivery scope	74
1.5	Unpacking	74
2	Design and Function	75
2.1	Overview.....	75
2.2	Control Panel	75
2.3	Automatic programs	76
2.4	Warning notices on device.....	76
2.5	Rating plate	76
3	Operation and Handling	77
3.1	Before first use	77
3.2	3 different uses	77
3.2.1	Use with the lid closed (contact grilling)	77
3.2.2	Use with open lid	77
3.2.3	Use with the lid fully folded down	78
3.3	Operation	78
3.4	Setting the grill timer	79
3.5	Using the grill thermometer	79
3.6	Tips for preparation	80
4	Cleaning and Maintenance	81
4.1	Safety information.....	81
4.2	Cleaning.....	82
5	Troubleshooting	82
5.1	Safety notices	82
5.2	Troubleshooting table	83
6	Disposal of the Old Device	84
6.1	Disposal of the packaging.....	84
7	Guarantee	84

1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

1.1 Information on this manual

This user's guide is part of the double contact grill CASO SteakMaster Pro (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning,
- Operation,
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

1.2 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

1.3 Copyright protection

This document is copyright protected. CASO GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

1.4 Delivery scope

The device includes the following components:

- CASO SteakMaster Pro
- Operating manual

1.5 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

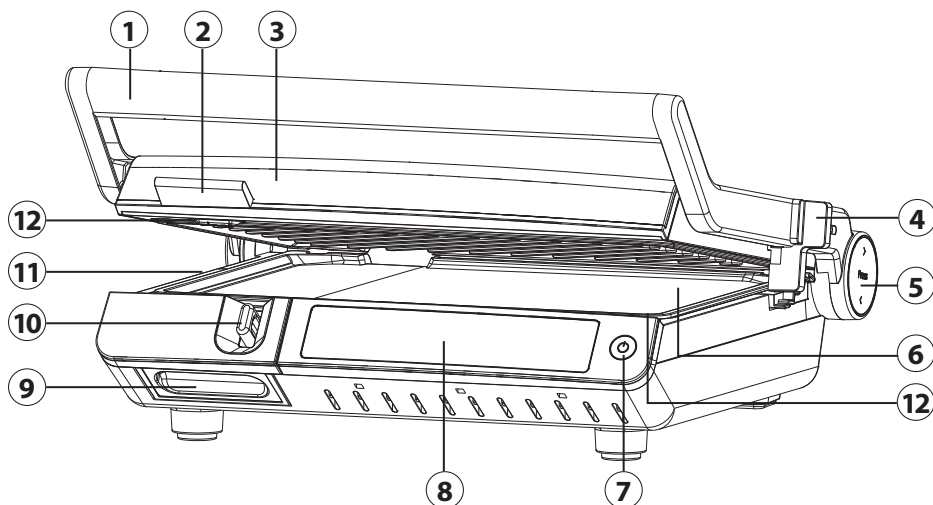
PLEASE NOTE

- If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

2 Design and Function

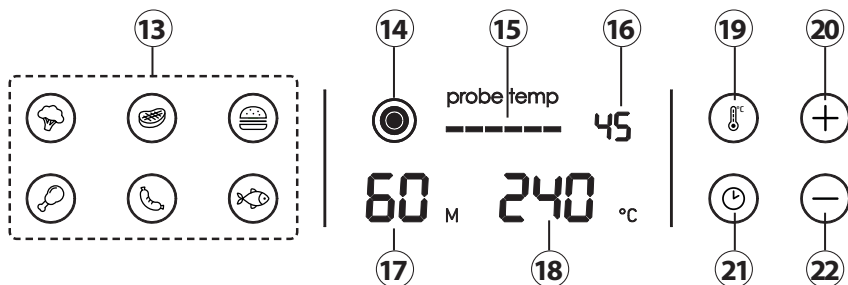
This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

2.1 Overview



- | | |
|---|--|
| ① Handle | ⑦ On/Off button |
| ② Swivelling lever: To swivel the upper grill plate parallel to the lower one | ⑧ Touch control panel |
| ③ Lid with removable ribbed grill plate | ⑨ Grill thermometer compartment |
| ④ Height adjustment slider | ⑩ Grill thermometer |
| ⑤ Hinge release for fully opening the appliance | ⑪ Drip tray |
| ⑥ Removable smooth grill plate | ⑫ Grill plate release buttons for cleaning (eject) |

2.2 Control Panel



- 13

Automatic programs
- 14

Activate/deactivate grill thermometer
- 15

Actual core temperature (indicated by lines)
- 16

Set core temperature (adjustable between 45 °C – 75 °C / 113 °F – 167 °F)
- 17

Time display
- 18

Temperature display
- 19

Temperature units: Switch between °C and °F
- 20

Increase time/temperature
- 21

Activate/deactivate grill timer
- 22

Decrease time/temperature

2.3 Automatic programs

	Program	Temp. preset (range)*	Suitable foods
	Vegetables	160 °C / 320 °F (130 - 190°C 270 - 370°F)	All types of vegetables, vegetable patties
	Meat	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Solid meat from beef, pork, veal, lamb or game
	Burger/panini	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Burger patties, burger buns, panini, baguette sandwiches, toast slices, omelettes, pancakes (the batter must not be too runny)
	Poultry	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Poultry meat such as chicken, turkey, duck or goose
	Sausage	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Sausages, shashlik skewers
	Fish	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Fish, seafood

* in 5 °C steps / in 10 °F steps

2.4 Warning notices on device

 **ATTENTION**

Danger due to hot surface!

The surfaces of the device can become extremely hot.

▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!

▶ Do not set or lay any items on the device.



2.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded beneath the device.

3 Operation and Handling

This chapter provides you with important information and notes on the operation and basic settings of the appliance.

ATTENTION

- ▶ Do not leave the device unattended while in use.
- ▶ Caution, the grill plates are heated directly after switching on. The device's surfaces will also become hot; there is a danger of burns! After starting the appliance, only touch the handle, the height adjustment slider, the swivelling lever, the hinge release and the controls
- ▶ Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid a possible electric shock.

3.1 Before first use

- Place the appliance on a stable surface.
- Set the height adjustment slider (4) to the "OPEN" position. **Only then can the appliance be opened.**
- For more information on cleaning, see the chapter „Cleaning and care“.

PLEASE NOTE

- ▶ IMPORTANT: When you use your waffle maker for the first time there may be a slight smell and some smoke. **To begin with, operate the appliance for at least 20 minutes without food, at the highest temperature (240 °C / 460 °F). Then allow the appliance to cool down in the open position.**

3.2 3 different uses

Set the height adjustment slider (4) to the "Lock" position during transport or for storage. For use or cleaning, always set the slider to the „Open" position first.

3.2.1 Use with the lid closed (contact grilling)

Use this position to warm up the grill plates and to grill solid food. You can use the height adjustment slider (4) to adjust the position of the lid to the thickness of the food to be grilled (position 1 approx. 2 cm to position 5 approx. 5.5 cm). You can use the swivelling lever (2) to swivel the grill plates parallel to each other, so the food is cooked from above and below at the same time without being crushed.

Typical use: hamburger patties, steaks, fish, vegetables, paninis or sandwiches.

3.2.2 Use with open lid

Use this position for food that is only to be heated from one side. After heating up, carefully open the appliance until it is stable in the open position. Place the food on the lower grill plate and leave the lid in the upright position.

Typical use: shashlik, vegetable skewers, items with liquid sauces or pancakes

3.2.3 Use with the lid fully folded down

Use this position if you want to place food on both grilling surfaces. To do this, hold the lid by the handle with your left hand and press the hinge release (5) while carefully placing the lid backwards onto the work surface. The lid will fold back completely by 180°. This provides you with both a smooth grilling surface and a ribbed grilling surface.

Typical use: for grilling larger quantities, simultaneous grilling of dishes of different thicknesses or whose flavours should remain separate, e.g. fish and meat.

3.3 Operation

Prepare your food by removing all non-edible parts, such as seeds and stalks from vegetables or bones from meat. Cut the food into pieces of the desired size and thickness. Allow frozen food to defrost before preparing it.

PLEASE NOTE

- ▶ Never use hard or sharp-edged objects such as knives or forks on the appliance. After cooking, remove the food using wooden or heat-resistant plastic tongs, for example. Do not use any objects that melt, char, deform or develop harmful substances when exposed to heat.
- ▶ Do not place cloths or napkins over or under the appliance.
- ▶ Fat and cooking juices will spray out of the food. Do not stand too close to the appliance.
- ▶ Before assembling the appliance, check that the grill plates are absolutely clean and dry.
- ▶ The appliance can only be put into operation if both grill plates are inserted correctly, otherwise Er1 or Er2 will appear on the control panel.

1. Prepare the appliance as described in the chapter “Before first use”.
2. Make sure that the grill plates are inserted correctly and that the drip tray is on the left-hand side of the appliance.
3. Drip a little cooking oil onto kitchen paper and rub it into the grill plates.
4. Close the lid of the appliance.
5. Plug the power plug into the outlet.
6. A beep sounds, the appliance is in standby mode and “Off” flashes on the control panel.
7. Press the on/off button to switch the appliance on.
8. The appliance displays a preset temperature of 200 °C.
9. Select the desired temperature by tapping the + or – button or one of the 6 automatic programs by tapping the respective symbol. You can adjust the temperature at any time using the + or – button or change the selected program by tapping the symbol again to deactivate or change to another program symbol.
10. The temperature display flashes and a short time later the appliance beeps to confirm that the grill plates are starting to heat up.
11. As soon as the grill plates have reached the desired temperature, a beep sounds again and the temperature display lights up continuously. The heating phase of a high temperature takes longer than from a low temperature.
12. Carefully open the lid and place your food on the grill plate.

13. Close the lid or, if necessary, adjust the lid to the right height for your food. To do this, hold the lid at the right height for your food and use the height adjustment slider (4) to set the height for your food. Use the swivelling lever (2) to tilt the grill plate to the desired angle. Caution! The housing of the appliance is very hot! Only touch the appliance by the handle, the height adjustment slider, the swivelling lever, the hinge release and the controls.
14. Cook your food to the desired consistency and check the cooking process as required. Do not scratch or cut the grill plate with sharp-edged objects. Remove your food from the grill plate to cut it.
15. When the food has reached the desired doneness, carefully lift the lid until it remains in the open position.
16. Remove the food with a spatula or grill tongs (heat-resistant plastic or wood) and place new food on the grill plate if necessary.
17. If necessary, reset the temperature of the appliance or switch off the appliance by pressing the on/off button and allow it to cool down completely when open.

3.4 Setting the grill timer

You can set the appliance to remind you to turn or remove the food after a desired time. The grill timer can be set within a range of 1 – 60 minutes.

1. Press the „⌚“ button while the appliance is operating.
2. The time display flashes and you can set the desired time using the + or – button. The timer time can be set more quickly by pressing and holding the + or – button.
3. To confirm the time entry, a beep sounds and the time display lights up continuously.
4. You can adjust the set time by pressing the „⌚“ button again.
5. You can switch on or change the grill timer at any time without cancelling the cooking process. If you want to deactivate the grill timer during operation, set the time to “00”.

PLEASE NOTE

- ▶ After the grill timer has expired, the appliance continues to run. The grill plates continue to heat. The grill timer is only a reminder.
- ▶ At less than 1 minute, the timer display shows the remaining time in seconds.
- ▶ If you have not set a timer, the appliance switches off automatically after 1 hour.

3.5 Using the grill thermometer

You can use the grill thermometer to monitor the core temperature of your food.

PLEASE NOTE

- ▶ Make sure that the tip of the grill thermometer is clean and undamaged.
- ▶ The handle and cable of the grill thermometer must not touch the hot grill plates. Never place the thermometer on the grill plates!
- ▶ If the grill thermometer is not connected correctly, “Er3” will appear on the control panel. Check that the cable is correctly connected.

PLEASE NOTE

- ▶ If you are using an automatic program, the entire setpoint range of core temperatures may not be available. If necessary, select a different automatic program or deactivate the selected program.
- ▶ The temperature control has no influence on the temperature of the grilling surfaces. The appliance continues to work unchanged even after the desired core temperature has been reached.

1. Pull the grill thermometer compartment forward out of the appliance.
2. Completely unwind the cable from the grill thermometer and connect it to the appliance.
3. Press the  button to switch on the grill thermometer. The control panel displays "probe temp" and the desired temperature display flashes.
4. As long as the temperature display is flashing, you can select a setpoint of 45 °C (113 °F), 50 °C (122 °F), 55 °C (131 °F), 60 °C, (140 °F), 65 °C (149 °F) and 75 °C (167 °F) using the + or – button.
5. The appliance confirms the entry with a beep.
6. If you want to adjust the setpoint again, press the  button twice to restart the entry.
7. Insert the tip of the grill thermometer into the food whose cooking process you want to monitor. The tip should reach as far as possible into the centre.
8. The actual core temperature is indicated by a series of lines in the display panel. The lines flash initially and light up continuously as soon as the corresponding temperature is reached. Each line corresponds to a setpoint value to be set: 45 °C (113 °F), 50 °C (122 °F), 55 °C (131 °F), 60 °C, (140 °F), 65 °C (149 °F), 75 °C (167 °F).
9. As soon as the core temperature setpoint is reached, a beep sounds.
10. Pull the grill thermometer out of the food. Do not touch the tip of the thermometer.
11. Wipe the tip of the grill thermometer with a clean, damp cloth and place it next to the appliance.
12. Remove the food from the appliance.

3.6 Tips for preparation

- Small and thin foods require a lower temperature than larger foods.
- High temperatures are particularly suitable for meat.
- A meat thickness of 1-3 cm is recommended. Recommended cuts of meat are
 Beef: roast beef, rump steak, fillet
 Pork: neck steaks, fillet, goulash
 Lamb: rump steak, fillet, loin, chop, goulash
- Avoid grilling pieces of meat with thick bones (e.g. T-bone steaks). Remove the bone before grilling.
- It is best to use grill tongs for meat and a spatula for fish, as cooked fish disintegrates easily.

Recommended table for temperature settings for meat:

Cut	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Beef:					
Roast beef	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Rump steak	45 °C	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
Filet	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Pork:					
Neck steak	-	-	65-70 °C	70-75 °C	75 °C
Filet	-	-	60-65 °C	70-75 °C	75 °C
Lamb:					
Filet	-	50-55 °C	55 °C	-	-
Cutlet	-	-	55-60 °C	-	-
Game:					
Saddle of venison	-	50-60 °C	60 °C	-	-

PLEASE NOTE

- ▶ As food differs in size and shape, we cannot guarantee that the data given are the best settings for the food you are using.

4 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

4.1 Safety information

ATTENTION

Please observe the safety instructions, before cleaning your device

- ▶ Let the device cool down before cleaning it.
- ▶ Unplug the device before cleaning, in the event of malfunctions and when it is not in use.
- ▶ Never immerse the device, cord or plug in water or other liquids and do not place in the dishwasher.
- ▶ Do not use iron brush, abradant, kitchen cleaner, or sharp cleaning tool for cleaning.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Clean the device after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases.

4.2 Cleaning

- Remove the drip tray from the appliance by pressing on the drip tray housing on the left-hand side of the appliance. The drip tray springs back and can then be easily removed from the appliance. Empty the drip tray and clean it in warm dishwater or alternatively put it in the dishwasher.
- Clean the tip of the grill thermometer after each use. Make sure that only the tip of the thermometer comes into contact with water. The handle and the cable can be wiped with a damp cloth.

PLEASE NOTE

- ▶ When removing the grill plates, make sure that no liquids drip into the inside of the appliance or onto the hinges.

- Remove the grill plates by pressing the “eject” release buttons (12). The grill plates can then be easily released from the clamps on the hinge. Clean the grill plates in warm dishwater or alternatively put them in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
- Dry all parts thoroughly after cleaning before reassembling the appliance.

5 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

5.1 Safety notices

ATTENTION

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

5.2 Troubleshooting table

Error	Possible cause	Action
The appliance does not turn on.	Mains plug not plugged in.	Plug in the mains plug.
You notice a burning smell and smoke coming from the appliance after switching it on.	This is normal when you use the appliance for the first time.	Operate the appliance for at least 20 minutes at 240 °C the first time you use it.
	The grill plates or the area under the grill plates are dirty.	Switch off the appliance immediately and remove the plug from the socket. Allow the appliance to cool down completely and clean the appliance as described under "Cleaning and care".
"Er1" flashes on the control panel. An acoustic signal sounds every 3 seconds.	The upper grill plate is not engaged or not properly engaged.	Check whether the grill plate is correctly engaged in the holder on the hinge. Make sure that the contacts on the underside of the grill plate are clean. If necessary, clean the contacts with a soft cloth.
"Er2" flashes on the control panel. An acoustic signal sounds every 3 seconds.	The lower grill plate is not engaged or not properly engaged.	Check whether the grill plate is correctly engaged in the holder on the hinge. Make sure that the contacts on the underside of the grill plate are clean. If necessary, clean the contacts with a soft cloth.
"Er3" flashes on the control panel.	You have switched on the grill thermometer on the control panel but have not connected the thermometer correctly.	Check that the thermometer cable is correctly connected.
	The grill thermometer or the cable is damaged.	Contact customer service
"Er4" flashes on the control panel. An acoustic signal sounds every 3 seconds.	A problem has occurred.	Pull the plug out of the socket and allow the appliance to cool down completely. Then put the appliance back into operation.

PLEASE NOTE

- If you cannot solve the problem by carrying out the steps described above, our Customer Service will help you free of charge.
- **Clean the device before you send it to customer service.**

6 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



PLEASE NOTE

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

6.1 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.



7 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

Contenuto delle istruzioni per l'uso

1	In generale.....	85
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	86
1.2	Limitazione della responsabilità	86
1.3	Tutela dei diritti d'autore.....	86
1.4	Insieme della fornitura.....	86
1.5	Disimballaggio	86
2	Costruzione e funzione.....	87
2.1	Panoramica complessiva	87
2.2	Elementi di comando	87
2.3	Programmi automatici	88
2.4	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	88
2.5	Targhetta di omologazione.....	88
3	Utilizzo e funzionamento	89
3.1	Prima del primo utilizzo	89
3.2	3 diverse possibilità di utilizzo	89
3.2.1	Utilizzo con coperchio chiuso (grigliare a contatto).....	89
3.2.2	Utilizzo con coperchio aperto	89
3.2.3	Utilizzo con il coperchio completamente ribaltato	90
3.3	Funzionamento	90
3.4	Impostare il timer per la cottura alla griglia	91
3.5	Uso del termometro	91
3.6	Consigli per la preparazione	92
4	Pulizia e cura	93
4.1	Indicazioni di sicurezza.....	93
4.2	La pulizia.....	94
5	Eliminazione guasti	94
5.1	Avvertenze di sicurezza	94
5.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	94
6	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto.....	95
6.1	Smaltimento dell'involucro.....	96
7	Garanzia.....	96

1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a fornello a Induzione le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del Grill elettrico a doppio contatto CASO SteakMaster Pro(di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

1.2 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

1.3 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La CASO GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

1.4 Insieme della fornitura

L'unità viene fornita con i seguenti componenti come standard:

- CASO SteakMaster Pro
- Istruzioni d'uso

1.5 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

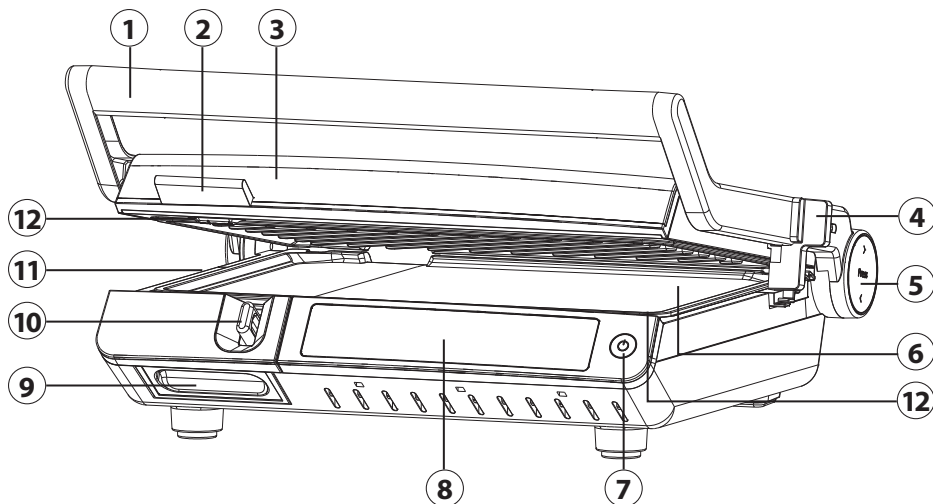
INDICAZIONE

- Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

2 Costruzione e funzione

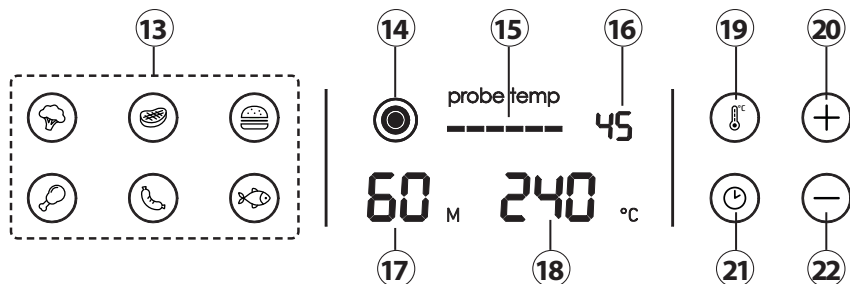
Questo capitolo fornisce importanti informazioni sulla struttura e sul funzionamento della macchina.

2.1 Panoramica complessiva



- | | |
|--|--|
| 1 Maniglia | 6 Piastra liscia rimovibile |
| 2 Braccio mobile: per collocare la piastra superiore in posizione parallela a quella inferiore | 7 Tasto on/off |
| 3 Coperchio con piastra scanalata estraibile | 8 Comando tramite sensore tattile |
| 4 Regolatore per l'altezza | 9 Vano del termometro |
| 5 Sblocco cerniere per aprire completamente l'apparecchio | 10 Termometro |
| | 11 Vassoio raccogli grasso |
| | 12 Tasti di sblocco delle piastre per la pulizia (eject) |

2.2 Elementi di comando



- 13

Programmi automatici
- 14

Attivare/disattivare il termometro
- 15

Temperatura interna effettiva (visualizzazione tramite strisce)
- 16

Temperatura interna impostabile (range tra 45°C-75°C / 113°F -167°F)
- 17

Visualizzazione dell'ora
- 18

Visualizzazione della temperatura
- 19

Unità di misura della temperatura: passaggio tra °C e °F
- 20

Aumentare il tempo/la temperatura
- 21

Attivare/disattivare il timer
- 22

Ridurre il tempo/la temperatura

2.3 Programmi automatici

	Programma	Temperatura preimpostata (Intervallo)*	Alimenti adatti alla cottura alla griglia
	Verdure	160 °C / 320 °F (130 - 190°C 270 - 370°F)	Tutti i tipi di verdura, polpette di verdure
	Carne	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Carne soda di bovino, suino, vitello, agnello o selvaggina
	Hamburger / Panini	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Patty hamburger, hamburger classici, panini, baguette farcite, toast, omelette, frittelle (l'impasto non deve essere troppo liquido)
	Pollame	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Carne di pollame come pollo, tacchino, anatra oppure oca
	Wurstel	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Salsicce, spiedini
	Pesce	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Pesce, frutti di mare

*in intervalli da 5 °C / *in intervalli da 10°F

2.4 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio


ATTENZIONE

Pericolo dovuto ad una superficie calda!

L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

- ▶ Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Pericolo di ustioni!
- ▶ Non appoggi o posizioni oggetti sull'apparecchio.



2.5 Targhetta di omologazione

La targhetta con i dati di collegamento e di prestazione si trova sul lato inferiore dell'unità.

3 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠ ATTENZIONE

- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- ▶ Attenzione: la piastra si scalda subito dopo l'accensione. Anche la superficie dell'apparecchio si riscalda, pericolo di ustione. Dopo la messa in funzione, per toccare l'apparecchio servirsi sempre della maniglia, del regolatore dell'altezza, dello sblocco cerniere e degli elementi di comando.
- ▶ Avvertenza: se la superficie è danneggiata, spegnere l'apparecchio per evitare una scossa elettrica.

3.1 Prima del primo utilizzo

- Sistemare l'apparecchio su una superficie stabile.
- Impostare il regolatore per l'altezza (4) sulla posizione "OPEN". **Solo ora è possibile aprire l'apparecchio.**
- Altre indicazioni sulla pulizia sono presenti al capitolo "Pulizia e manutenzione".

INDICAZIONE

- ▶ **IMPORTANTE:** durante il primo utilizzo si possono sviluppare leggero rumore e un po' di fumo. **All'inizio riscaldare l'apparecchio alla massima temperatura (240 °C/460°F), senza alimenti, per almeno 20 minuti. Una volta ultimata la preparazione, far raffreddare l'apparecchio lasciandolo aperto.**

3.2 3 diverse possibilità di utilizzo

Durante il trasporto o per conservare l'apparecchio, sistemare il regolatore per l'altezza (4) sulla posizione "Lock". Per utilizzare o per pulire l'apparecchio, sistemare dapprima il regolatore sulla posizione "Open".

3.2.1 Utilizzo con coperchio chiuso (grigliare a contatto)

Utilizzare questa posizione per riscaldare le piastre e per grigliare alimenti sodi. È possibile adeguare la posizione del coperchio a seconda dello spessore degli alimenti da grigliare mediante il regolatore per l'altezza (4) (dalla posizione 1 per ca. 2 cm fino alla posizione 5 per ca. 5,5 cm). Con il braccio mobile è possibile collocare le piastre in posizione parallela l'una rispetta all'altra. In tal modo è possibile grigliare gli alimenti simultaneamente dall'alto e dal basso senza schiacciarli.

Tipico utilizzo: patty hamburger, bistecche, pesce, verdure, panini o sandwich.

3.2.2 Utilizzo con coperchio aperto

Utilizzare questa posizione per gli alimenti che devono essere riscaldati solo da una parte. Dopo che l'apparecchio si è riscaldato, aprirlo con cautela fino a quando si trova stabilmente in posizione aperta. Sistemare gli alimenti sulla piastra inferiore e lasciare il coperchio in posizione verticale.

Tipico utilizzo: spiedini Šašlyk, spiedini di verdure, alimenti con salse liquide o frittelle

3.2.3 Utilizzo con il coperchio completamente ribaltato

Utilizzare questa posizione se si desidera disporre gli alimenti sulle due superfici. Tenere il coperchio con la mano sinistra e premere lo sblocco cerniere (5) per spingere indietro con cautela il coperchio sulla superficie di lavoro. Il coperchio si ribalta di 180°. Sono disponibili una piastra liscia e una con scanalature.

Tipico utilizzo: per grigliare grandi quantità di alimenti, grigliare simultaneamente alimenti di diverso spessore separando i vari aromi per es. del pesce e della carne.

3.3 Funzionamento

Preparare gli alimenti dopo aver eliminato le parti non edibili, per es. i noccioli e i gambi delle verdure o le ossa nella carne. Tagliare gli alimenti a pezzi nella grandezza e nello spessore desiderati. Far scongelare gli alimenti prima della preparazione.

INDICAZIONE

- ▶ Non toccare mai l'apparecchio con oggetti taglienti o duri come per es. coltelli o forchette. Dopo la cottura prelevare gli alimenti per es. con una pinza di legno o di plastica resistente al calore. Non usare oggetti che potrebbero sciogliersi, carbonizzarsi, deformarsi o rilasciare sostanze nocive per la salute, se sottoposti al calore.
- ▶ Non sistemare strofinacci o tovaglioli sopra o sotto l'apparecchio.
- ▶ Il grasso o il sugo dell'arrosto potrebbero produrre schizzi. Non sostare troppo vicino all'apparecchio.
- ▶ Prima di montare l'apparecchio verificare che le piastre siano pulite e asciutte.
- ▶ L'apparecchio può essere messo in funzione solo se le piastre sono correttamente posizionate. In caso contrario compare Er1 o Er2 sul pannello di comando.

1. Preparare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Prima del primo utilizzo".
2. Assicurarsi che le piastre siano correttamente posizionate e che il vassoio raccogli grasso si trovi a sinistra dell'apparecchio.
3. Versare un po' di olio da cucina su carta da cucina e strofinarvi le piastre.
4. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
5. Inserire il connettore a spina nella presa.
6. Un segnale acustico avverte che l'apparecchio si trova in modalità standby. Sul pannello di comando lampeggia la scritta "Off".
7. Premere il tasto on/off per accendere l'apparecchio.
8. L'apparecchio mostra la temperatura preimpostata di 200 °C.
9. Selezionare la temperatura desiderata con il tasto + o – oppure toccando il simbolo di uno dei 6 programmi automatici. In ogni momento è possibile modificare la temperatura con il tasto + o – oppure disattivare il programma selezionato premendo nuovamente il simbolo o modificare la selezione.
10. La temperatura lampeggia e poco tempo dopo l'apparecchio conferma, mediante un segnale acustico, che è iniziata la fase di riscaldamento delle piastre.
11. Non appena le piastre hanno raggiunto la temperatura desiderata, si avverte di nuovo un segnale acustico e l'indicazione della temperatura rimane accesa in modo permanente. Se si imposta una temperatura elevata, la fase di riscaldamento sarà più lunga rispetto a quella necessaria per una temperatura bassa.
12. Aprire con cautela il coperchio e sistemare le vivande sulla piastra.

13. Chiudere il coperchio oppure adeguare l'altezza del coperchio alle vivande. Mantenere il coperchio all'altezza adatta per gli alimenti e tramite il regolatore per l'altezza (4) stabilire l'altezza corretta per le vivande da grigliare. Grazie al braccio mobile (2) è possibile inclinare la piastra nella direzione desiderata. Attenzione! Il corpo esterno dell'apparecchio è molto caldo! Dopo la messa in funzione per toccare l'apparecchio servirsi sempre della maniglia, del regolatore dell'altezza, del braccio mobile, dello sblocco delle cerniere e degli elementi di comando.
14. Grigliare gli alimenti fino alla consistenza desiderata e controllare all'occorrenza il grado di cottura. Non graffiare o tagliare la piastra con oggetti acuminati. Per tagliare le vivande toglierle dalla piastra.
15. Quando le vivande hanno raggiunto la consistenza desiderata, alzare con cautela il coperchio verso l'alto fino a portarlo in posizione aperta.
16. Prelevare le vivande grigliate con una paletta per padella o con una pinza (in plastica o legno resistente al calore) e disporre eventualmente nuovi alimenti sulla piastra.
17. Reimpostare all'occorrenza la temperatura dell'apparecchio o spegnerlo premendo il tasto on/off e lasciarlo raffreddare con il coperchio completamente aperto.

3.4 Impostare il timer per la cottura alla griglia

È possibile impostare il timer per fare in modo che l'apparecchio ricordi di girare o prelevare gli alimenti dopo un certo periodo di tempo. Il timer può essere impostato in un intervallo compreso tra 1 e 60 minuti.

1. Durante il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto "⌚".
2. L'indicazione dell'ora lampeggia ed è possibile impostare l'orario con il tasto + oppure -. Tenendo premuto il tasto + oppure - è possibile impostare il timer più rapidamente.
3. Un segnale acustico conferma l'impostazione del timer e l'indicazione dell'ora rimane accesa in modo permanente.
4. Premendo nuovamente il tasto "⌚" è possibile modificare l'orario impostato.
5. È possibile attivare in ogni momento il timer o modificarlo, senza interrompere la cottura. Se si desidera disattivare il timer durante il funzionamento, impostare l'orario a "00".

INDICAZIONE

- ▶ Una volta scaduto il timer, l'apparecchio continua a funzionare. Le piastre continuano a rimanere calde. Il timer serve come promemoria.
- ▶ Se il tempo rimasto è inferiore a 1 minuto, il timer mostra il tempo residuo in secondi.
- ▶ Se non è stato impostato il timer, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo un'ora.

3.5 Uso del termometro

Tramite il termometro è possibile monitorare la temperatura interna degli alimenti.

INDICAZIONE

- ▶ Accertarsi che la punta del termometro sia pulita e integra.
- ▶ La maniglia e il cavo del termometro non devono toccare le piastre calde. Non posizionare mai il termometro sulle piastre!

INDICAZIONE

- ▶ Se il termometro non è correttamente collegato, sul pannello di comando compare Er3". Accertarsi che il cavo sia posizionato correttamente.
 - ▶ Se si utilizza un programma automatico, potrebbe non essere disponibile il range completo dei valori delle temperature interne che si intende rilevare. All'occorrenza scegliere un altro programma automatico o disattivare il programma selezionato.
 - ▶ Il controllo della temperatura non ha alcun influsso sulla temperatura delle superfici di cottura. Anche dopo aver raggiunto la temperatura interna desiderata, l'apparecchio continua a funzionare senza modifiche.
1. Estrarre la custodia del termometro dall'apparecchio spostandola in avanti.
 2. Svolgere completamente il cavo elettrico del termometro e connetterlo all'apparecchio.
 3. Premere il tasto  per attivare il termometro. Il pannello di comando mostra "probe temp" e l'indicazione della temperatura desiderata lampeggia.
 4. Mentre l'indicazione della temperatura lampeggia è possibile selezionare un valore di 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F) e 75°C (167°F) con il tasto + o -.
 5. L'apparecchio conferma la selezione con un segnale acustico.
 6. Se si desidera modificare la temperatura, premere due volte il tasto , per inserire un valore diverso.
 7. Inserire la punta del termometro negli alimenti da grigliare per monitorarne la cottura. La punta deve essere inserita fino al punto centrale del pezzo di carne o degli altri alimenti grigliati.
 8. La temperatura interna effettiva si visualizza attraverso una serie di righe sul display. Le righe lampeggiano e poi rimangono accese in modo permanente non appena si raggiunge la temperatura corrispondente. Ogni riga corrisponde a un valore che si intende impostare: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F).
 9. Non appena la temperatura interna corrisponde al valore impostato, si avverte un segnale acustico.
 10. Estrarre il termometro dall'alimento. Non toccare la punta del termometro.
 11. Ripulire la punta del termometro con un panno pulito e umido e riporlo vicino all'apparecchio.
 12. Rimuovere le vivande dall'apparecchio.

3.6 Consigli per la preparazione

- Per gli alimenti piccoli e sottili è sufficiente una temperatura più bassa di quella che deve essere impostata per gli alimenti più grandi.
- Le temperature più elevate sono particolarmente adatte per la carne.
- Per la carne si consiglia uno spessore di 1-3 cm. Si consigliano i seguenti tagli di carne:
 - Carne bovina: roastbeef, costata, filetto
 - Carne suina: coppa, filetto, spezzatino
 - Agnello: lombo, filetto, lonza, cotoletta, spezzatino
- Evitare di grigliare pezzi di carne con ossa grandi (ad es. t-bone steak). Staccare l'osso prima di grigliare la carne.
- Per la carne servirsi di una pinza e per il pesce di una paletta. Il pesce cotto tende a frantumarsi.

Tabella delle temperature consigliate per la carne:

Pezzo	Al sangue	Poco cotto	Cottura media	Cottura media / Ben cotto	Ben cotto
Carne bovina:					
Roastbeef	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Costata	45 °C	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
Filetto	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Carne suina:					
Coppa	-	-	65-70 °C	70-75 °C	75 °C
Filetto	-	-	60-65 °C	70-75 °C	75 °C
Agnello					
Filetto	-	50-55 °C	55 °C	-	-
Cotoletta	-	-	55-60 °C	-	-
Selvaggina:					
Sella di capriolo	-	50-60 °C	60 °C	-	-

INDICAZIONE

- ▶ Non è possibile garantire che i dati indicati rappresentino la migliore alternativa per le caratteristiche degli alimenti grigliati che si differenziano comunque per grandezza e forma.

4 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erranea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

4.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

Prima di iniziare la pulizia dell'apparecchio, osservare le seguenti istruzioni di sicurezza iniziare la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- ▶ Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica quando l'apparecchio non è in funzione, in caso di guasto e prima di eseguire la pulizia.
- ▶ Non immergere l'apparecchio, il cavo e la spina nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
- ▶ Per pulire lo spremifrutta non utilizzi una spazzola di metallo e non usi neppure degli altri oggetti acuti e aggressivi.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.

 **ATTENZIONE**

- ▶ Il fornello ad Induzione dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il fornello non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Pulisca la cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi.

4.2 La pulizia

- Estrarre il vassoio raccogli grasso dall'apparecchio, premendo sul lato sinistro in corrispondenza del vassoio stesso. Il vassoio si ritrae e può essere poi estratto facilmente. Svuotare il vassoio e ripulirlo con acqua calda oppure nella lavastoviglie.
- Pulire la punta del termometro dopo ogni utilizzo. Prestare attenzione a che solo la punta del termometro giunga a contatto con l'acqua. È possibile ripulire la maniglia e il cavo con uno strofinaccio umido.

INDICAZIONE

- ▶ Quando si prelevano le piastre accertarsi che non vi siano liquidi all'interno dell'apparecchio o che non siano presenti gocce sulle cerniere.

- Prelevare le piastre premendo sul tasto di sblocco "eject" (12). È possibile così estrarre facilmente le piastre dai morsetti della cerniera. Ripulire le piastre con acqua calda oppure nella lavastoviglie.
- Strofinare il lato interno ed esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Asciugare bene tutte le parti dopo la pulizia prima di riassemblare l'apparecchio.

5 Eliminazione guasti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di guasti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

5.1 Avvertenze di sicurezza

 **ATTENZIONE**

- ▶ Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- ▶ Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

5.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Non è possibile accendere l'apparecchio.	Spina non inserita.	Inserire la spina.

Dopo l'accensione l'apparecchio sviluppa odore di bruciato o del fumo.	Ciò è normale se si utilizza l'apparecchio per la prima volta.	Usare l'apparecchio per la prima volta per almeno 20 min. a 240 °C
	Le piastre o le parti sotto le piastre sono sporche.	Spegnerne subito l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente elettrica. Lasciar raffreddare l'apparecchio e pulirlo come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
Sul pannello di controllo lampeggia "Er1". Si avverte un segnale acustico ogni 3 secondi.	La piastra superiore non è posizionata correttamente o è assente.	Accertarsi che la piastra sia inserita correttamente nella cerniera. Assicurarsi che i contatti sul lato inferiore della piastra siano puliti. All'occorrenza pulire i contatti con un panno morbido.
Sul pannello di controllo lampeggia "Er2". Si avverte un segnale acustico ogni 3 secondi.	La piastra inferiore non è posizionata correttamente o è assente.	Accertarsi che la piastra sia inserita correttamente nella cerniera. Assicurarsi che i contatti sul lato inferiore della piastra siano puliti. All'occorrenza pulire i contatti con un panno morbido.
Sul pannello di controllo lampeggia "Er3".	Il termometro è stato attivato sul pannello di comando, ma non è collegato correttamente.	Accertarsi che il cavo del termometro sia posizionato correttamente.
	Il termometro o il cavo sono danneggiati.	Rivolgersi all'Assistenza Clienti
Sul pannello di controllo lampeggia "Er4". Si avverte un segnale acustico ogni 3 secondi.	Si è verificato un errore.	Estrarre il connettore dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio. In seguito, rimettere in funzione l'apparecchio.

INDICAZIONE

- Se con i suggerimenti sopra indicati non è possibile risolvere il problema, è possibile contattare gratuitamente la nostra Assistenza Clienti.
- **Pulire l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio clienti.**

6 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato.

Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.



INDICAZIONE

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

6.1 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondere l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

**7 Garanzia**

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci.

È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate. Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale.

Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese.

Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedito l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

Inhoud van de gebruiksaanwijzing

1	Algemeen	97
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	98
1.2	Aansprakelijkheid	98
1.3	Auteurswet.....	98
1.4	Leveringsomvang	98
1.5	Uitpakken	98
2	Opbouw en functie	99
2.1	Overzicht	99
2.2	Bedieningselementen.....	99
2.3	Automatische programma's	100
2.4	Waarschuwinginstructies op apparaat	100
2.5	Typeplaatje.....	100
3	Bediening en werking.....	101
3.1	Voor het eerste gebruik	101
3.2	3 Verschillende gebruiksmogelijkheden.....	101
3.2.1	Gebruik met gesloten deksel (contactgrillen).....	101
3.2.2	Gebruik met open deksel	101
3.2.3	Gebruik met volledig ingeklapt deksel	102
3.3	Inbedrijfstelling.....	102
3.4	De grilltimer instellen	103
3.5	De barbecue thermometer gebruiken.....	103
3.6	Tips voor voorbereiding	104
4	Reiniging en onderhoud	105
4.1	Veiligheidsvoorschriften	105
4.2	Reiniging.....	106
5	Storingen verhelpen	106
5.1	Veiligheidsvoorschriften	106
5.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	107
6	Afvoer van het oude apparaat	108
6.1	Verwijderen van de verpakking	108
7	Garantie	108

1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. Van uw apparaat hebt u vele jaren lang plezier, als u het vakkundig behandelt en verzorgt. Wij wensen u veel plezier bij het gebruik.

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de dubbelcontactgrill CASO SteakMaster Pro (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de:

- Ingebruikname,
 - bediening,
 - oplossing van een storing en/of
 - reiniging
- van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

1.2 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van.

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie. Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

1.3 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma CASO GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

1.4 Leveringsomvang

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- CASO SteakMaster Pro
- Bedieningshandleiding

1.5 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

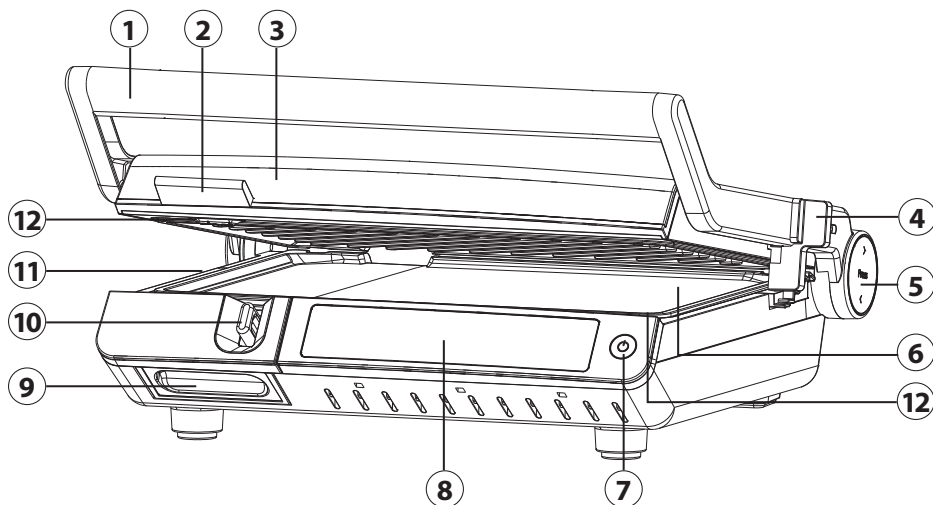
TIP

- Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

2 Opbouw en functie

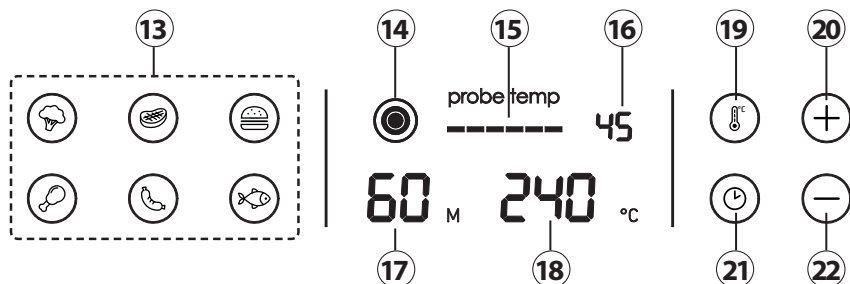
In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het ontwerp en de werking van de machine.

2.1 Overzicht



- | | |
|---|--|
| ① Handvat | ⑦ Aan/uit-knop |
| ② Draaibare hendel: om de bovenste grillplaat parallel aan de onderste te draaien | ⑧ Bedieningspaneel aanraken |
| ③ Deksel met verwijderbare geribbelde grillplaat | ⑨ Vak voor barbecue thermometer |
| ④ Schuifregelaar voor hoogteaanpassing | ⑩ Barbecue thermometer |
| ⑤ Scharnierontgrendeling om het apparaat volledig te openen | ⑪ Lekbak |
| ⑥ Verwijderbare gladde grillplaat | ⑫ Knoppen voor het losmaken van de grillplaat om schoon te maken (uitwerpen) |

2.2 Bedieningselementen



- 13

Automatische programma's
- 14

Grillthermometer activeren / deactiveren
- 15

Werkelijke kerntemperatuur (weergegeven door middel van lijnen)
- 16

Kerntemperatuur instellen (instelbaar tussen 45°C-75°C / 113°F -167°F)
- 17

Tijdweergave
- 18

Temperatuurweergave
- 19

Temperatuureenheden: Wisselen tussen °C en °F
- 20

Tijd/temperatuur verhogen
- 21

Grilltimer activeren / deactiveren
- 22

Tijd/temperatuur verlagen

2.3 Automatische programma's

	Programma	Temp. voorinstelling (spanwijdte)*	Geschikte voedingsmiddelen
	Groente	160 °C / 320 °F (130 - 190°C 270 - 370°F)	Allerlei soorten groenten, groenteflapjes
	Vlees	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Stevig vlees van rund, varken, kalf, lam of wild
	Hamburger / Panini	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Hamburgerpasteitjes, hamburgerbroodjes, panini, stokbrood sandwiches, plakjes toast, omeletten, pannenkoeken (het beslag mag niet te lopend zijn)
	Pluimvee	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Gevogelte zoals kip, kalkoen, eend of gans
	Worst	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Worstjes, shashlikspiesjes
	Vis	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Vis, zeevruchten

* in stappen van 5°C / in stappen van 10°F

2.4 Waarschuwingsinstructies op apparaat

 **VOORZICHTIG**

Gevaar door hete oppervlakte!
De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.
► De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar!
► Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.



2.5 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluitings- en prestatiegegevens bevindt zich aan de onderkant van de unit.

3 Bediening en werking

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

⚠ VOORZICHTIG

- ▶ Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- ▶ Let op, de grillplaten worden direct na het inschakelen verwarmd. Ook de oppervlakken van het apparaat worden warm, er bestaat verbrandingsgevaar! Raak na het starten van het apparaat alleen de handgreep, de hoogte-instellingsschuif, de zwenkhendel, de scharnierontgrendeling en de bedieningselementen aan.
- ▶ Waarschuwing: Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

3.1 Voor het eerste gebruik

- Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond.
- Zet de hoogte-instellingsschuif (4) in de stand „OPEN“. **Alleen dan kan het apparaat worden geopend.**
- Zie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ voor meer informatie over reiniging.

TIP

- ▶ BELANGRIJK: Bij het eerste gebruik van het apparaat kan er een lichte geur en een kleine hoeveelheid rook ontstaan. **Laat het apparaat daarom in het begin minstens 20 minuten zonder voedsel werken op de hoogste temperatuur (240 °C/460°F). Laat het apparaat vervolgens afkoelen wanneer het geopend is.**

3.2 3 Verschillende gebruiksmogelijkheden

Zet de hoogte-instellingsschuif (4) in de stand „Vergrendelen“ tijdens transport of opslag. Zet voor gebruik of reiniging de schuif altijd eerst in de stand „Open“.

3.2.1 Gebruik met gesloten deksel (contactgrillen)

Gebruik deze positie om de grillplaten op te warmen en om vast voedsel te grillen. U kunt de schuif voor hoogteverstelling (4) gebruiken om de positie van het deksel aan te passen aan de dikte van het te grillen voedsel (positie 1 ca. 2 cm tot positie 5 ca. 5,5 cm). U kunt de zwenkhendel (2) gebruiken om de grillplaten parallel aan elkaar te draaien, zodat het voedsel tegelijkertijd van boven en van onderen wordt bereid zonder geplet te worden.

Typisch gebruik: Hamburgerpasteitjes, steaks, vis, groenten, panini's of sandwiches.

3.2.2 Gebruik met open deksel

Gebruik deze stand voor voedsel dat slechts aan één kant verwarmd moet worden. Open het apparaat na het opwarmen voorzichtig tot het stabiel in de open stand staat. Plaats het voedsel op de onderste grillplaat en laat het deksel rechtop staan.

Typische toepassingen: shashlik, groentespiesjes, stukjes met vloeibare sauzen of pannenkoeken

3.2.3 Gebruik met volledig ingeklapt deksel

Gebruik deze positie als u voedsel op beide grilloppervlakken wilt leggen. Houd hiervoor het deksel met je linkerhand vast aan het handvat en druk op de scharnierontgrendeling (5) terwijl je het deksel voorzichtig naar achteren op het werkoppervlak plaatst. Het deksel klapt 180° naar achteren. Hierdoor heb je zowel een glad grilloppervlak als een geribbeld grilloppervlak.

Typisch gebruik: Voor het grillen van grotere hoeveelheden, gelijktijdig grillen van gerechten van verschillende dikte of waarvan de smaken gescheiden moeten blijven, bijv. vis en vlees.

3.3 Inbedrijfstelling

Bereid je voedsel voor door alle niet-eetbare delen te verwijderen, zoals zaden en stelen van groenten of botten van vlees. Snijd het voedsel in stukken van de gewenste grootte en dikte. Laat bevroren voedsel ontdooien voordat je het bereidt.

TIP

- ▶ Gebruik nooit harde of scherpgerande voorwerpen zoals messen of vorken op het apparaat. Verwijder het voedsel na het koken met bijvoorbeeld een houten of hittebestendige plastic tang. Gebruik geen voorwerpen die smelten, verkolen, vervormen of schadelijke stoffen ontwikkelen bij blootstelling aan hitte.
- ▶ Leg geen doeken of servetten over of onder het apparaat.
- ▶ Vet en sappen zullen uit het voedsel spuiten. Ga niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ Controleer voordat u het apparaat in elkaar zet of de grillplaten helemaal schoon en droog zijn.
- ▶ Het apparaat kan alleen in gebruik worden genomen als beide grillplaten correct zijn geplaatst, anders verschijnt Er1 of Er2 op het bedieningspaneel.

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk „Voor het eerste gebruik“.
2. Zorg ervoor dat de grillplaten correct zijn geplaatst en dat de lekbak zich aan de linkerkant van het apparaat bevindt.
3. Druppel een beetje bakolie op keukenpapier en wrijf de grillplaten ermee in.
4. Sluit het deksel van het apparaat.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Er klinkt een signaaltoon, het apparaat staat in stand-by en „Off“ knippert op het bedieningspaneel.
7. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
8. Het apparaat geeft een vooringestelde temperatuur van 200 °C weer.
9. Selecteer de gewenste temperatuur door op de + of - toets te tikken of een van de 6 automatische programma's door op het betreffende symbool te tikken. Je kunt de temperatuur op elk gewenst moment aanpassen met de + of - toets of het geselecteerde programma wijzigen door nogmaals op het symbool te tikken om het te deactiveren of naar een ander programmasymbool over te schakelen.
10. De temperatuurdisplay knippert en even later geeft het apparaat een pieptoon om te bevestigen dat de grillplaten beginnen op te warmen.

11. Zodra de grillplaten de gewenste temperatuur hebben bereikt, klinkt er weer een signaaltoon en brandt het temperatuurodisplay continu. De opwarmfase vanaf een hoge temperatuur duurt langer dan vanaf een lage temperatuur.
12. Open voorzichtig het deksel en leg je eten op de grillplaat.
13. Sluit het deksel of stel, indien nodig, het deksel in op de juiste hoogte voor je voedsel. Houd hiervoor het deksel op de juiste hoogte voor je eten en gebruik de schuif voor hoogteverstelling (4) om de hoogte voor je eten in te stellen. Gebruik de zwenkhendel (2) om de grillplaat in de gewenste hoek te kantelen. Let op! De behuizing van het apparaat is zeer heet! Raak het apparaat alleen aan bij de handgreep, de hoogte-instellingsschuif, de zwenkhendel, de scharnierontgrendeling en de bedieningselementen.
14. Kook uw voedsel tot de gewenste consistentie en controleer het kookproces indien nodig. Maak geen krassen of sneden in de grillplaat met voorwerpen met scherpe randen. Verwijder uw voedsel van de grillplaat om het te snijden.
15. Wanneer het voedsel de gewenste consistentie heeft bereikt, klap je het deksel voorzichtig omhoog tot het in de open positie blijft staan.
16. Verwijder het voedsel met een spatel of een grilltang (hittebestendig plastic of hout) en leg indien nodig nieuw voedsel op de grillplaat.
17. Stel indien nodig de temperatuur van het apparaat opnieuw in of schakel het uit door op de aan/uit-knop te drukken en laat het apparaat volledig afkoelen als het geopend is.

3.4 De grilltimer instellen

U kunt het apparaat zo instellen dat het u eraan herinnert om het voedsel na een gewenste tijd om te draaien of te verwijderen. De grilltimer kan worden ingesteld binnen een bereik van 1 - 60 minuten.

1. Druk op de toets „“ terwijl het apparaat in werking is.
2. De tijdweergave knippert en je kunt de gewenste tijd instellen met de + of - knop. De timer kan sneller worden ingesteld door de knop + of - ingedrukt te houden.
3. Om de ingevoerde tijd te bevestigen, klinkt er een signaaltoon en licht het tijddisplay continu op.
4. U kunt de ingestelde tijd aanpassen door nogmaals op de knop „“ te drukken.
5. U kunt de grilltimer op elk moment inschakelen of wijzigen zonder het kookproces te onderbreken. Als u de grilltimer tijdens het gebruik wilt uitschakelen, zet u de tijd op „00“.

TIP

- ▶ Na afloop van de grilltimer blijft het apparaat draaien. De grillplaten blijven opwarmen. De grilltimer is slechts een geheugensteuntje.
- ▶ Onder 1 minuut toont het timerdisplay de resterende tijd in seconden.
- ▶ Als je geen timer hebt ingesteld, schakelt het apparaat na 1 uur automatisch uit.

3.5 De barbecuethermometer gebruiken

Je kunt de barbecuethermometer gebruiken om de kerntemperatuur van je eten te controleren.

TIP

- ▶ Zorg ervoor dat de punt van de barbecue thermometer schoon en onbeschadigd is.
- ▶ Het handvat en de kabel van de barbecue thermometer mogen de hete grillplaten niet raken. Plaats de thermometer nooit op de grillplaten!
- ▶ Als de grill thermometer niet correct is aangesloten, verschijnt „Er3“ op het bedieningspaneel. Controleer of de kabel correct is aangesloten.
- ▶ Als u een automatisch programma gebruikt, is het mogelijk dat niet het hele instelbereik van kerntemperaturen beschikbaar is. Selecteer indien nodig een ander automatisch programma of deactiveer het geselecteerde programma.
- ▶ De temperatuurregeling heeft geen invloed op de temperatuur van de grilloppervlakken. Het apparaat blijft onveranderd werken, zelfs nadat de gewenste kerntemperatuur is bereikt.

1. Trek het vak voor de grill thermometer naar voren uit het apparaat.
2. Wikkel de kabel van de barbecue thermometer helemaal af en sluit hem aan op het apparaat.
3. Druk op de  knop om de barbecue thermometer in te schakelen. Op het bedieningspaneel verschijnt „probe temp“ en de gewenste temperatuurweergave knippert.
4. Zolang de temperatuurweergave knippert, kunt u met de + of - toets een instelpunt selecteren van 45°C, 50°C, 55°C, 60°C, 65°C en 75°C.
5. Het apparaat bevestigt de invoer met een signaaltoon.
6. Als je het setpoint opnieuw wilt aanpassen, druk je twee keer op de knop  om de invoer opnieuw te starten.
7. Steek de punt van de barbecue thermometer in het voedsel dat je wilt controleren terwijl het kookt. De punt moet zo ver mogelijk in het midden reiken.
8. De actuele kerntemperatuur wordt aangegeven door een reeks streepjes op het display. De streepjes knipperen eerst en gaan continu branden zodra de corresponderende temperatuur is bereikt. Elke regel komt overeen met een in te stellen instelwaarde: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F).
9. Zodra het instelpunt voor de kerntemperatuur wordt bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
10. Trek de barbecue thermometer uit het voedsel. Raak de punt van de thermometer niet aan.
11. Veeg de punt van de barbecue thermometer af met een schone, vochtige doek en leg hem naast het apparaat.
12. Verwijder het voedsel uit het apparaat.

3.6 Tips voor voorbereiding

- Klein en dun voedsel heeft een lagere temperatuur nodig dan groter voedsel.
- Hoge temperaturen zijn vooral geschikt voor vlees.
- Een vleesdikte van 1-3 cm wordt aanbevolen. Aanbevolen stukken vlees zijn:
 - Rundvlees: rosbief, biefstuk, filet
 - Varkensvlees: neklapjes, filet, goulash
 - Lamsvlees: biefstuk, filet, lende, kotelet, goulash
- Vermijd het grillen van stukken vlees met dikke botten (bijvoorbeeld T-bone steaks). Verwijder het bot voor het grillen.
- Je kunt het beste een barbecue tang gebruiken voor vlees en een spatel voor vis, omdat gekookte vis gemakkelijk uit elkaar valt.

Aanbevolen tabel voor temperatuurinstellingen voor vlees:

Sectie	Zeldzaam	Medium Rood	Medium	Medium Goed	Goed gedaan
Rundvlees:					
Rosbief	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Biefstuk	45 °C	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
Filet	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Varken:					
Nek steak	-	-	65-70 °C	70-75 °C	75 °C
Filet	-	-	60-65 °C	70-75 °C	75 °C
Lam:					
Filet	-	50-55 °C	55 °C	-	-
Kotelet	-	-	55-60 °C	-	-
Wild:					
Zadel van hertenvlees	-	50-60 °C	60 °C	-	-

TIP

- ▶ Omdat voedsel verschilt in grootte en vorm, kunnen we niet garanderen dat de gegeven gegevens de beste instellingen zijn voor het voedsel dat je gebruikt.

4 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

4.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VOORZICHTIG

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt.
- ▶ Trek het netsnoer van het apparaat uit het stopcontact voor de reiniging, bij storingen, en wanneer het niet in gebruik is.
- ▶ Het apparaat, het snoer en de stekker niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- ▶ Gebruik voor de reiniging geen metalen borstels of andere scherpe, schurende voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.

⚠ VOORZICHTIG

- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk.

4.2 Reiniging

- Verwijder de lekbak van het apparaat door op de behuizing van de lekbak aan de linkerkant van het apparaat te drukken. De lekbak veert terug en kan dan gemakkelijk uit het apparaat worden gehaald. Maak het lekbakje leeg en reinig het in warm spoelwater of zet het in de vaatwasser.
- Maak de punt van de barbecue thermometer na elk gebruik schoon. Zorg ervoor dat alleen de punt van de thermometer in contact komt met water. Het handvat en het snoer kunnen worden afgenomen met een vochtige doek.

TIP

- ▶ Let er bij het verwijderen van de grillplaten op dat er geen vloeistof in de binnenkant van het apparaat of op de scharnieren druppelt.
- Verwijder de grillplaten door op de uitwerpknoppen (12) te drukken. De grillplaten kunnen dan gemakkelijk worden losgemaakt van de klemmen op het scharnier. Reinig de grillplaten in warm afwaswater of stop ze in de vaatwasser.
- Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Droog alle onderdelen na het schoonmaken grondig af voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

5 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

5.1 Veiligheidsvoorschriften**⚠ VOORZICHTIG**

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

5.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
Na het inschakelen ruikt u een brandlucht en komt er rook uit het apparaat.	Dit is normaal als je het apparaat voor het eerst gebruikt.	Laat het apparaat de eerste keer minstens 20 minuten op 240 °C werken.
	De grillplaten of het gebied onder de grillplaten zijn vuil.	Schakel het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen en reinig het apparaat zoals beschreven onder 'Reiniging en onderhoud'.
"Er1" knippert op het bedieningspaneel. Om de 3 seconden klinkt er een geluidssignaal.	De bovenste grillplaat is niet of niet goed vastzit.	Controleer of de grillplaat goed in de houder op het scharnier zit. Controleer of de contacten aan de onderkant van de grillplaat schoon zijn. Reinig de contacten indien nodig met een zachte doek.
"Er2" knippert op het bedieningspaneel. Om de 3 seconden klinkt er een geluidssignaal.	De onderste grillplaat is niet of niet goed vastzit.	Controleer of de grillplaat goed in de houder op het scharnier zit. Controleer of de contacten aan de onderkant van de grillplaat schoon zijn. Reinig de contacten indien nodig met een zachte doek.
"Er3" knippert op het bedieningspaneel.	U hebt de grillthermometer ingeschakeld op het bedieningspaneel, maar de thermometer niet correct aangesloten.	Controleer of de kabel van de thermometer goed vastzit.
	De grillthermometer of het snoer is beschadigd.	Contact opnemen met de klantenservice
"Er4" knippert op het bedieningspaneel. Om de 3 seconden klinkt er een geluidssignaal.	Er heeft zich een probleem voorgedaan.	Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Neem het apparaat vervolgens weer in gebruik.

TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, neem dan gratis contact op met de klantenservice.
- ▶ **Reinig het apparaat voordat u het naar de klantenservice stuurt.**

6 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



TIP

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

6.1 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



7 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten. Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

Índice de uso

1	Generalidades	109
1.1	Información acerca de este manual	110
1.2	Limitación de responsabilidad	110
1.3	Derechos de autor (copyright)	110
1.4	Ámbito de suministro	110
1.5	Desembalaje	110
2	Estructura y funciones	111
2.1	Visión general	111
2.2	Elementos operativos	111
2.3	Programas automáticos	112
2.4	Advertencias en el aparato	112
2.5	Placa de especificaciones	112
3	Operación y funcionamiento	113
3.1	Antes del primer uso	113
3.2	3 posibilidades de uso distintas	113
3.2.1	Uso con tapa cerrada (asar a la parrilla por contacto)	113
3.2.2	Uso con tapa abierta	113
3.2.3	Uso con tapa completamente abatida	114
3.3	Puesta en marcha	114
3.4	Ajustar el temporizador de la parrilla	115
3.5	Uso del termómetro de la parrilla	115
3.6	Consejos de preparación	116
4	Limpieza y conservación	117
4.1	Instrucciones de seguridad	117
4.2	Limpieza	118
5	Resolución de fallas	118
5.1	Instrucciones de seguridad	118
5.2	Indicaciones de avería	118
6	Eliminación del aparato usado	120
6.1	Eliminación del embalaje	120
7	Garantía	120

1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su aparato le servirá durante muchos años si lo trata y lo cuida adecuadamente. Esperamos que disfrute de su uso.

1.1 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del Parrilla de doble contacto CASO SteakMaster Pro (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato. El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallas y/o
- limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

1.2 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

1.3 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor. CASO GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte. Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

1.4 Ámbito de suministro

Estos productos vienen de fábrica con los siguientes componentes:

- CASO SteakMaster Pro
- Manual del usuario

1.5 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

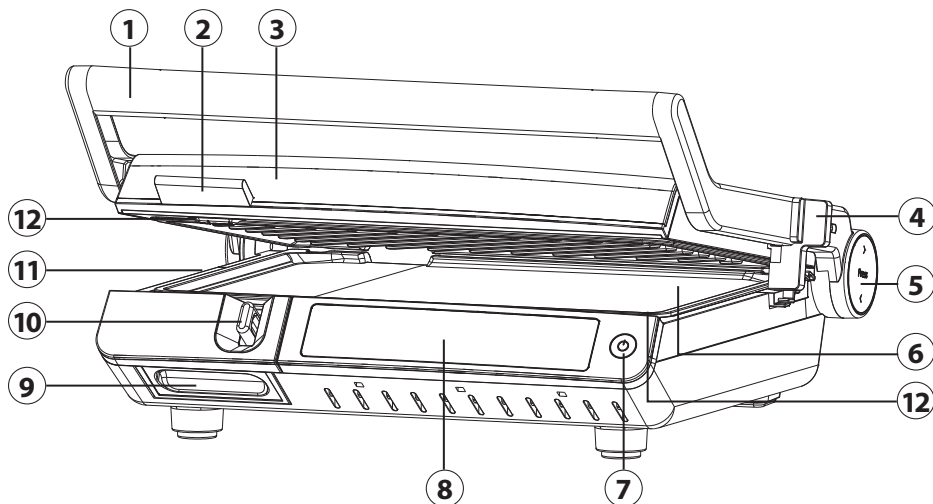
NOTA

- Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el período de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

2 Estructura y funciones

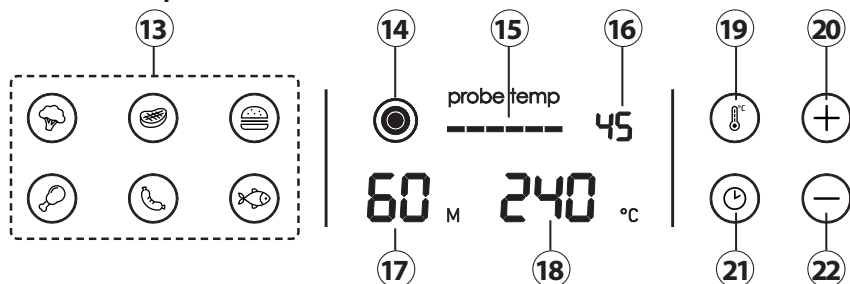
En este capítulo obtendrá importantes indicaciones de seguridad sobre la estructura y el funcionamiento del aparato.

2.1 Visión general



- | | |
|---|---|
| ① Asa | ⑥ Placa de parrilla lisa extraíble |
| ② Palanca oscilante: para bascular la placa superior de la parrilla paralelamente a la inferior | ⑦ Tecla Encendido / Apagado |
| ③ Tapa con placa de parrilla ranurada extraíble | ⑧ Panel de mando táctil |
| ④ Regulador de altura | ⑨ Compartimento del termómetro para parrilla |
| ⑤ Liberación de bisagra para apertura completa del aparato | ⑩ Termómetro para parrilla |
| | ⑪ Bandeja colectora |
| | ⑫ Teclas de liberación de las placas de parrilla para la limpieza (eject) |

2.2 Elementos operativos



- 13

Programas automáticos
- 14

Activar / Desactivar termómetro
- 15

Temperatura interior real (indicación mediante marcas)
- 16

Temperatura interior de ajuste (graudable entre 45°C-75°C / 113°F -167°F)
- 17

Indicación de tiempo
- 18

Indicación de temperatura
- 19

Unidades de temperatura: pasar de °C a °F
- 20

Aumentar tiempo/temperatura
- 21

Activar / Desactivar temporizador de la parrilla
- 22

Reducir tiempo/temperatura

2.3 Programas automáticos

	Programa	Temperatura (Duración)	Alimentos adecuados
	Verdura	160 °C / 320 °F (130 - 190°C 270 - 370°F)	Todo tipo de verduras, albóndigas de verdura
	Carne	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Carne sólida de vacuno, cerdo, ternera, cordero o caza
	Hamburguesas / paninis	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Pattys para hamburguesas, panecillos para hamburguesas, paninis, tostadas, tortillas, crepes (la masa no deber ser demasiado líquida)
	Aves	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Carne de ave como pollo, pavo, pato u oca
	Wurst	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Salchichas, brochetas de carne
	Pescado	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Pescado, crustáceos

* en pasos de 5°C / en pasos de 10°F

2.4 Advertencias en el aparato

 **PRECAUCIÓN**

Peligro por superficies calientes!
El aparato puede calentarse mucho en ese lugar.

- ▶ No toque la superficie caliente del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ No coloque ni pose objetos sobre el aparato



2.5 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

3 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

PRECAUCIÓN

- ▶ No deje la unidad en ningún momento desatendida durante el funcionamiento.
- ▶ Cuidado, las placas de la parrilla se calientan directamente en cuanto se encienden. También las superficies del aparato se calientan ¡existe riesgo de quemaduras! Una vez encendido, toque el aparato únicamente por el asa, el regulador de altura, la palanca oscilante, la liberación de bisagra y los elementos de mando.
- ▶ Advertencia: si la superficie presenta una rotura, desconecte el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

3.1 Antes del primer uso

- Coloque el aparato sobre una superficie estable.
- Coloque el regulador de altura (4) en la posición «OPEN». **Hasta entonces no se dejará abrir el aparato.**
- Encontrará más indicaciones sobre la limpieza en el capítulo „Limpieza y conservación“.

NOTA

- ▶ **IMPORTANTE:** Durante el primer uso se puede generar un ligero olor y humo. **Por este motivo, la primera vez que usa el aparato, manténgalo en funcionamiento, como mínimo, 20 minutos sin alimentos a temperatura máxima (240 °C/460°F). A continuación, deje el aparato abierto hasta que se enfríe.**

3.2 3 posibilidades de uso distintas

Coloque el regulador de altura (4) durante el transporte, o para su almacenaje, en la posición «Lock». Para el uso o la limpieza, coloque siempre antes el regulador en la posición «Open».

3.2.1 Uso con tapa cerrada (asar a la parrilla por contacto)

Utilice esta posición para calentar las placas de la parrilla y asar a la parrilla alimentos sólidos. Puede adaptar la posición de la tapa al grosor del alimento a asar con el regulador de altura (4) (posición 1 aprox. 2 cm hasta posición 5 aprox. 5,5 cm). Con la palanca oscilante (2) puede bascular las placas de la parrilla paralelamente entre sí, de modo que los alimentos se cuecen por arriba y por abajo al mismo tiempo, sin ser aplastados.

Uso típico: pattys para hamburguesas, filetes de carne, pescados, verduras, paninis o sándwiches.

3.2.2 Uso con tapa abierta

Utilice esta posición para alimentos que solo se deban calentar por un lado. Abra cuidadosamente el aparato después de su calentamiento hasta que se encuentre estable en la posición abierta. Coloque el alimento en la placa de parrilla inferior y deje la tapa en posición vertical.

Uso típico: brochetas de carne, brochetas de verdura, porciones con salsas líquidas o crepes.

3.2.3 Uso con tapa completamente abatida

Utilice esta posición cuando quiera colocar alimentos sobre ambas superficies de asado. Para ello, sujete la tapa con la mano izquierda por el asa y pulse la liberación de bisagra (5) mientras coloca la tapa cuidadosamente hacia atrás sobre la superficie de trabajo. La tapa queda completamente abatida en 180°. Con ello, dispone tanto de una superficie de asado lisa como de una superficie de asado ranurada.

Uso típico: para asar grandes cantidades, asar simultáneamente platos de distinto grosor o cuando sus aromas no se deban mezclar, p. ej., carne y pescado.

3.3 Puesta en marcha

Prepare sus alimentos retirando todas las partes no comestibles, como, p. ej., tallos en el caso de verduras o huesos en el caso de carnes. Corte los alimentos en trozos del grosor y tamaño deseados. Descongele los alimentos congelados antes de su elaboración.

NOTA

- ▶ No utilice nunca objetos duros o afilados como, p. ej., cuchillos o tenedores, en el aparato. Retire los alimentos una vez cocinados con, por ejemplo, pinzas de madera o de plástico resistente al calor. No utilice objetos que se fundan, calcinen, deformen o liberen sustancias nocivas para la salud por la acción del calor.
- ▶ No coloque paños o servilletas encima o debajo del aparato.
- ▶ Los alimentos asados a la parrilla salpicarán grasa o salsa. No se mantenga demasiado cerca del aparato.
- ▶ Antes de montar el aparato compruebe que las placas de la parrilla estén absolutamente limpias y secas.
- ▶ El aparato únicamente se puede poner en funcionamiento cuando ambas placas estén correctamente colocadas, de lo contrario aparecerá en el panel de mando Er1 o Er2.

1. Prepare el aparato en la forma descrita en el capítulo «Antes del primer uso».
2. Asegúrese de que las placas de la parrilla están correctamente colocadas y que la bandeja colectora se encuentra a la izquierda en el aparato.
3. Vierta un poco de aceite de cocina en papel de cocina y frote con él las placas de la parrilla.
4. Cierre la tapa del aparato.
5. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
6. Suena un pitido, el aparato se encuentra en modo de espera y en el panel de mando parpadea «Off».
7. Pulse la tecla Encendido/Apagado para encender el aparato.
8. El aparato indica una temperatura preajustada de 200 °C.
9. Seleccione la temperatura deseada tocando la tecla + ó -, o tocando el símbolo respectivo de uno de los 6 programas automáticos. Puede ajustar en cualquier momento la temperatura con la tecla + ó -, o desactivar el programa seleccionado volviendo a pulsar el símbolo, o modificar a otro símbolo de programa.
10. La indicación de temperatura parpadea y el aparato confirma poco después con un pitido que se inicia la fase de calentamiento de las placas de la parrilla.

11. Una vez que las placas han alcanzado la temperatura deseada, suena de nuevo un pitido y la indicación de temperatura se enciende de forma constante. La fase de calentamiento de una temperatura alta tarda más que la de una temperatura seleccionada baja.
12. Abra la tapa con cuidado y coloque los alimentos sobre la placa.
13. Cierre la tapa o, en caso necesario, regule la altura de la tapa adecuada para los alimentos a asar. Para ello, mantenga la tapa a la altura adecuada para sus alimentos y ajuste la altura con el regulador de altura (4) para sus alimentos a asar. Con la palanca oscilante (2) puede inclinar la placa en el ángulo deseado. ¡Atención! ¡La carcasa del aparato está muy caliente! Toque el aparato únicamente por el asa, el regulador de altura, la palanca oscilante, la liberación de bisagra y los elementos de mando.
14. Cocine los alimentos hasta que adquieran la consistencia deseada y controle el proceso de cocción conforme sea necesario. No rasque o corte con objetos afilados sobre la placa de la parrilla. Para cortarlos, retire los alimentos de la placa.
15. Cuando los alimentos hayan alcanzado el estado deseado, levante cuidadosamente la tapa hasta que quede en posición abierta.
16. Retire los alimentos con una espátula o unas pinzas (de plástico resistente al calor o madera) y, dado el caso, coloque nuevos alimentos en la placa.
17. En caso necesario, reajuste la temperatura del aparato o apague el aparato pulsando la tecla Encendido/Apagado y déjelo abierto hasta que se enfríe completamente.

3.4 Ajustar el temporizador de la parrilla

Puede seleccionar que el aparato le recuerde girar o retirar los alimentos después de transcurrido un tiempo deseado. El temporizador se puede ajustar entre 1 - 60 minutos.

1. Pulse la tecla «XX» mientras el aparato está en funcionamiento.
2. La indicación de tiempo parpadea y usted puede ajustar el tiempo deseado con la tecla + ó -. Manteniendo pulsada la tecla + ó - se ajusta más rápido el tiempo del temporizador.
3. Para confirmar la entrada de tiempo suena un pitido y la indicación de tiempo está encendida de forma continua.
4. Pulsando de nuevo la tecla «XX» puede adaptar el tiempo ajustado.
5. Podrá conectar o modificar en cualquier momento el temporizador sin interrumpir el proceso de cocción. Para desconectar el temporizador durante el funcionamiento ajuste el tiempo en «00».

NOTA

- Después de transcurrido el tiempo del temporizador el aparato sigue funcionando. Las placas de la parrilla siguen calentando. El temporizador sirve solo como recordatorio.
- Por debajo de 1 minuto la indicación del temporizador muestra el tiempo restante en segundos.
- Cuando no haya ajustado el temporizador, el aparato se desconectará automáticamente después de 1 hora.

3.5 Uso del termómetro de la parrilla

Con el termómetro de la parrilla puede controlar la temperatura interna de sus alimentos.

NOTA

- ▶ Asegúrese de que la punta del termómetro está limpia y en buen estado.
- ▶ El mango y el cable no pueden tocar las placas calientes de la parrilla. ¡No colocar jamás el termómetro sobre las placas de la parrilla!
- ▶ En el caso de que el termómetro no esté correctamente conectado aparecerá «Er3» en el panel de mando. Compruebe el correcto asiento del cable.
- ▶ Si usa un programa automático, es posible que no esté disponible todo el rango de valores de ajuste de las temperaturas internas. En caso necesario, seleccione otro programa automático o desactive el programa seleccionado.
- ▶ El control de temperatura no influye en la temperatura de las superficies de la parrilla. Tras alcanzar la temperatura interna deseada, el aparato sigue funcionando sin cambios.

1. Extraiga el compartimento del termómetro del aparato.
2. Desenrolle completamente el cable del termómetro y conéctelo al aparato.
3. Pulse la tecla  para encender el termómetro. El panel de mando indica «probe temp» y la indicación de temperatura deseada parpadea.
4. Mientras la indicación de temperatura esté parpadeando podrá seleccionar un valor de ajuste de 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F) y 75°C (167°F) con la tecla + ó -.
5. El aparato confirma la entrada con un pitido.
6. Si desea reajustar el valor de ajuste pulse dos veces la tecla  para reiniciar la entrada.
7. Introduzca la punta del termómetro en el alimento cuyo proceso de cocción desee controlar. La punta debería llegar a ser posible hasta el centro.
8. La temperatura interna efectiva se indica en el display por medio de una serie de marcas. Las marcas parpadean primero y se encienden de forma continua en cuanto se ha alcanzado la temperatura correspondiente. Cada marca corresponde a un valor nominal a ajustar: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F).
9. En cuanto se alcance el valor de ajuste de la temperatura interna, sonará un pitido.
10. Extraiga el termómetro del alimento. No toque la punta del termómetro.
11. Limpie la punta del termómetro con un paño limpio húmedo y colóquelo junto al aparato.
12. Retire los alimentos del aparato.

3.6 Consejos de preparación

- Los alimentos pequeños y finos necesitan una temperatura inferior a la de los alimentos más grandes.
- Las temperaturas elevadas son especialmente adecuadas para carnes.
- Se recomienda un grosor de la carne de 1-3 cm. Piezas de carne recomendadas son:
 - Vacuno: rosbif, filete, solomillo
 - Cerdo: filete de cuello, solomillo, estofado
 - Cordero: filete de cadera, solomillo, lomo, chuleta, estofado
- Evite asar a la parrilla piezas de carne con huesos gruesos (p. ej., chuletones). Retire los huesos antes de asar.
- Para carne, utilice preferentemente pinzas y para pescado una espátula, puesto que el pescado cocido se deshace fácilmente.

Tabla de recomendación de ajustes de temperatura para carne:

Corte	Muy poco hecha	Poco hecha	Al punto	Hecha	Muy hecha
Vacuno:					
Rosbif	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Filete	45 °C	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
Solomillo	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Cerdo:					
Filete de cuello	-	-	65-70 °C	70-75 °C	75 °C
Solomillo	-	-	60-65 °C	70-75 °C	75 °C
Cordero:					
Solomillo	-	50-55 °C	55 °C	-	-
Chuleta	-	-	55-60 °C	-	-
Caza:					
Lomo de corzo	-	50-60 °C	60 °C	-	-

NOTA

- Dado que los alimentos se diferencian en tamaño y forma, no podemos garantizar que los datos indicados sean los mejores ajustes para los alimentos que usted emplee.

4 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

4.1 Instrucciones de seguridad

**PRECAUCIÓN**

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- Deje que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- Antes de proceder a su limpieza, retire el enchufe del aparato cuando no esté en uso de la toma de corriente.
- No sumergir el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni otros líquidos, ni introducir en el lavavajillas.
- No utilice para la limpieza cepillos metálicos ni otros objetos abrasivos y afilados.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni disolventes.
- El aparato debe limpiarse regularmente y deben eliminarse los residuos de cocción. Si el aparato no se mantiene limpio, se reduce su vida útil y puede resultar peligroso.

⚠ PRECAUCIÓN

- ▶ Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Esperar demasiado dificulta innecesariamente la limpieza y, en casos extremos, la hace imposible.

4.2 Limpieza

- Retire la bandeja colectora del aparato presionando la carcasa de la bandeja por el lado izquierdo del aparato. La bandeja colectora realiza un movimiento de recuperación y entonces se puede extraer fácilmente del aparato. Vacíe la bandeja colectora y lávela en agua jabonosa caliente o, alternativamente, introdúzcala en el lavavajillas.
- Limpie la punta del termómetro después de cada uso. Procure que solo la punta del termómetro entre en contacto con agua. El mango y el cable se pueden limpiar con un paño húmedo.

NOTA

- ▶ Cuando extraiga las placas de la parrilla, vigile que no gotee líquido en el interior del aparato o sobre las bisagras.
- Extraiga las placas de la parrilla pulsando las teclas de liberación «eject» (12). Después, las placas se pueden desprender fácilmente de las pinzas en la bisagra. Lave las placas de la parrilla en agua jabonosa caliente o, alternativamente, introdúzcalas en el lavavajillas.
- Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.
- Seque a fondo todas las partes después de su limpieza, antes de volver a montar el aparato.

5 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

5.1 Instrucciones de seguridad

⚠ PRECAUCIÓN

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

5.2 Indicaciones de avería

Error	Posible causa	Solución
No se puede encender el aparato.	La clavija de red no está enchufada.	Inserte el enchufe de red.

Después de encender el aparato, percibe olor a quemado y humo procedente del mismo	Si utiliza el aparato por primera vez es normal.	Haga funcionar el aparato la primera vez durante un mínimo de 20 min. a 240 °C
	Las placas de la parrilla o la zona debajo de las placas están sucias.	Desconecte inmediatamente el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente. Deje enfriar completamente el aparato y límpielo en el modo descrito en «Limpieza y cuidados».
«Er1» parpadea en el panel de mando. Suena una señal acústica cada 3 segundos.	La placa superior de la parrilla no está encastrada o no lo está correctamente.	Compruebe que la placa de la parrilla está correctamente encastrada en el soporte en la bisagra. Asegúrese de que los contactos en la parte inferior de la placa de la parrilla están limpios. En caso necesario, limpie los contactos con un paño suave.
«Er2» parpadea en el panel de mando. Suena una señal acústica cada 3 segundos.	La placa inferior de la parrilla no está encastrada o no lo está correctamente.	Compruebe que la placa de la parrilla está correctamente encastrada en el soporte en la bisagra. Asegúrese de que los contactos en la parte inferior de la placa de la parrilla están limpios. En caso necesario, limpie los contactos con un paño suave.
«Er3» parpadea en el panel de mando.	Ha encendido el termómetro en el panel de mando pero el termómetro no está correctamente conectado.	Compruebe el correcto asiento del cable del termómetro.
	El termómetro o el cable están dañados.	Diríjase al Servicio de Atención al Cliente
«Er4» parpadea en el panel de mando. Suena una señal acústica cada 3 segundos.	Ha surgido un problema.	Retire el enchufe de la toma de corriente y deje enfriar completamente el aparato. A continuación, vuelva a poner en funcionamiento el aparato.

NOTA

- Si los pasos anteriores no resuelven el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente gratuito.
- **Limpie el aparato antes de enviarlo al servicio al cliente.**

6 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica.



NOTA

- Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

6.1 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables. La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida „punto verde“.



7 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos.

Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros.

En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio.

En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación. Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto („garantes“) al principio de estas instrucciones de uso.

Table des matières Utilisation

1	Généralités	121
1.1	Informations relatives à ce manuel	122
1.2	Limite de responsabilités	122
1.3	Protection intellectuelle	122
1.4	Inventaire	122
1.5	Déballage	122
2	Structure et fonctionnement	123
2.1	Vue d'ensemble	123
2.2	Panneau de commande	123
2.3	Menus automatique	124
2.4	Avertissements sur l'appareil	124
2.5	Plaque signalétique	125
3	Commande et fonctionnement.....	125
3.1	Avant la première utilisation	125
3.2	3 possibilités d'utilisation différentes.....	125
3.2.1	Utilisation avec couvercle fermé (grillades par contact)	125
3.2.2	Utilisation avec couvercle ouvert	126
3.2.3	Utilisation avec le couvercle complètement rabattu	126
3.3	Fonctionnement.....	126
3.4	Réglage de la minuterie du barbecue.....	127
3.5	Utilisation de la sonde de barbecue.....	128
3.6	Conseils pour la préparation.....	129
4	Nettoyage et entretien	130
4.1	Consignes de sécurité	130
4.2	Nettoyage.....	130
5	Réparation des pannes.....	131
5.1	Consignes de sécurité	131
5.2	Résolution des problèmes.....	131
6	Elimination des appareils usés.....	132
6.1	Elimination des emballages.....	133
7	Garantie	133

1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions. Votre l'appareil sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

1.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient à la Barbecue de contact double CASO SteakMaster Pro (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation
- et/ou son entretien

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

1.2 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

1.3 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. CASO GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

1.4 Inventaire

L'appareil est livré de façon standard avec les composants suivants:

- CASO SteakMaster Pro
- Mode d'emploi

1.5 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

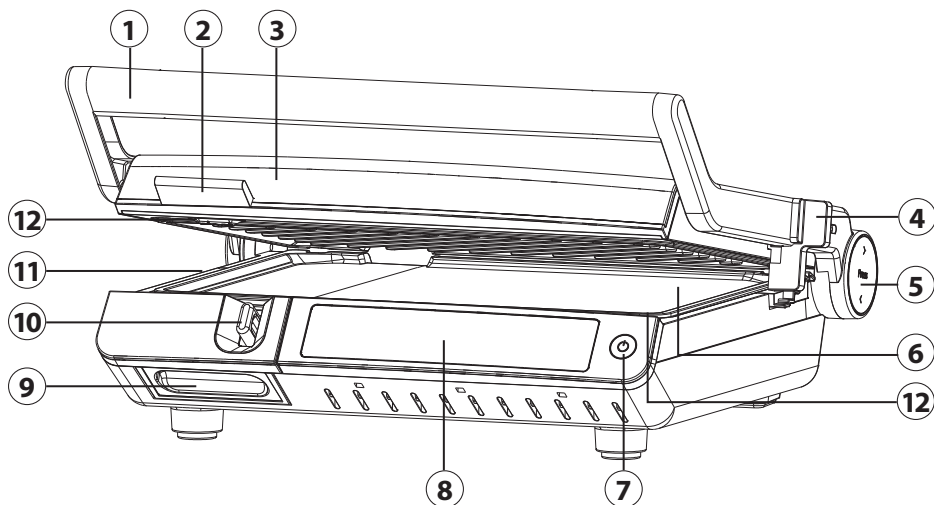
REMARQUE

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

2 Structure et fonctionnement

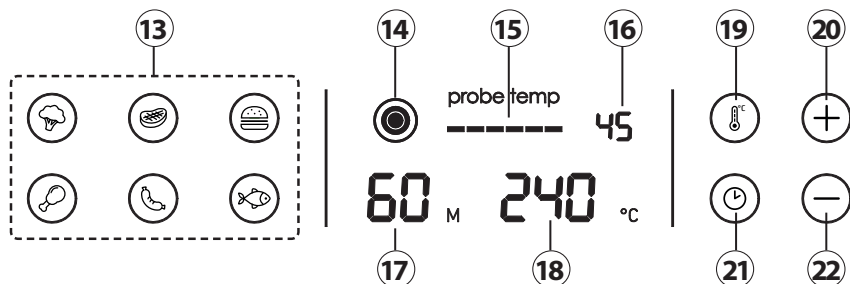
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

2.1 Vue d'ensemble



- | | |
|---|--|
| ① Poignée | ⑦ Bouton marche / arrêt |
| ② Levier de pivotement : Pour faire pivoter la plaque de cuisson supérieure parallèlement à la plaque inférieure. | ⑧ Panneau de commande tactile |
| ③ Couvercle avec plaque de cuisson cannelée amovible | ⑨ Compartiment de la sonde de barbecue |
| ④ Curseur de réglage de la hauteur | ⑩ Sonde de barbecue |
| ⑤ Déverrouillage des charnières pour ouvrir complètement l'appareil | ⑪ Bac de récupération |
| ⑥ Plaque de cuisson lisse amovible | ⑫ Touches de déverrouillage des plaques de cuisson pour le nettoyage (eject) |

2.2 Panneau de commande



DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV

- | | |
|--|---|
| 13 Menu automatique | 18 Affichage de la température |
| 14 Activer / désactiver la sonde de barbecue | 19 Unités de température : Changement entre °C et °F |
| 15 Température à cœur réelle (indiquée par des traits) | 20 Augmenter le temps/la température |
| 16 Température centrale de consigne (réglable entre 45°C-75°C / 113°F -167°F) | 21 Activer / désactiver la minuterie du barbecue |
| 17 Affichage de l'heure | 22 Sélectionner heure/température |

PT
TR
PL
HE

2.3 Menus automatique

	Programme	Temp. Réglage préalable (Plage)*	Aliments appropriés
	Légumes	160 °C / 320 °F (130 - 190°C 270 - 370°F)	Tous types de légumes, beignets de légumes
	Viande	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Viande ferme de bœuf, porc, veau, agneau ou gibier
	Burger / Panini	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Steaks hachés, petits pains pour burgers, paninis, pains baguette garnis, tranches de pain grillé, omelettes, crêpes (la pâte ne doit pas être trop liquide)
	Volaille	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Viande de volaille comme le poulet, la dinde, le canard ou l'oie
	Saucisse	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Saucisses, brochettes de chachlyk
	Poisson	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Poisson, fruits de mer

* par paliers de 5°C / par paliers de 10°F

2.4 Avertissements sur l'appareil


PRUDENCE

Danger, surfaces très chaudes !

La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

- ▶ Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brûlure !
- ▶ Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.



2.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

3 Commande et fonctionnement

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations et des indications importantes sur l'utilisation et les réglages de base de l'appareil.

PRUDENCE

- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.
- ▶ Attention, les plaques de cuisson sont directement chauffées après la mise en marche. Les surfaces de l'appareil chauffent également, il y a donc un risque de brûlure ! Après le démarrage, ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée, de la glissière de réglage de la hauteur, du levier pivotant, du dispositif de déverrouillage des charnières et des éléments de commande.
- ▶ Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter un éventuel choc électrique.

3.1 Avant la première utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable.
- Placez le curseur de réglage de la hauteur (4) sur la position « OPEN ». **Ce n'est qu'alors que l'appareil peut être ouvert.**
- Vous trouverez de plus amples informations sur le nettoyage au chapitre « Nettoyage et entretien ».

REMARQUE

- ▶ **IMPORTANT** : Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager et une petite fumée peut apparaître. **Par conséquent, faites fonctionner l'appareil au début pendant au moins 20 minutes sans aliments, à la température la plus élevée (240 °C/460°F). Laissez ensuite refroidir l'appareil en position ouverte.**

3.2 3 possibilités d'utilisation différentes

Placez le curseur de réglage de la hauteur (4) sur la position « Lock » pendant le transport ou pour le rangement. Pour l'utilisation ou le nettoyage, placez toujours le curseur en premier sur la position « Open ».

3.2.1 Utilisation avec couvercle fermé (grillades par contact)

Utilisez cette position pour réchauffer les plaques de cuisson et pour griller des aliments solides. Vous pouvez adapter la position du couvercle à l'épaisseur des aliments à griller à l'aide de la glissière de réglage en hauteur (4) (position 1 env. 2 cm à position 5 env. 5,5 cm). Le levier de pivotement (2) vous permet de faire pivoter les plaques de cuisson parallèlement l'une à l'autre. Les aliments sont ainsi cuits simultanément par le haut et par le bas, sans être écrasés.

Utilisation typique : Steaks hachés de hamburgers, steaks, poissons, légumes, paninis ou sandwiches.

DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV
PT
TR
PL
HE

3.2.2 Utilisation avec couvercle ouvert

Utilisez cette position pour les aliments qui ne doivent être chauffés que d'un seul côté. Après avoir chauffé l'appareil, ouvrez-le délicatement jusqu'à ce qu'il soit stable en position ouverte. Placez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure et laissez le couvercle en position verticale.

Utilisation typique : chachlyk, brochettes de légumes, pièces avec sauces liquides ou crêpes.

3.2.3 Utilisation avec le couvercle complètement rabattu

Utilisez cette position lorsque vous souhaitez placer des aliments sur les deux surfaces de cuisson. Pour ce faire, tenez le couvercle par la poignée de la main gauche et appuyez sur le déverrouillage des charnières (5) tout en posant délicatement le couvercle vers l'arrière sur le plan de travail. Le couvercle se rabat complètement à 180°. Vous disposez ainsi à la fois d'une surface de cuisson lisse et d'une surface de cuisson cannelée.

Utilisation typique : Pour griller de grandes quantités, griller en même temps des plats d'épaisseurs différentes ou dont les arômes doivent rester séparés, par exemple du poisson et de la viande.

3.3 Fonctionnement

Préparez vos aliments en enlevant toutes les parties non comestibles, comme les graines et les tiges pour les légumes ou les os pour la viande. Coupez les aliments en morceaux de la taille et de l'épaisseur souhaitées. Laissez décongeler les aliments congelés avant de les préparer.

REMARQUE

- ▶ N'utilisez jamais d'objets durs ou à arêtes vives, tels que des couteaux ou des fourchettes, sur l'appareil. Retirez les aliments après la cuisson, par exemple avec une pince à barbecue en bois ou en plastique résistant à la chaleur. N'utilisez pas d'objets qui fondent, se carbonisent, se déforment ou dégagent des substances nocives sous l'effet de la chaleur.
- ▶ Ne placez pas de torchons ou de serviettes sur ou sous l'appareil.
- ▶ La graisse et le jus de cuisson vont gicler de l'aliment à griller. Ne restez pas trop près de l'appareil.
- ▶ Avant d'assembler l'appareil, vérifiez que les plaques de cuisson sont parfaitement propres et sèches.
- ▶ L'appareil ne peut être mis en service que si les deux plaques de cuisson sont correctement insérées, sinon Er1 ou Er2 s'affiche sur le panneau de commande.

1. Préparez l'appareil comme décrit dans le chapitre « Avant la première utilisation ».
2. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement installées et que la lèche-frite se trouve à gauche de l'appareil.
3. Versez un peu d'huile de cuisson sur un papier absorbant et frottez les plaques de cuisson avec.
4. Fermez le couvercle de l'appareil.
5. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

6. Un signal sonore retentit, l'appareil est en mode veille et « Off » clignote sur le panneau de commande.
7. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.
8. L'appareil affiche une température préréglée de 200 °C.
9. Sélectionnez la température souhaitée en tapant sur la touche + ou - ou l'un des 6 programmes automatiques en tapant sur le symbole correspondant. Vous pouvez à tout moment adapter la température en appuyant sur la touche + ou - ou modifier le programme sélectionné en appuyant à nouveau sur le symbole de désactivation ou sur un autre symbole de programme.
10. L'affichage de la température clignote et l'appareil confirme peu de temps après par un signal sonore que la phase de chauffage des plaques de cuisson commence.
11. Dès que les plaques de cuisson ont atteint la température souhaitée, un nouveau signal sonore retentit et l'affichage de la température s'allume en continu. La phase de chauffage d'une température élevée dure plus longtemps que celle d'une température sélectionnée basse.
12. Ouvrez le couvercle avec précaution et placez vos aliments sur la plaque de cuisson.
13. Fermez le couvercle ou, si nécessaire, réglez la hauteur du couvercle en fonction de vos aliments. Pour ce faire, maintenez le couvercle à la hauteur adaptée à vos aliments et réglez la hauteur pour vos grillades à l'aide du curseur de réglage de la hauteur (4). Avec le levier pivotant (2), vous pouvez incliner la plaque de cuisson à l'angle souhaité. Attention ! Le boîtier de l'appareil est très chaud ! Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée, du curseur de réglage de la hauteur, du levier pivotant, du dispositif de déverrouillage des charnières et des éléments de commande.
14. Faites cuire vos aliments jusqu'à la consistance souhaitée et contrôlez la cuisson si nécessaire. Ne grattez pas ou ne coupez pas la plaque de cuisson avec des objets à arêtes vives. Retirez vos aliments de la plaque de cuisson pour les couper.
15. Lorsque les aliments ont atteint la consistance souhaitée, relevez délicatement le couvercle jusqu'à ce qu'il s'arrête en position ouverte.
16. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule ou d'une pince à barbecue (en plastique résistant à la chaleur ou en bois) et, le cas échéant, placez de nouveaux aliments à griller sur la plaque de cuisson.
17. Réglez à nouveau la température de l'appareil si nécessaire ou éteignez l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt et laissez-le refroidir complètement en position ouverte.

3.4 Réglage de la minuterie du barbecue

Vous pouvez régler l'appareil pour qu'il vous rappelle de retourner ou de poser les aliments après un certain temps. La minuterie du barbecue peut être réglée sur une plage de 1 à 60 minutes.

1. Appuyez sur la touche «  » pendant que l'appareil fonctionne.
2. L'affichage de l'heure clignote et vous pouvez régler la durée souhaitée à l'aide des touches + ou -. En maintenant la touche + ou - enfoncée, vous pouvez régler la durée de la minuterie plus rapidement.
3. Pour confirmer la saisie de l'heure, un signal sonore retentit et l'affichage de l'heure s'allume en continu.

4. En appuyant une nouvelle fois sur la touche «  », vous pouvez adapter la durée réglée.
5. Vous pouvez activer ou modifier la minuterie du barbecue à tout moment sans interrompre le processus de cuisson. Si vous souhaitez désactiver la minuterie du barbecue pendant le fonctionnement, réglez le temps « 00 ».

REMARQUE

- ▶ Une fois la minuterie du barbecue écoulée, l'appareil continue de fonctionner. Les plaques de cuisson continuent de chauffer. La minuterie du barbecue sert uniquement de rappel.
- ▶ En dessous d'une minute, l'affichage de la minuterie indique le temps restant en secondes.
- ▶ Si vous n'avez pas réglé de minuterie, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'une heure.

3.5 Utilisation de la sonde de barbecue

La sonde de barbecue vous permet de surveiller la température à cœur de vos aliments.

REMARQUE

- ▶ Assurez-vous que la pointe de la sonde de barbecue est propre et non endommagée.
- ▶ La poignée et le câble de la sonde de barbecue ne doivent pas toucher les plaques de cuisson chaudes. Ne jamais poser la sonde sur les plaques de cuisson !
- ▶ Si la sonde de barbecue n'est pas correctement raccordée, « Er3 » s'affiche sur le panneau de commande. Vérifiez que le câble est correctement branché.
- ▶ Si vous utilisez un programme automatique, il se peut que vous ne disposiez pas de toute la plage de valeurs de consigne des températures de cuisson. Si nécessaire, sélectionnez un autre programme automatique ou désactivez le programme sélectionné.
- ▶ Le contrôle de la température n'a aucune influence sur la température des surfaces de cuisson. Même après avoir atteint la température à cœur souhaitée, l'appareil continue de fonctionner sans modification.

1. Tirez le compartiment de la sonde de barbecue vers l'avant de l'appareil.
2. Déroulez complètement le câble de la sonde de barbecue et connectez-la à l'appareil.
3. Appuyez sur la touche  pour mettre en marche la sonde de barbecue. Le panneau de commande affiche « probe temp » et l'affichage de la température souhaitée clignote.
4. Tant que l'affichage de la température clignote, vous pouvez sélectionner une valeur de consigne de 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F) et 75°C (167°F) avec la touche + ou -.
5. L'appareil confirme la saisie par un signal sonore.
6. Si vous souhaitez ajuster à nouveau la valeur de consigne, appuyez deux fois sur la touche  pour relancer la saisie.
7. Insérez la pointe de la sonde de barbecue dans l'aliment dont vous souhaitez surveiller la cuisson. La pointe doit si possible atteindre le centre.

8. La température à cœur réelle est indiquée par une série de tirets dans le champ d'affichage. Les tirets clignotent d'abord et s'allument en continu dès que la température correspondante est atteinte. Chaque trait correspond à une valeur de consigne à régler : 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F).
9. Dès que la valeur de consigne de la température à cœur est atteinte, un signal sonore retentit.
10. Retirez la sonde de barbecue de l'aliment. Ne touchez pas la pointe de la sonde.
11. Essuyez la pointe de la sonde de barbecue avec un chiffon propre et humide et placez-la à côté de l'appareil.
12. Retirez les aliments de l'appareil.

3.6 Conseils pour la préparation

- Les aliments petits et fins nécessitent une température plus basse que les aliments plus gros.
- Les températures élevées sont particulièrement adaptées à la viande.
- Une épaisseur de viande de 1 à 3 cm est recommandée. Les morceaux de viande recommandés sont :
 - Bœuf : Roast-beef, rumsteck, filet.
 - Porc : Steaks de l'échine, filet, goulasch
 - Agneau: Steaks de hanche, filet, longe, côtelette, goulasch
- Évitez de griller des morceaux de viande avec des os épais (par exemple les T-bone steaks). Retirez l'os avant de griller.
- Pour la viande, utilisez de préférence une pince à barbecue et pour le poisson, une spatule, car le poisson cuit se désagrége facilement.

Tableau de recommandations pour le réglage de la température de la viande :

Morceau de viande	Bleu	Saignant	À point	Cuit	Bien cuit
Bœuf :					
Roast-beef	50 °C	50 à 55 °C	55 à 60°C	60 à 65 °C	65 °C
Rumsteck	45 °C	45 à 50 °C	50 à 55 °C	55 à 60°C	60 à 65 °C
Filet	50 °C	50 à 55 °C	55 à 60°C	60 à 65 °C	65 °C
Porc :					
Steak d'échine	-	-	65 à 70°C	70 à 75 °C	75 °C
Filet	-	-	60 à 65 °C	70 à 75 °C	75 °C
Agneau					
Filet	-	50 à 55 °C	55 °C	-	-
Côtelette	-	-	55 à 60°C	-	-
Gibier :					
Selle de chevreuil	-	50 à 60°C	60 °C	-	-

REMARQUE

- ▶ Étant donné que la taille et la forme des aliments varient, nous ne pouvons pas garantir que les données indiquées correspondent aux meilleurs réglages pour les aliments que vous utilisez.

4 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

4.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- ▶ Débranchez l'appareil du secteur avant de le nettoyer, en cas de dysfonctionnement et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil ou le câble ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ N'utilisez pas de brosse métallique ou autres objets tranchants abrasifs pour le nettoyage.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ La plaque chauffante à induction doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible.

4.2 Nettoyage

- Retirez la lèchefrite de l'appareil en appuyant sur le côté gauche de l'appareil sur le boîtier de la lèchefrite. La lèchefrite se rétracte et se retire facilement de l'appareil. Videz la lèchefrite et nettoyez-le à l'eau chaude ou mettez-le au lave-vaisselle.
- Nettoyez la pointe de la sonde de barbecue après chaque utilisation. Veillez à ce que seule la pointe de la sonde soit en contact avec l'eau. La poignée et le câble peuvent être essuyés avec un chiffon humide.

REMARQUE

- ▶ Lorsque vous retirez les plaques de cuisson, veillez à ce qu'aucun liquide ne tombe à l'intérieur de l'appareil ou sur les charnières.

- Retirez les plaques de cuisson en appuyant sur les touches de déverrouillage « eject » (12). Les plaques de cuisson se détachent alors facilement des pinces de la charnière. Nettoyez les plaques de cuisson dans de l'eau chaude de rinçage ou, à défaut, mettez-les au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage avant de réassembler l'appareil.

5 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

5.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

- Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé par le constructeur.
- Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

5.2 Résolution des problèmes

Incident	Cause possible	Remède
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Brancher la fiche d'alimentation.
Vous remarquez une odeur de brûlé et de la fumée s'échappant de l'appareil après l'avoir allumé.	C'est normal si vous utilisez l'appareil pour la première fois.	La première fois, faites fonctionner l'appareil à 240 °C pendant au moins 20 minutes.
	Les plaques de cuisson ou la zone située sous les plaques de cuisson sont sales.	Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir complètement et nettoyez-le comme décrit sous « Nettoyage et entretien ».
« Er1 » clignote sur le panneau de commande. Un signal sonore retentit toutes les 3 secondes.	La plaque de cuisson supérieure n'est pas ou n'est pas correctement enclenchée.	Vérifiez si la plaque de cuisson est correctement enclenchée dans le support sur la charnière. Assurez-vous que les contacts de la partie inférieure de la plaque de cuisson sont propres. Si nécessaire, nettoyez les contacts avec un chiffon doux.

DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV
PT
TR
PL
HE

« Er2 » clignote sur le panneau de commande. Un signal sonore retentit toutes les 3 secondes.	La plaque de cuisson inférieure n'est pas ou n'est pas correctement enclenchée.	Vérifiez si la plaque de cuisson est correctement enclenchée dans le support sur la charnière. Assurez-vous que les contacts de la partie inférieure de la plaque de cuisson sont propres. Si nécessaire, nettoyez les contacts avec un chiffon doux.
« Er3 » clignote sur le panneau de commande.	Vous avez allumé la sonde de barbecue sur le panneau de commande mais vous n'avez pas branché la sonde correctement.	Vérifiez que le câble de la sonde est correctement branché.
	La sonde de barbecue ou le câble est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente
« Er4 » clignote sur le panneau de commande. Un signal sonore retentit toutes les 3 secondes.	Un problème est survenu.	Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement. Remettez ensuite l'appareil en service.

REMARQUE

- ▶ Si les étapes ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter gratuitement le service client.
- ▶ **Nettoyez l'appareil avant de l'envoyer au service clients.**

6 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



REMARQUE

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

6.1 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».



7 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter. Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie.

Cet appareil est destiné à un usage privé (usage domestique) et conçu pour un bon fonctionnement. Toute utilisation commerciale n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle peut être assimilée à une utilisation privée. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial plus intensif.

En cas de réclamations justifiées, nous réparerons, à notre discrétion, l'appareil défectueux ou l'échangerons contre un appareil exempt de défauts. Les défauts apparents doivent être signalés dans les 14 jours suivant la livraison. D'autres réclamations sont exclues.

Pour faire valoir une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de retourner l'appareil (toujours avec une preuve d'achat !). Vous trouverez nos coordonnées (« émetteurs de la garantie ») au début de ce mode d'emploi.

DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV
PT
TR
PL
HE

Innehållsförteckning användning

1	Allmänt	134
1.1	Information om denna bruksanvisning	135
1.2	Ansvarsbegränsning	135
1.3	Upphovsmannarättsskydd	135
1.4	Leveransomfattning och transportinspektion	135
1.5	Uppackning	135
2	Konstruktion och funktion	136
2.1	Översikt	136
2.2	Operativa element	136
2.3	Automatikprogram	137
2.4	Varningsanvisningar på apparaten	137
2.5	Märkskylt	137
3	Manövrering och drift	138
3.1	Före första användning	138
3.2	3 olika användningsmöjligheter	138
3.2.1	Användning med stängt lock (kontaktgrillning)	138
3.2.2	Användning med öppet lock	138
3.2.3	Användning med komplett upp- och nedfällt lock	139
3.3	Drift	139
3.4	Inställning av grilltimern	140
3.5	Användning av grilltermometern	140
3.6	Tillagningstips	141
4	Rengöring och skötsel	142
4.1	Säkerhetsanvisningar	142
4.2	Rengöring	143
5	Åtgärdande av störningar	143
5.1	Säkerhetsanvisningar	143
5.2	Störningsorsaker och åtgärder	143
6	Avfallshantering av uttjänt apparat	144
6.1	Avfallshantering av emballaget	145
7	Garanti	145

1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

1.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning är beståndsdel av Dubbel kontaktgrill CASO SteakMaster Pro (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning,
- manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring

av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

1.2 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, Modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

1.3 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna CASO GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

1.4 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- CASO SteakMaster Pro
- Bruksanvisning

1.5 Uppackning

Apparaten packas upp enligt följande:

- Ta ut enheten ur kartongen och avlägsna förpackningsmaterialet.

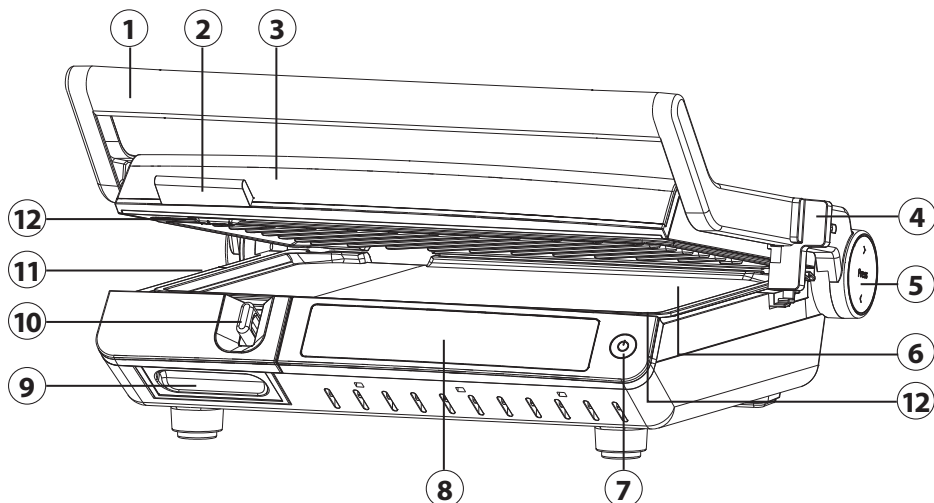
OBS

- Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

2 Konstruktion och funktion

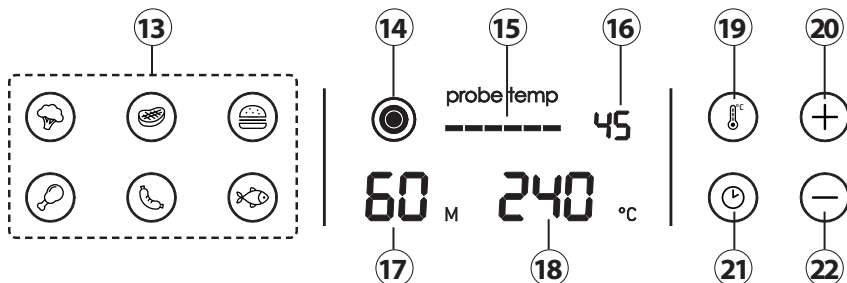
I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

2.1 Översikt



- | | |
|--|---|
| 1 Handtag | 7 På-/Av-knapp |
| 2 Svängspakl: För att svänga den övre grillplattan parallellt till den undre plattan | 8 Touch-kontrollpanel |
| 3 Lock med uttagbar räfflad grillplatta | 9 Fack för grilltermometer |
| 4 Skjutreglage för höjdjustering | 10 Grilltermometer |
| 5 Upplåsning avgångjärn för att fälla upp enheten komplett | 11 Spilltråg |
| 6 Uttagbar glatt grillplatta | 12 Grillplattornas upplåsningsknappar för rengöring (eject) |

2.2 Operativa element



- 13** Automatikprograme
- 14** Aktivera/inaktivera grilltermometer
- 15** Verklig kärntemperatur (visning med streck)
- 16** Avsedd kärntemperatur (inställbar mellan 45°C-75°C / 113°F -167°F)
- 17** Tidvisare
- 18** Temperaturvisare
- 19** Temperaturenheter: Växlar mellan °C och °F
- 20** Öka tid/temperatur
- 21** Aktivera/inaktivera grilltimer
- 22** Minska tid/temperatur

2.3 Automatikprogram

	Program	Temp. förinställd (intervall)*	Lämpliga livsmedel
	Grönsaker	160 °C / 320 °F (130 - 190°C 270 - 370°F)	Alle sorters grönsaker, grönsaksbiffar
	Kött	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Fast kött från nöt, gris, kalv, lamm eller vilt
	Hamburgare/ Panini	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Pattys, hamburgarbröd, panini, baguette med pålägg, rostat bröd, omeletter, pannkaka (degen får inte vara för flytande)
	Fjäderfä	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Fjäderfäkött som kyckling, kalkon, anka eller gås
	Korv	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Korvar, grillspett
	Fisk	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Fisk, skaldjur

* i 5°C-steg / i 10°F-steg

2.4 Varningsanvisningar på apparaten

FÖRSIKTIGHET

Fara genom heta ytor!

På ovansida finns en varningsanvisning för fara genom heta ytor. Apparatens yta kan bli mycket het.

- ▶ Vidrör inte den heta apparatytan. Risk för brännskador!
- ▶ Ställ eller lägg inga föremål på apparaten.



2.5 Märkskylt

Typskylten med anslutnings- och effektdata sitter på enhetens undersida.

3 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- ▶ Lämna aldrig enheten utan uppsikt när den är i drift.
- ▶ Var försiktig, grillplattorna värmer upp snabbt efter påslagning. Även enhetens ytor blir varma, det uppstår risk för förbränning! Efter att du har startat enheten ska du endast vidröra den via handtaget, skjutreglaget för höjdjustering, svängspaken, upplåsningsmekanismen för gångjärn och kontrollknapparna.
- ▶ Varning: Om ytan har sprickor måste du stänga av enheten för att undvika strömstötar.

3.1 Före första användning

- Ställ enheten på ett stabilt underlag.
- Sätt reglaget för höjdjustering (4) på läge "OPEN". **Först därefter går det att fälla upp enheten.**
- Mer information om rengöring finns att läsa i kapitlet "Rengöring och skötsel".

OBS

- ▶ VIKTIGT: När enheten används för första gången kan det uppstå lite lukt och rök. **Starta enheten i början minst 20 minuter utan livsmedel med högsta temperatur (240 °C/460°F). Låt enheten svalna därefter i öppnat tillstånd.**

3.2 3 olika användningsmöjligheter

Sätt reglaget för höjdjustering (4) på "Lock"-läge innan du transporterar eller lagrar enheten. Innan du använder eller rengör enheten ska du alltid ställa reglaget på "Open"-läge.

3.2.1 Användning med stängt lock (kontaktgrillning)

Använd detta läge för att värma upp grillplattorna och för att grilla fasta livsmedel. Du kan anpassa lockets position till grillmatens tjocklek (position 1 ca 2 cm till position 5 ca 5,5 cm) med skjutreglaget för höjdjustering (4). Med svängspaken (2) kan du placera grillplattorna så att de ligger parallellt mot varandra. På så sätt tillagas livsmedlen uppifrån och nedifrån samtidigt utan de trycks samman.

Typisk användning: färsbiffar, köttbiffar, fisk, grönsaker, paninis eller sandwichar.

3.2.2 Användning med öppet lock

Använd detta läge för livsmedel som enbart ska grillas från en sida. Fäll upp enheten försiktigt efter uppvärmning tills den står stabilt i den öppna positionen. Lägg livsmedlen på den undre grillplattan och låt locket vara i upprätt och öppet läge.

Typisk användning: grillspett, grönsakspett, mat med flytande såser eller pannkakor

3.2.3 Användning med komplett upp- och nedfällt lock

Använd detta läge om du vill lägga livsmedel på båda grilllytor. Håll då fast locket via handtaget med vänster hand och tryck på gångjärnsupplåsningen (5) medan du försiktigt fäller locket bakåt på arbetsytan. Fäll upp locket komplett till 180°. På så sätt har du både en glatt och räfflad grilllyta till förfogande.

Typisk användning: grilla större matmängder, grilla livsmedel med olika tjocklekar samtidigt eller livsmedel vars aromer ska hållas separerade, t.ex. fisk och kött.

3.3 Drift

Förbered livsmedlen genom att du tar bort alla oätbara delar, t.ex. kärnor och stjälkar i frukt och grönsaker eller ben i kött. Skär livsmedlen i bitar med önskad storlek och tjocklek. Tina upp frusna livsmedel innan du tillagar dem.

OBS

- ▶ Använd aldrig hårda eller vassa föremål på enheten, t.ex. knivar eller gafflar. Efter grillningen ska du ta bort den grillade maten med t.ex. en grilltång av trä eller värme-fast plast. Använd inga föremål som kan smälta, förkolna, deformeras eller utveckla hälsovådliga ämnen pga. värmen.
- ▶ Lagg inga dukar eller servetter över eller under enheten.
- ▶ Fett och köttsaft kommer att stänka från den grillade maten. Håll lite avstånd från grillenheten.
- ▶ Innan du sätter ihop grillenheten ska du kontrollera att grillplattorna är absolut rena och torra.
- ▶ Enheten kan endast startas om båda grillplattor är korrekt isatta, annars visas Er1 eller Er2 på kontrollpanelen.

1. Förbered enheten enligt beskrivningen i kapitlet "Innan första användning".
2. Kontrollera att grillplattorna är korrekt isatta och att spillträget befinner sig till vänster i grillenheten.
3. Droppa lite matolja på hushållspapper och gnid in grillplattorna med oljan.
4. Stäng enhetens lock.
5. Sätt in stickkontakten i eluttaget.
6. Nu hörs en signalton, enheten befinner sig i standby-läge och på kontrollpanelen blinkar "Off".
7. Tryck på På-/Av-knappen för att starta enheten.
8. Enheten visar en förinställd temperatur på 200 °C.
9. Genom att trycka på knapparna + eller – väljer du önskad temperatur och du väljer ett av 6 automatikprogram genom att trycka på motsvarande knappsymbol. När som helst kan du ändra temperaturen med knappen + eller – och inaktivera det valda programmet genom att trycka på nytt på motsvarande programsymbol eller på en annan programsymbol.
10. Temperaturvisaren blinkar och enheten bekräftar kort därefter med en signalton att grillplattornas uppvärmning startas.

11. Så snart grillplattorna uppnår den önskade temperaturen ljuder en signalton igen och temperaturvisaren lyser konstant. Uppvärmningsfasen för en hög temperatur tar naturligtvis längre tid än för en lägre temperatur.
12. Öppna locket försiktigt och placera maten på grillplattan.
13. Stäng locket eller ställ in lockets höjd som anpassas till den grillade matens tjocklek. Håll locket på en höjd som passar till den grillade maten och ställ in den önskade höjden med hjälp av skjutreglaget för höjdjustering (4). Med svängspaken (2) kan du ställa in passande lutning för grillplattan. Obs! Enhetens hölje är väldigt varmt! Ta endast tag i enheten med handtaget, skjutreglaget för höjdjustering, svängspaken, gångjärnsupplåsningen och kontrollknapparna.
14. Grilla din grillmat så länge tills du får önskad konsistens och kontrollera tillagningen enligt behov. Skrapa eller skär inte med vassa redskap på grillplattan. Om du vill skära ska du först ta bort grillmaten från grillplattan.
15. När grillmaten har fått önskad konsistens ska du öppna locket försiktigt uppåt tills locket stannar kvar i öppet läge.
16. Ta bort maten med en stekspade eller en grilltång (värmetålig plast eller trä) och lägg eventuellt ny grillmat på grillplattan.
17. Ställ in en annan temperatur

3.4 Inställning av grilltimern

Du kan ställa in enheten så att den påminner dig om att vända eller plocka upp maten efter önskad tid. Grilltider kan ställas in i en skala mellan 1 - 60 minuter.

1. Under enhetens drift trycker du på "⌚"-knapp.
2. Tidvisaren blinkar och du kan ställa in önskad tid med knappen + eller -. Om du håller knappen + eller - intryckt går det att ställa in timertiden snabbare.
3. Sedan hörs en signalton som bekräftar tidsinställningen och tidvisaren lyser nu konstant.
4. Om du trycker igen på "⌚"-knappen kan du justera den inställda tiden.
5. Du kan när som helst slå på grilltimern eller ändra tider utan att avbryta grillprocessen. Om du vill inaktivera grilltimern under användning ska du ställa in tiden på "00".

OBS

- ▶ Efter att grilltimertiden har gått ut fortsätter enheten att vara i drift. Grillplattorna fortsätter värmeprocessen. Grilltimern används enbart som påminnelsefunktion.
- ▶ Under 1 minut visat tidsindikeringen den kvarvarande tiden i sekunder.
- ▶ Om du inte har ställt in timern stängs enheten av automatiskt efter 1 timme.

3.5 Användning av grilltermometern

Med grilltermometern kan du övervaka kärntemperaturen i din grillmat.

OBS

- ▶ Kontrollera att spetsen på grilltermometern är ren och oskadad.
- ▶ Grilltermometerns handtag och kabel får inte komma i kontakt med de varma grillplattorna. Lägg aldrig termometern på grillplattorna!

OBS

- ▶ Om grilltermometern inte är korrekt ansluten visas "Er3" på kontrollpanelen. Kontrollera att kabeln sitter korrekt.
- ▶ Om du använder ett automatikprogram har du eventuellt inte alla referensvärden för kärntemperaturer till förfogande. Välj ett annat automatikprogram om så behövs eller inaktivera det valda programmet.
- ▶ Temperaturkontrollen har ingen påverkan på grilltornas temperatur. Även när kärntemperaturen har uppnåtts fortsätter grillenheten oförändrat sin drift.

1. Dra ut facket för grilltermometern framåt från grillenheten.
2. Linda upp grilltermometerns kabel fullständigt och anslut den till grillenheten.
3. Tryck på -knappen för att sätta på grilltermometern. Kontrollpanelen visar "probe temp" och den önskade temperaturindikeringen blinkar.
4. Så länge temperaturvisaren blinkar kan du välja mellan börvärdena 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F) och 75°C (167°F) med knappen + eller -.
5. Enheten bekräftar inställningen med en signalton.
6. Om du vill anpassa börvärdet en gång till ska du trycka två gånger på -knappen för att starta inmatningen en gång till.
7. Stick in grilltermometerns spets i grillmaten varstillagning du vill övervaka. Spetsen bör helst sträcka in till mitten.
8. Den verkliga kärntemperaturen visas med några streck på displayen. Först blinkar strecken och lyser sedan konstant så snart motsvarande temperatur har uppnåtts. Varje streck motsvarar ett inställbart börvärde: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F).
9. Så snart kärntemperaturens börvärde har uppnåtts ljuder en signalton.
10. Dra ut grilltermometern från maten. Vidrör inte termometerspetsen.
11. Torka av spetsen på grilltermometern med en ren och fuktig trasa och lägg den bredvid enheten.
12. Plocka upp maten från grillenheten.

3.6 Tillagningstips

- KIMindre och tunnare livsmedel behöver en lägre temperatur än större livsmedel.
- Högre temperaturer lämpar sig särskilt för kött.
- För kött rekommenderar vi en tjocklek på 1-3 cm. Rekommenderade köttbitar är:
 - Nöt: rostbiff, rumpstek, oxfilé
 - Fläsk: fläskkarré, fläskfilé, gulasch
 - Lamm: ytterfilé, lammfilé, ländkota, kotlett, gulasch
- Undvik grillning av köttbitar med tjocka ben (t.ex. T-benstek). Lossa benet först innan du grillar köttbiten.
- Använd helst en grilltång för kött och för fisk helst en stekspade, eftersom stekt fisk kan lätt falla isär.

DE
EN
IT
NL
ES
FR

SV
PT
TR
PL
HE

Rekommendationstabell för temperaturinställningar hos kött:

Köttbit	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Nöt:					
Rostbiff	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Rumpstek	45 °C	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
Filet	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Fläsk:					
Fäskkarré	-	-	65-70 °C	70-75 °C	75 °C
Fläskfilé	-	-	60-65 °C	70-75 °C	75 °C
Lamm:					
Lammfilé	-	50-55 °C	55 °C	-	-
Lammkotlett	-	-	55-60 °C	-	-
Vilt:					
Rådjursadel	-	50-60 °C	60 °C	-	-

OBS

► Eftersom livsmedel skiljer sig i form och storlek kan vi inte garantera att de angivna uppgifterna verkligen motsvarar de bästa inställningarna för de livsmedel som du använder.

4 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

4.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- Enheten ska svalna av innan du rengör den.
- Dra ut enhetens elkontakt från vägguttaget innan du rengör enheten och när du inte använder den.
- Doppa aldrig enheten, elsladden eller kontakten i vatten eller andra vätskor. Diska inte enheten i diskmaskinen.
- Undvik användningen av metallborste eller andra vassa och skurande föremål när du rengör enheten.
- Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- Apparaten måste rengöras regelbundet och matrester avlägsnas. En ugn, som inte hålls ren, påverkar apparatens livslängd negativt och kan leda till såväl farligt skick på apparaten.
- Rengör apparaten efter användning, så snart som den har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen i onödan och kan i extrema fall bli omöjlig.

4.2 Rengöring

- Ta bort spillträget från grillenheten genom att trycka på trågets hölje som befinner sig på grillenhetens vänstra sida. Spillträget fjädrar bakåt och kan sedan enkelt tas ut ur enheten. Töm spillträget och rengör det i varmt diskvatten eller diska det i diskmaskinen.
- Rengör spetsen på grilltermometern efter varje användning. Kontrollera att endast termometerns spets kommer i kontakt med vatten. Handtaget och kabeln kan torkas av med en fuktig trasa.

OBS

- ▶ När du tar loss grillplattorna ska du se till att ingen vätska droppar in i insidan av enheten eller på gångjärnen.
- Ta loss grillplattorna genom att trycka på upplåsningsknapparna "eject" (12). Grillplattorna kan då enkelt lossas från klämmorna vid gångjärnen. Rengör grillplattorna i varmt diskvatten eller diska dem alternativt i diskmaskinen.
- Torka av grillenhetens in- och utsida med en fuktig trasa.
- Torka alla delar noggrant efter att de rengjorts innan du monterar ihop enheten igen.

5 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

5.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

5.2 Störningsorsaker och åtgärder

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Enheten kan inte slås på.	Stickkontakten är inte ansluten.	Anslut stickkontakten.
Efter inkoppling av enheten känner du av lite brandlukt och rök kommer ut ur enheten	Om du använder enheten för första gången är det normalt.	Vid första användning ska du köra enheten i minst 20 min. på 240 °C
	Grillplattorna eller området under grillplattorna är smutsiga.	Stäng omedelbart av enheten och dra ut kontakten från eluttaget. Låt enheten svalna helt och rengör den enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel".

DE

EN

IT

NL

ES

FR

SV

PT

TR

PL

HE

"Er1" blinkar på kontrollpanelen. En akustisk signal ljuder var 3:e sekund.	Den övre grillplattan är inte ihakad eller inte korrekt ihakad.	Kontrollera att grillplattan är korrekt ihakad i hållaren vid gångjärnet. Kontrollera att kontakterna på undersidan av grillplattan är rena. Om så behövs, rengör kontakterna med en mjuk trasa.
"Er2" blinkar på kontrollpanelen. En akustisk signal ljuder var 3:e sekund.	Den undre grillplattan är inte ihakad eller inte korrekt ihakad.	Kontrollera att grillplattan är korrekt ihakad i hållaren vid gångjärnet. Kontrollera att kontakterna på undersidan av grillplattan är rena. Om så behövs, rengör kontakterna med en mjuk trasa.
„Er3“ blinkar på kontrollpanelen.	Du har inkopplat grilltermometern på kontrollpanelen, dock inte anslutit termometern korrekt.	Kontrollera att termometerkabeln sitter korrekt.
	Grilltermometern eller kabeln är skadad.	Kontakta kundtjänsten.
"Er4" blinkar på kontrollpanelen. En akustisk signal ljuder var 3:e sekund.	Det har uppstått ett problem.	Dra ut stickkontakten från eluttaget och låt enheten svalna komplett. Starta sedan enheten igen.

OBS

- ▶ Om du inte kan lösa problemet med hjälp av ovanstående steg, kontakta vår kundtjänst.
- ▶ Rengör maskinen innan du skickar den till serviceverkstaden.

6 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.

**OBS**

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.



6.1 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.

7 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land.

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitage, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin.

Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning.

Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna.

För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

Índice Utilização

1	Informações gerais	146
1.1	Informações sobre este manual	147
1.2	Limitação de responsabilidade	147
1.3	Direitos de autor (copyright)	147
1.4	Escopo de fornecimento	147
1.5	Desembalar	147
2	Estrutura e funções	148
2.1	Panorâmica do aparelho.....	148
2.2	Painel de controle	148
2.3	Programas automáticos.....	149
2.4	Precaução com o aparelho	149
2.5	Placa de identificação	150
3	Funcionamento e utilização	150
3.1	Antes da primeira utilização	150
3.2	3 possibilidades de utilização diferentes	150
3.2.1	Utilização com a tampa fechada (grelhar por contacto).....	150
3.2.2	Utilização com a tampa aberta	151
3.2.3	Utilização com a tampa totalmente rebatida.....	151
3.3	Operação	151
3.4	Regular o temporizador do grelhador	152
3.5	Utilização do termómetro para grelhar	153
3.6	Dicas de preparação	154
4	Limpeza e conservação	154
4.1	Instruções de segurança.....	155
4.2	Limpeza.....	155
5	Resolução de falhas	155
5.1	Instruções de segurança.....	156
5.2	Sinais de avaria.....	156
6	Eliminação do aparelho usado	157
6.1	Descarte da embalagem.....	157
7	Garantia	157

1 Informações gerais

Por favor, leia atentamente as informações contidas neste manual para rapidamente, familiarize-se com o aparelho e usar suas funções em plena capacidade.
O seu aparelho irá atendê-lo por muitos anos se usar correta e o conservar devidamente.
Desejamos-lhe muita satisfação durante o uso.

1.1 Informações sobre este manual

Manual de instruções forma parte membro da Grelhador de contacto duplo CASO SteakMaster Pro (adiante designado por aparelho) ele fornece instruções importantes para a montagem, segurança, uso adequado e a conservação do aparelho.

Manual do usuário deve ser mantido sempre à mão perto do aparelho. Deve ser lido e usado pela pessoa responsável:

- Ligar,
- resolução de falhas e / ou
- Operação,
- limpeza do aparelho

da unidade é colocada em funcionamento.

Guarde estas instruções em lugar seguro e disponibilize aos terceiros que irão usá-lo no futuro.

1.2 Limitação de responsabilidade

As informações técnicas contidas e as indicações de dados deste manual para a instalação, operação e conservação correspondem com os últimos avanços técnicos no momento da impressão e está publicado tendo em conta a nossa experiência e conhecimento na época. Por este motivo nós não somos responsáveis pelos sinais, ilustrações ou descrições contidas neste manual do usuário. O fabricante não é responsável pelos danos causados por:

- Descumprimento das regras
- Uso indevido
- Reparações indevidas
- Modificações técnicas na unidade
- Uso de peças de reposição não autorizadas
- Utilização de acessórios não autorizados

Não é recomendado fazer modificações no aparelho, elas não são cobertos pela garantia.

As traduções são feitas para o nosso know-how e compreensão. Não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução, mesmo que a tradução seja feita por nós ou por nossa ordem. Portanto, apenas o texto original em alemão terá carácter vinculativo.

1.3 Direitos de autor (copyright)

Esta documentação é protegida por direitos de autor. CASO GmbH reserva-se todos os direitos, incluindo a reprodução fotomecânica, publicação e distribuição por meio de procedimentos especiais (por exemplo, processamento de dados, dados e suporte a redes de dados), no todo ou em parte. Válido exceto erros de conteúdo e modificações técnicas.

1.4 Escopo de fornecimento

A unidade tem os seguintes componentes de fábrica:

- CASO SteakMaster Pro
- Manual do usuário

1.5 Desembalar

Para desembalar o dispositivo, execute as seguintes etapas:

- Remova a unidade da caixa e remova o material de embalagem.

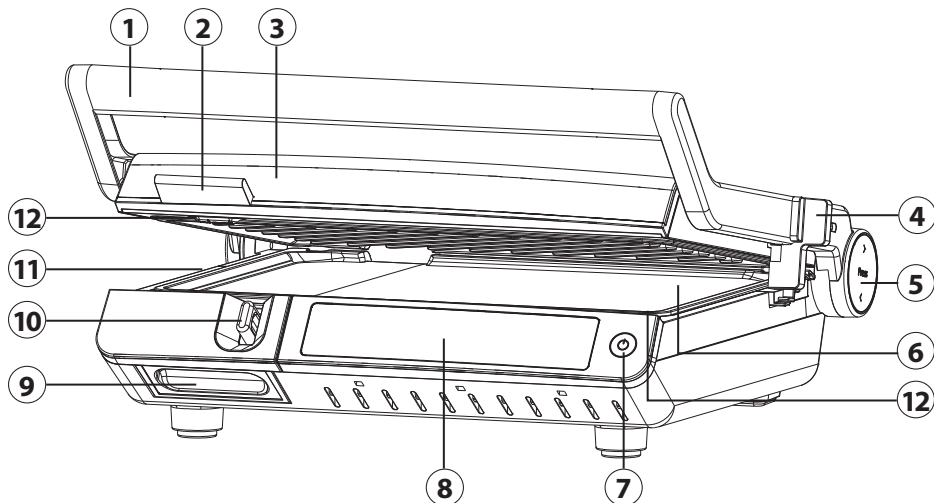
NOTA

- Se possível, mantenha a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para poder voltar a embalar corretamente o aparelho em caso de reclamação da garantia.

2 Estrutura e funções

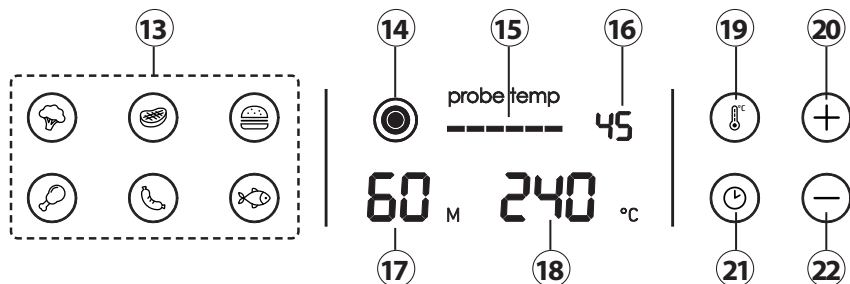
Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre a estrutura e o funcionamento do aparelho.

2.1 Panorâmica do aparelho



- | | |
|--|---|
| 1 Pega | 7 Botão ON/OFF |
| 2 Braço oscilante: para mover a placa de grelhar superior paralelamente à placa inferior | 8 Painel de comando tátil |
| 3 Tampa com placa de grelhar com nervuras amovível | 9 Compartimento do termómetro para grelhar |
| 4 Corrediça de regulação da altura | 10 Termómetro para grelhar |
| 5 Desbloqueio da dobradiça para abertura completa do aparelho | 11 Bandeja coletora |
| 6 Placa de grelhar lisa amovível | 12 Botões de desbloqueio das placas de grelhar para a limpeza (eject) |

2.2 Painel de controle



- 13** Programas automáticos
- 14** Ativar / desativar o termómetro para grelhar
- 15** Temperatura interna atual (indicada por meio de traços)
- 16** Temperatura interna pretendida (regulável entre 45°C-75°C / 113°F -167°F)
- 17** Indicação do tempo
- 18** Indicação da temperatura
- 19** Unidades de temperatura: mudança entre °C e °F
- 20** Aumentar tempo/temperatura
- 21** Ativar / desativar o temporizador do grelhador
- 22** Diminuir tempo/temperatura

2.3 Programas automáticos

	Programa	Temp. pré-definida (intervalo)*	Alimentos adequados
	Vegetais	160 °C / 320 °F (130 - 190°C 270 - 370°F)	Todos os tipos de legumes, almôndegas de legumes
	Carne	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Carne firme de vaca, porco, vitela, borrego ou caça
	Hambúrguer / paninos	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Hambúrgueres, pães de hambúrguer, paninos, sanduíches de baguete, torradas, omeletas, panquecas (a massa não pode estar demasiado líquida)
	Aves	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Carne de aves, como frango, peru, pato ou ganso
	Salsichas	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Salsichas, espetos de shashlik
	Peixe	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Peixe, mariscos

* em incrementos de 5°C / em incrementos de 10°F

2.4 Precaução com o aparelho

CUIDADO

Perigo devido a superfície quente!

A superfície da unidade pode tornar-se muito quente.

- ▶ Não toque a superfície quente do aparelho. Existe um grande perigo de queimaduras!
- ▶ Não deixar objetos sobre o dispositivo.



2.5 Placa de identificação

A placa de características com os dados de ligação e de desempenho encontra-se na parte inferior do aparelho.

3 Funcionamento e utilização

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre o funcionamento e a operação do dispositivo. Observar essas dicas para evitar danos e perigos.

⚠ ATENÇÃO

- ▶ Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Cuidado, as placas de grelhar são aquecidas diretamente após a ligação. As superfícies do aparelho também aquecem e existe o perigo de queimaduras! Depois de colocar o aparelho em funcionamento, toque apenas na asa, na corrediça de regulação da altura, no braço oscilante, no desbloqueio da dobradiça e nos elementos de comando.
- ▶ Aviso: se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar um possível choque elétrico.

3.1 Antes da primeira utilização

- Coloque o aparelho numa superfície estável.
- Coloque a corrediça de regulação da altura (4) na posição "OPEN". **Só depois é que o aparelho pode ser aberto.**
- Mais informações sobre a limpeza podem ser consultadas no capítulo "Limpeza e conservação".

NOTA

- ▶ IMPORTANTE: na primeira utilização podem ser emitidos um ligeiro odor e uma pequena quantidade de fumo. **Por este motivo, opere o aparelho pelo menos durante 20 minutos no início sem alimentos, na temperatura mais elevada (240 °C/ 460°F)** Em seguida, deixe o aparelho arrefecer quando estiver aberto.

3.2 3 possibilidades de utilização diferentes

Coloque a corrediça de regulação da altura (4) na posição "Lock" durante o transporte ou para armazenamento. Para utilização ou limpeza, coloque sempre primeiro a corrediça na posição "Open".

3.2.1 Utilização com a tampa fechada (grelhar por contacto)

Utilize esta posição para aquecer as placas de grelhar e para grelhar alimentos firmes. Pode utilizar a corrediça de regulação da altura (4) para ajustar a posição da tampa à espessura do alimento a grelhar (posição 1 aprox. 2 cm até posição 5 aprox. 5,5 cm). Com o braço oscilante (2), é possível virar as placas de grelhar paralelamente uma à outra, de modo a que os alimentos sejam cozinhados ao mesmo tempo por cima e por baixo, sem serem esmagados.

Utilização típica: hambúrgueres, bifes, peixe, legumes, paninos ou sanduíches.

3.2.2 Utilização com a tampa aberta

Utilize esta posição para alimentos que só devem ser aquecidos de um lado. Após o aquecimento, abra cuidadosamente o aparelho até que este fique estável na posição aberta. Coloque os alimentos na placa de grelhar inferior e deixe a tampa na posição vertical.

Utilização típica: shashlik, espetos de legumes, peças com molhos líquidos ou panquecas

3.2.3 Utilização com a tampa totalmente rebatida

Utilize esta posição se pretender colocar alimentos em ambas as superfícies de grelhar. Para o fazer, segure a tampa pela pega com a mão esquerda e prima o desbloqueio da dobradiça (5) enquanto coloca cuidadosamente a tampa para trás na superfície de trabalho. A tampa é completamente rebatida em 180°. Assim tem disponíveis uma superfície de grelhar lisa e uma superfície de grelhar com nervuras.

Utilização típica: para grelhar maiores quantidades, grelhar simultaneamente pratos de diferentes espessuras ou cujos sabores devam permanecer separados, por exemplo, peixe e carne.

3.3 Operação

Prepare os seus alimentos retirando todas as partes não comestíveis, como sementes e talos de legumes ou ossos de carne. Corte os alimentos em pedaços com o tamanho e a espessura desejados. Deixar descongelar os alimentos congelados antes de os preparar.

NOTA

- ▶ Nunca utilize objetos duros ou com arestas afiadas, como facas ou garfos, no aparelho. Depois de cozinhados, retire os alimentos com uma pinça de madeira ou de plástico resistente ao calor, por exemplo. Não utilize objetos que derretam, carbonizem, se deformem ou desenvolvam substâncias nocivas quando expostos ao calor.
- ▶ Não coloque panos ou guardanapos por cima ou por baixo do aparelho.
- ▶ Dos alimentos salpicam gordura e sucos. Não se coloque demasiado perto do aparelho.
- ▶ Antes de montar o aparelho, verifique se as placas de grelhar estão completamente limpas e secas.
- ▶ O aparelho só pode ser colocado em funcionamento se as duas placas de grelhar estiverem corretamente colocadas, caso contrário aparecerá Er1 ou Er2 no painel de comando.

1. Prepare o aparelho como descrito no capítulo “Antes da primeira utilização”.
2. Certifique-se de que as placas de grelhar estão corretamente colocadas e que a bandeja coletora se encontra no lado esquerdo do aparelho.
3. Deite um pouco de óleo de cozinha em papel de cozinha e esfregue as placas do grelhador com ele.
4. Feche a tampa do aparelho.
5. Insira a ficha de alimentação na tomada.
6. É emitido um sinal sonoro, o aparelho está em modo de espera e a indicação “Off” pisca no painel de comando.
7. Prima o botão ON/OFF para ligar o aparelho.
8. O aparelho indica uma temperatura predefinida de 200 °C.

9. Selecione a temperatura desejada tocando no botão + ou - ou um dos 6 programas automáticos tocando no respetivo símbolo. Pode ajustar a temperatura em qualquer altura utilizando o botão + ou - ou alterar o programa selecionado tocando novamente no símbolo para desativar ou mudar para outro símbolo de programa.
10. A indicação da temperatura pisca e, pouco tempo depois, o aparelho emite um sinal sonoro para confirmar que a fase de aquecimento das placas de grelhar começa.
11. Assim que as placas de grelhar atingirem a temperatura desejada, soa novamente um sinal sonoro e a indicação de temperatura acende-se continuamente. A fase de aquecimento de uma temperatura elevada demora mais tempo do que a de uma temperatura baixa selecionada.
12. Abra cuidadosamente a tampa e coloque os alimentos na placa de grelhar.
13. Feche a tampa ou, se necessário, ajuste a tampa à altura correta para os alimentos. Para isso, segure a tampa na altura certa dos seus alimentos e utilize a correção de regulação da altura (4) para regular a altura para os seus alimentos. Pode utilizar o braço oscilante (2) para inclinar a placa de grelhar no ângulo desejado. Cuidado! A caixa do aparelho está muito quente! Toque apenas na asa, na correção de regulação da altura, no braço oscilante, no desbloqueio da dobradiça e nos elementos de comando.
14. Cozinhe os alimentos até obter a consistência desejada e verifique o processo de cozedura conforme necessário. Não raspe nem corte na placa de grelhar com objetos afiados. Retire os alimentos da placa de grelhar para os cortar.
15. Quando os alimentos tiverem atingido a consistência desejada, vire cuidadosamente a tampa para cima até ficar na posição aberta.
16. Retire os alimentos com uma espátula ou com uma pinça de grelhar (de plástico resistente ao calor ou de madeira) e, se for o caso, coloque novos alimentos na placa de grelhar.
17. Se necessário, regule novamente a temperatura do aparelho ou desligue-o premindo o botão ON/OFF e deixe-o arrefecer aberto por completo.

3.4 Regular o temporizador do grelhador

Pode programar o aparelho para o lembrar de virar ou retirar os alimentos após um determinado tempo. O temporizador do grelhador pode ser ajustado num intervalo 1 - 60 minutos.

1. Prima a tecla “” durante o funcionamento do aparelho.
2. A indicação do tempo fica intermitente e pode acertar o tempo pretendido com a tecla + ou -. Ao manter premido o botão + ou - é possível definir o tempo do temporizador mais rapidamente.
3. Para confirmar a introdução do tempo, é emitido um sinal sonoro e a indicação do tempo acende-se continuamente.
4. Pode ajustar o tempo definido premindo novamente o botão “”.
5. É possível ligar ou alterar o temporizador do grelhador em qualquer altura, sem anular o processo de cozinhar. Se quiser desativar o temporizador do grelhador durante o funcionamento, coloque o tempo em “00”.

NOTA

- ▶ O aparelho continua a funcionar depois de o temporizador do grelhador ter expirado. As placas de grelhar continuam a aquecer. O temporizador do grelhador é apenas um lembrete.
- ▶ Abaixo de 1 minuto, a indicação do temporizador mostra o tempo restante em segundos.
- ▶ Se não tiver programado um temporizador, o aparelho desliga-se automaticamente após 1 hora.

3.5 Utilização do termómetro para grelhar

Com o termómetro para grelhar, pode monitorizar a temperatura interna dos alimentos.

NOTA

- ▶ Certifique-se de que a ponta do termómetro para grelhar está limpa e não está danificada.
- ▶ Não deixe que a pega e o cabo do termómetro do grelhador toquem nas placas de grelhar quentes. Nunca coloque o termómetro nas placas de grelhar!
- ▶ Se o termómetro para grelhar não estiver corretamente ligado, aparece “Er3” no painel de comando. Verifique se o cabo está corretamente instalado.
- ▶ Se estiver a utilizar um programa automático, pode não estar disponível toda a gama de temperaturas internas pretendidas. Se necessário, selecione outro programa automático ou desative o programa selecionado.
- ▶ O controlo da temperatura não tem qualquer influência na temperatura das superfícies de grelhar. O aparelho continua a funcionar sem alterações, mesmo depois de ter sido atingida a temperatura interna pretendida.

1. Puxe o compartimento do termómetro para grelhar para fora do aparelho.
2. Desenrole completamente o cabo do termómetro para grelhar e ligue-o ao aparelho.
3. Pressione o botão  para ligar o termómetro para grelhar. O painel de comando indica “probe temp” e a indicação da temperatura pretendida pisca.
4. Enquanto a indicação da temperatura estiver a piscar, pode selecionar um valor de regulação pretendido de 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F) e 75°C (167°F) utilizando o botão + ou -.
5. O aparelho confirma a introdução com um sinal sonoro.
6. Se quiser ajustar novamente o valor de regulação, prima duas vezes o botão  para reiniciar a introdução.
7. Introduza a ponta do termómetro para grelhar no alimento cujo processo de cozedura pretende monitorizar. A ponta deve chegar o mais possível ao centro.
8. A temperatura interna atual é indicada por uma série de traços no painel de visualização. Os traços piscam inicialmente e acendem-se continuamente assim que a temperatura correspondente é atingida. Cada traço corresponde a um valor de regulação a definir: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F).
9. Assim que o valor pretendido da temperatura interna for atingido, é emitido um sinal sonoro.
10. Retire o termómetro para grelhar do alimento. Não toque na ponta do termómetro.
11. Limpe a ponta do termómetro para grelhar com um pano limpo e húmido e coloque-o junto ao aparelho.
12. Retire os alimentos do aparelho.

3.6 Dicas de preparação

- Os alimentos pequenos e finos requerem uma temperatura mais baixa do que os alimentos maiores.
- As temperaturas elevadas são particularmente adequadas para a carne.
- Recomenda-se uma espessura de carne de 1-3 cm. As peças de carne recomendadas são:
 - Vaca: rosbife, bife de alcatra, lombo
 - Porco: bifes do cachaço, lombo, rojões
 - Cordeiro: bife de alcatra, lombinhos, lombo, costeleta, rojões
- Evite grelhar peças de carne com ossos grossos (por exemplo, bifes T-bone). Retire o osso antes de grelhar.
- É preferível utilizar uma pinça para grelhar a carne e uma espátula para o peixe, uma vez que o peixe cozinhado se desfaz facilmente.

Tabela de recomendações para a regulação da temperatura da carne:

Peça	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Vaca:					
Rosbife	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Bife de alcatra	45 °C	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
Lombo	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Porco:					
Bife do ca- chaço	-	-	65-70 °C	70-75 °C	75 °C
Lombo	-	-	60-65 °C	70-75 °C	75 °C
Cordeiro:					
Lombo	-	50-55 °C	55 °C	-	-
Costeleta	-	-	55-60 °C	-	-
Caça:					
Lombo de veado	-	50-60 °C	60 °C	-	-

NOTA

► Uma vez que os alimentos diferem em tamanho e forma, não podemos garantir que os dados fornecidos sejam as melhores definições para os alimentos que está a utilizar.

4 Limpeza e conservação

Este capítulo inclui importantes sobre as dicas limpeza e a conservação do aparelho. Ter em mente as instruções e danos por limpeza inadequada do dispositivo e certifique-se de que o dispositivo funciona sem erros.

4.1 Instruções de segurança

CUIDADO

Tenha em mente as seguintes instruções de segurança antes de limpar o aparelho:

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- ▶ Desligar o aparelho da rede antes de o limpar e quando não estiver a ser utilizado.
- ▶ Não imergir o aparelho, cabo ou ficha em água ou outros líquidos e não o colocar na máquina de lavar louça.
- ▶ Não utilizar uma escova metálica ou outros objectos afiados e abrasivos para a limpeza.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza agressivos ou abrasivos ou solventes.
- ▶ O aparelho deve ser limpo regularmente para remover restos de alimentos cozidos. Um microondas que não é mantido limpo prejudica a conservação do aparelho e pode levar a acumulação de fungo e bactérias.
- ▶ Após o uso limpe o aparelho. Se esperar muito, será mais difícil limpar ou até mesmo, será impossível.

4.2 Limpeza

- Retire a bandeja coletora do aparelho, premindo a caixa da bandeja coletora no lado esquerdo do aparelho. A bandeja coletora retorna e pode ser facilmente retirada do aparelho. Esvazie a bandeja coletora e limpe-a com água morna para lavar ou, em alternativa, coloque-a na máquina de lavar louça.
- Limpe a ponta do termómetro para grelhar após cada utilização. Certifique-se de que apenas a ponta do termómetro entra em contacto com a água. A pega e o cabo podem ser limpos com um pano húmido..

NOTA

- ▶ Ao retirar as placas de grelhar, certifique-se de que não escorre qualquer líquido para o interior do aparelho ou para as dobradiças
- Retire as placas do grelhador premindo os botões de desbloqueio “eject” (12). A seguir, as placas de grelhar podem ser facilmente libertadas das fixações na dobradiça. Limpe as placas de grelhar com água morna para lavar ou, em alternativa, coloque-as na máquina de lavar louça.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Seque bem todas as peças após a limpeza antes de voltar a montar o aparelho.

5 Resolução de falhas

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre as falhas do aparelho a solução de problemas de. Siga estas dicas para evitar danos e perigos.

5.1 Instruções de segurança

 **CUIDADO**

- ▶ Reparação de equipamentos eléctricos e electrónicos deve ocorrer somente por pessoal autorizado e treinado pelo fabricante.
- ▶ Reparação inadequada poderia pôr em perigo o usuário e causar danos ao dispositivo.

5.2 Sinais de avaria

Erro	Causa possível	Solução
Não é possível ligar o aparelho.	Ficha de rede não inserida.	Insira a ficha de rede.
Após a ligação, nota-se um cheiro a queimado e fumo a sair do aparelho.	Isto é normal quando se utiliza o aparelho pela primeira vez.	Coloque o aparelho em funcionamento a 240 °C durante pelo menos 20 minutos na primeira vez.
	As placas de grelhar ou a área por baixo das placas de grelhar estão sujas.	Desligue imediatamente o aparelho e tire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer completamente e limpe-o como descrito em “Limpeza e conservação”.
“Er1” pisca no painel de comando. É emitido um sinal sonoro em cada 3 segundos.	A placa de grelhar superior não está encaixada ou não está encaixada corretamente.	Verifique se a placa de grelhar está corretamente encaixada no suporte da dobradiça. Certifique-se de que os contactos na parte inferior da placa de grelhar estão limpos. Se necessário, limpe os contactos com um pano macio.
“Er2” pisca no painel de comando. É emitido um sinal sonoro em cada 3 segundos.	A placa de grelhar inferior não está encaixada ou não está encaixada corretamente.	Verifique se a placa de grelhar está corretamente encaixada no suporte da dobradiça. Certifique-se de que os contactos na parte inferior da placa de grelhar estão limpos. Se necessário, limpe os contactos com um pano macio.
“Er3” pisca no painel de comando.	Ligou o termómetro para grelhar no painel de comando, mas não ligou corretamente o termómetro.	Verifique se o cabo do termómetro está corretamente instalado.
	O termómetro para grelhar ou o cabo está danificado.	Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente

“Er4” pisca no painel de comando. É emitido um sinal sonoro em cada 3 segundos.

Ocorreu um problema.

Tire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente. Em seguida, volte a colocar o aparelho em funcionamento.

NOTA

- ▶ Se os passos mostrados acima não conseguirem resolver o problema, entre em contato com o atendimento ao cliente.
- ▶ **Limpar o aparelho antes de o enviar para o centro de assistência.**

6 Eliminação do aparelho usado

Os produtos eléctricos e electrónicos usados contêm materiais reutilizáveis. No entanto, eles também contêm materiais nocivos necessários para sua operação e segurança. No lixo doméstico, ou antes a manipulação imprópria, coloca e em perigo a saúde humana e o ambiente. Portanto, não coloque seu aparelho usado em qualquer lixo doméstico.



NOTA

- ▶ Use os pontos de recolha de aparelhos eletrônicos e eletrônicos – Eletrão. Contate as autoridades locais afim de saber quando e onde deve entregar o seu aparelho
- ▶ Armazenamento e eliminação de seu aparelho usado, protegendo contra o acesso de crianças.

6.1 Descarte da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos causados pelo transporte. Os materiais de embalagem foram selecionados com uma filosofia adequada para efeitos de uma eliminação correcta e respeitosa com o meio ambiente e, portanto, são recicláveis.

O retorno do material de embalagem ao ciclo matéria-prima economiza e reduz a geração de resíduos. Portanto, deposite os materiais de embalagem que não necessita nos pontos de recolha „ponto verde”.



7 Garantia

Atribuímos a este produto uma garantia de 24 meses a partir da data de venda, para defeitos de fabrico ou de material. A nossa garantia aplica-se à Alemanha, à Áustria e aos Países Baixos. Para todos os outros países, contacte-nos.

Os seus direitos legais de garantia de acordo com o § 437 e seguintes do Código Civil alemão não são afetados por isso. O exercício dos seus direitos legais em matéria de defeitos é gratuito para si. Esta garantia não inclui danos resultantes do uso ou manuseio impróprio, nem por danos que não impeçam o funcionamento correto ou afetem o valor do aparelho. Consumíveis, danos de transporte que não sejam atribuíveis ao fabricante e

DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV
PT
TR
PL
HE

DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV
PT
TR
PL
HE

danos resultantes de reparações efetuadas por pessoas não autorizadas estão excluídos desta garantia.

Este aparelho foi concebido para uma utilização doméstica e os seus parâmetros de funcionamento correspondem ao expectável para tal utilização. O seu uso num contexto comercial só será abrangido pela garantia caso seja resultado de uma utilização comparável a doméstica. Este aparelho não é destinado para uso industrial.

No evento da reclamação ser justificada iremos proceder a sua reparação ou substituição por um aparelho novo. Todas as avarias detetadas devem ser comunicadas no espaço de 14 dias após a entrega. Todas as reclamações posteriores serão excluídas desta garantia.

De modo a poder ativar a sua garantia, por favor entrar em contacto connosco antes de proceder a devolução do aparelho (acompanhado do respetivo documento comprovativo de compra). Os nossos dados de contacto („Garante“) encontram-se no início deste manual de instruções.

İçindekiler Çalıtırma

1 Genel	159
1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler	160
1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması	160
1.3 Telif Hakkı Koruması	160
1.4 Teslimat Kapsamı	160
1.5 Ambalajı Açmak	160
2 Kurulum ve Fonksiyonlar	161
2.1 Genel Bakış	161
2.2 Kumanda Elemanları	162
2.3 Otomatik programlar	162
2.4 Cihaza ilişkin Uyarı Açıklamaları	163
2.5 Anma Değeri Levhası	163
3 Çalıştırma ve kullanım	163
3.1 İlk kullanımdan önce	163
3.2 Üç farklı kullanım seçeneği	163
3.2.1 Cihazın kapalı kapaklı kullanımı (kontak ızgaraları)	163
3.2.2 Cihazın açık kapaklı kullanımı	164
3.2.3 Cihazın tamamen katlanmış bir kapakla kullanılması	164
3.3 Operasyon	164
3.4 Izgara zamanlayıcısının ayarlanması	165
3.5 Izgaranın termometresinin kullanımı	166
3.6 Yiyeceklerin hazırlanması için ipuçları	166
4 Temizlik ve Bakım	167
4.1 Güvenlik Açıklamaları	167
4.2 Temizleme	168
5 Arızanın Ortadan Kaldırılması	168
5.1 Güvenlik Açıklamaları	168
5.2 Arıza Sebepleri ve Tamirâtı	169
6 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması	170
6.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhası	170
7 Garanti	170

1 Genel

Makinenizi daha hızlı tanımak ve makinenizin tüm fonksiyonlarını tam olarak kullanabilmek için Lütfen bu kullanım kılavuzunda yer alan bilgileri okuyun. Makinenizi doğru kullanır ve bakımını yaparsanız cihazınızı uzun yıllar boyunca kullanabileceksiniz. Cihazınızı güle güle kullanın.

1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler

Bu Kullanım Kılavuzu, Çift kontaklı ızgara, model CASO SteakMaster Pro (bundan sonra sadece cihaz olarak anılacaktır) ve cihazınızın çalıştırılması, güvenliği, usulüne uygun kullanımı ve bakımı hakkında bilgi vermektedir.

Bu Kullanım Kılavuzu her zaman cihazın yakınında bulundurulmalıdır. Bu Kullanım Kılavuzu,

- cihazın çalıştırılması,
 - kullanılması,
 - arızanın ortadan kaldırılması ve/veya
 - temizlenmesi
- çin görevlendirilecek herkes tarafından okunmalıdır ve uyulmalıdır.

Bu Kullanım Kılavuzunu saklayınız ve cihazı bir başkasına vermeniz halinde, cihaz ile birlikte Kullanım Kılavuzunu da yeni sahibine teslim ediniz.

1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması

Kurulum, çalıştırma ve bakım ile ilgili tüm teknik bilgi, veri ve notlar bu kullanım kılavuzu baskıya verildiği anda tam olarak güncel durumda olup bildiğimiz ve inandığımız kadarıyla geçmiş deneyim ve bulgularımız dikkate alınarak derlenmiş bulunmaktadır.

İşbu kullanım kılavuzunda ortaya konulan bilgi, resimlendirme veya tanımlamalardan hiçbir talep elde edilemez. Üretici, aşağıdakilerin sonucu olarak ortaya çıkan zararlardan dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmez:

- Kullanım kılavuzunun gözetilmemesi
- Kullanım amaçları dışında kullanımlar
- Uygun olmayan tamiratlar
- Teknik değişiklikler, Cihaz üzerinde değişiklik yapılması
- İzin verilmeyen yedek parçaların kullanılması
- Onaylanmamış aksesuarların kullanımı

Cihaz üzerinde değişiklik yapılması tavsiye edilmez ve değişiklik yapıldığı takdirde cihaz, garanti kapsamından çıkar. Tüm tercüme bilgimiz dâhilinde yapılmaktadır. Tercüme, tarafımızca veya talimatımız üzerine yapılmış olsa bile, tercüme hatalarından dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmemekteyiz. Orijinal Almanca metin tek bağlayıcı metin olarak kalmaktadır.

1.3 Telif Hakkı Koruması

İşbu doküman telif hakkı koruması ile korunmaktadır. CASO GmbH'nin, kısmen bile olsa, özel işlemler (örneğin, veri işleme, veri taşıyıcılar, veri ağları) kullanılarak yapılan fotomekanik çoğaltım, kopyalama ve dağıtım için olanlar dâhil, tüm hakları saklıdır. Ürün içerik değişiklikleri ile teknik değişikliklere tabidir.

1.4 Teslimat Kapsamı

Cihaz standart olarak aşağıda belirtilen parçalar halinde teslim edilmektedir:

- CASO SteakMaster Pro
- Kullanım Kılavuzu

1.5 Ambalajı Açmak

Ürün ambalajını lütfen aşağıda belirtildiği şekilde açınız:

- Ambalaj parçalarının tamamını ve aksesuarlarını çıkartınız.

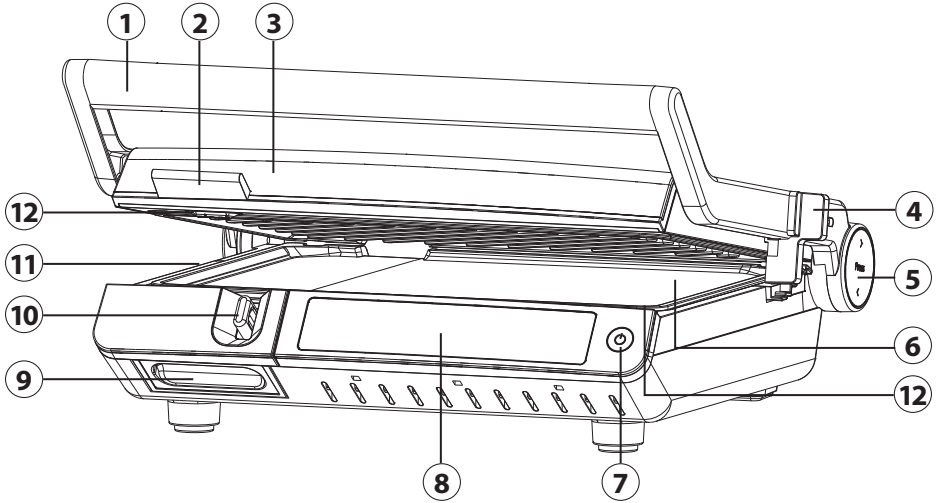
NOT

- Cihazınızın garanti süresi boyunca, garantiden yararlanmak istemeniz halinde cihazınızı tekrar usulüne uygun ambalajlayabilmeniz için, mümkün mertebe orijinal ambalajını saklı tutunuz.

2 Kurulum ve Fonksiyonlar

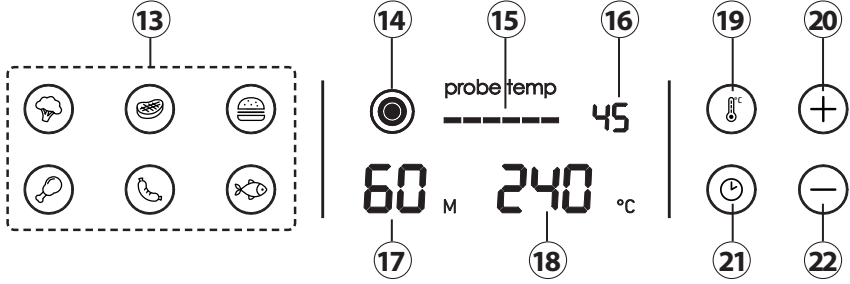
Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın kurulumu ve fonksiyonlarına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir.

2.1 Genel Bakış



- | | |
|--|---|
| 1 Tutamak | 7 Güç düğmesi/kapatma düğmesi |
| 2 Döner kol: Üst ızgara plakasını alt ızgara plakasına paralel olarak döndürmek için | 8 Dokunmatik kontrol paneli |
| 3 Çıkarılabilir yivli ızgara plakası ile donatılmış kapak | 9 Izgara termometre bölmesi |
| 4 Yükseklik ayarı için sürgü | 10 Izgara termometre |
| 5 Cihazın tam açılması için menteşe serbest bırakma | 11 Damlama kasesi |
| 6 Çıkarılabilir pürüzsüz ızgara tabağı | 12 Temizlik için ızgara plakalarının kilit açma düğmeleri (çıkarma) |

2.2 Kumanda Elemanları



- 13** Otomatik programlar
- 14** Izgara termometreyi etkinleştirdiniz / devre dışı bırakınız
- 15** Gerçek çekirdek sıcaklığı (tire ile gösterilir)
- 16** Hedef çekirdek sıcaklığı (45°C ile 75°C/113°F ile 167°F arasında ayarlanabilir)
- 17** Saatin görüntülenmesi
- 18** Sıcaklığın görüntülenmesi
- 19** Sıcaklık birimleri: °C ve °F arasında değişir
- 20** Süreyi/sıcaklığı artırın
- 21** Izgara zamanlayıcısını etkinleştirme / devre dışı bırakma
- 22** Süreyi/sıcaklığı azaltın

2.3 Otomatik programlar

	Program	ISI Ön ayarlı (Aralık)*	Uygun yiyecekler
	Sebze	160 °C / 320 °F (130 - 190°C 270 - 370°F)	Her türlü sebze, sebze köftesi
	Kırmızı etler	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Dana, domuz, biftek, kuzu veya av etinin katı eti
	Hamburger / sandviç	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Hamburger köftesi, küçük hamburgerler, sandviçler, ekmekler, tost dilimleri, omletler, krepler (hamur çok sıvı olmamalıdır)
	Kanatlı eti	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Tavuk, hindi, ördek veya kaz gibi kümes hayvanları eti
	Sosis	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Sosis ve şaşlık şiş
	Balık	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Balık ve deniz ürünleri

* 5°C'lik artışlarla /10°F'lik artışlarla

2.4 Cihaza ilişkin Uyarı Açıklamaları

⚠ DİKKAT

Sıcak Yüzeye Bağlı Tehlikeler!

Cihazın yüzeyi çok sıcak olabilir.

- ▶ Cihazın yüzeyi sıcakken, lütfen dokunmayınız. Yanma Tehlikesi var!
- ▶ Cihazın üzerine herhangi bir obje yerleştirmeyiniz ya da dikmeyiniz.



2.5 Anma Değeri Levhası

Bağlantı ve performans verilerini içeren tip plakası ünitenin alt tarafında bulunur.

3 Çalıştırma ve kullanım

Bu bölüm, ünitenin çalıştırılmasıyla ilgili önemli bilgiler içerir. Tehlike ve hasarı önlemek için talimatları izleyin.

⚠ DİKKAT

- ▶ Çalışma sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Hareketlerine dikkat et! Izgara plakaları açıldıktan hemen sonra ısıtılır. Cihazın yüzeylerinin ısınması. Yangın riski teşkil etmektedir! Cihazı çalıştırdıktan sonra, cihaza yalnızca kol, yükseklik ayarlama sürgüsü, döner kol, menteşe açma ve kumandalar üzerinde dokununuz.
- ▶ Uyarı: Yüzey çatlamışsa, olası elektrik çarpmasını önlemek için cihazı kapatınız.

3.1 İlk kullanımdan önce

- Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştiriniz.
- Yükseklik ayar sürgüsünü (4) „AÇIK“ konuma getiriniz. **Ancak o zaman cihaz açılabilir.**
- Temizleme hakkında daha fazla bilgiyi „Temizleme ve bakım“ bölümünde bulabilirsiniz.

BİLGİ

- ▶ **ÖNEMLİ UYARI:** İlk kullanımda hafif bir koku ve düşük duman oluşumu meydana gelebilir. Bu nedenle, başlangıçta, cihazı en yüksek sıcaklıkta (240° C/460° y F) aç karnına en az 20 dakika çalıştırınız. Bundan sonra, cihaz açıkken soğumasını bekleyiniz.

3.2 Üç farklı kullanım seçeneği

Taşıma sırasında veya depolama nedenleriyle yükseklik ayar sürgüsünü (4) „LOCK“ konumuna getiriniz. Cihazı kullanmak veya temizlemek için, her şeyden önce, sürgüyü her zaman „açık“ konuma getiriniz.

3.2.1 Cihazın kapalı kapaklı kullanımı (kontak ızgaraları)

Izgara plakalarını ısıtmak ve katı yiyecekleri ızgara yapmak için bu konumu kullanınız. Yükseklik ayar sürgüsü (4) ile kapağın konumunu ızgara yapılacak gıdanın kalınlığına göre ayarlayabilirsiniz (pozisyon 1 yaklaşık 2 cm ile pozisyon 5 yaklaşık 5,5 cm). Döner kol (2) ile

DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV
PT
TR
PL
HE

ızgara plakalarını birbirine paralel olarak döndürebilirsiniz, böylece yiyecekler ezilmeden aynı anda yukarıdan ve aşağıdan pişirilir.

Tipik kullanım: hamburger köftesi, biftek, balık, sebze, küçük ekmekler veya sandviçler.

3.2.2 Cihazın açık kapaklı kullanımı

Yiyeceklerin sadece bir taraftan ısıtılması için bu konumu kullanın. Isıttıktan sonra, cihazı açık konumda sabitlenene kadar dikkatlice açınız. Yiyecekleri alt ızgara plakasına yerleştirin ve kapağı dik konumda bırakınız.

Tipik kullanım alanları: şiş kebablar, sebze şişleri, sıvı soslu veya krepli parçalar

3.2.3 Cihazın tamamen katlanmış bir kapakla kullanılması

Her iki ızgara yüzeyine de yiyecek yerleştirmek istiyorsanız bu konumu kullanınız. Bu amaçla, kapağı sol elinizle sapından tutunuz. Ardından kapağı çalışma yüzeyine yavaşça geriye doğru yerleştirirken menteşe serbest bırakma parçasına (5) basınız. Kapak tamamen 180° katlanır. Bu size hem pürüzsüz bir ızgara yüzeyi hem de yivli bir ızgara yüzeyi sağlar.

Tipik kullanım: Daha fazla miktarda yiyeceğin ızgaralanması için, farklı kalınlıktaki yemeklerin veya lezzetlerinin aynı anda ızgaralanması, örneğin balık ve et için ayrı kalmalıdır.

3.3 Operasyon

Sebzelerden tohum ve saplar veya etten kemikler gibi yenmeyen tüm parçaları çıkararak yemeğinizi hazırlayınız. Yiyecekleri istenen boyutta ve kalınlıkta parçalar halinde kesiniz. Yiyecekleri pişirmeden önce donmuş yiyeceklerin çözülmesini bekleyiniz.

BİLGİ

- ▶ Cihaz üzerinde asla bıçak veya çatal gibi sert veya keskin kenarlı nesneler kullanmayınız. Pişirdikten sonra yiyecekleri çıkarınız. Yiyecekleri örneğin ahşap veya ısıya dayanıklı plastik ızgara maşaları ile çıkarınız. Isının etkisiyle eriyen, kömürleşen, deforme olan veya zararlı maddeler geliştiren nesneleri kullanmayınız.
- ▶ Cihazın üzerine veya altına bez veya peçete koymayınız.
- ▶ Yağ ve sos yiyeceklerden sıçrayacak. Cihazın çok yakınında durmayınız.
- ▶ Cihazı monte etmeden önce ızgara plakalarının kesinlikle temiz ve kuru olduğunu kontrol ediniz.
- ▶ Cihaz yalnızca her iki ızgara plakası da doğru yerleştirilmişse çalıştırılabilir. Aksi takdirde kontrol panelinde Er1 veya Er2 mesajları görünecektir.

1. Cihazı „İlk kullanımdan önce“ başlıklı bölümdeki açıklamaya göre hazırlayınız.
2. Izgara plakalarının doğru yerleştirildiğinden ve damlama tepsisinin cihazın sol tarafında bulunduğundan emin olunuz.
3. Bir miktar yemeklik yağı mutfak kağıdına damlatın ve ızgara plakalarını bununla ovun.
4. Cihazınız kapağını kapatınız.
5. Fişi prize sıkıca takınız.
6. Bir bip sesi duyulur, cihaz bekleme modundadır ve kontrol panelinde „KAPALI“ mesajı yanıp söner.

7. Cihazı kapatmak için açma/kapama düğmesine basınız.
8. Cihaz daha sonra 200°C'lik önceden ayarlanmış bir sıcaklığı görüntüler.
9. + veya – düğmesine dokunarak veya altı otomatik programdan birinin ilgili sembolüne dokunarak istediğiniz sıcaklığı seçiniz. Sıcaklığı istediğiniz zaman + veya – düğmesiyle ayarlayabilirsiniz. Alternatif olarak, simgeye tekrar dokunarak seçilen programı devre dışı bırakabilirsiniz. Bu amaçla başka bir program sembolünü de değiştirebilirsiniz.
10. Sıcaklık göstergesi yanıp söner ve cihaz kısa bir süre sonra bir bip sesiyle ızgara plakalarının ısıtma aşamasının başladığını onaylar.
11. Izgara plakaları istenen sıcaklığa ulaşır ulaşmaz tekrar bir bip sesi duyulur. Bu noktada sıcaklık göstergesi sürekli yanar. Yüksek bir sıcaklıktan gelen ısıtma fazı, seçilen düşük bir sıcaklıktan daha uzun sürer.
12. Kapağı dikkatlice açın ve yemeğinizi ızgara tabağına yerleştiriniz.
13. Ardından kapağı kapatın veya gerekirse yemeğinizi için kapağın yüksekliğini ayarlayınız. Bu amaçla, kapağını yemeğinizi için doğru yükseklikte tutun ve yükseklik ayar sürgüsünü (4) kullanarak yemeğinizin yüksekliğini ayarlayınız. Döner kol (2), ızgara plakasını istenen açığa eğmenizi sağlar. Dikkat! Cihazın muhafazası çok sıcak! Sadece kola, yükseklik ayar sürgüsüne, döner kola, menteşe serbest bırakmaya ve kontrollere dokunun.
14. Yemeğinizi istediğiniz kıvamda pişirin ve pişirme işlemini gerektiği gibi kontrol ediniz. Izgara plakasındaki keskin kenarlı nesneleri çizmeyin veya kesmeyiniz. Dilimlemek için yemeğinizi ızgara tabağından çıkarınız.
15. Yemeğiniz istenen duruma ulaşır ulaşmaz, kapağı açık konumda durana kadar dikkatlice yukarı doğru katlayınız.
16. Yiyecekleri bir tava çevirici veya ızgara maşası (ısıya dayanıklı plastik veya ahşap) ile çıkarınız. Gerekirse, yeni yiyeceği ızgara tabağına yerleştiriniz.
17. Gerekirse, cihazın sıcaklığını sıfırlayın veya açma/kapama düğmesine basarak cihazı kapatınız ve açırken tamamen soğumasını bekleyiniz.

3.4 Izgara zamanlayıcısının ayarlanması

Cihazı, istediğiniz süreden sonra yiyecekleri çevirmenizi veya çıkarmanızı hatırlatacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Izgaranın zamanlayıcısı 1 ila 60 dakika arasında ayarlanabilir.

1. Cihazın çalışması sırasında "⌚" butonuna basınız.
2. Saat göstergesi yanıp söner ve istediğiniz saati ayarlamak için + veya – düğmesini kullanabilirsiniz. + veya – düğmesine basıp basılı tutarak zamanlayıcının zamanını daha hızlı ayarlama şansına sahipsiniz.
3. Süre girişini onaylamak için bir bip sesi duyulur ve süre göstergesi sürekli yanar.
4. "⌚" butonuna tekrar basarak ayarladığınız süreyi ayarlayabilirsiniz.
5. Pişirme işlemini kesintiye uğratmadan istediğiniz zaman ızgaranın zamanlayıcısını açabilir veya değiştirebilirsiniz. Çalışma sırasında ızgaranın zamanlayıcısını devre dışı bırakmak istiyorsanız, saati „00“ olarak ayarlayınız.

BİLGİ

- ▶ Izgara zamanlayıcısının süresi dolduktan sonra cihaz çalışmaya devam ederiz. Izgara plakaları ısınmaya devam ediniz. Izgara zamanlayıcısı sadece bir hatırlatmadır.
- ▶ Bir dakikanın altında, zamanlayıcı ekranı kalan süreyi saniye cinsinden gösterir.

BİLGİ

- Bir zamanlayıcı ayarlamadıysanız, cihaz bir saat sonra otomatik olarak kapanacaktır.

3.5 Izgaranın termometresinin kullanımı

Izgaranın termometresi, yemeğinizin çekirdek sıcaklığını izlemenizi sağlar.

BİLGİ

- Izgara termometrenin ucunun temiz ve hasarsız olduğundan emin olunuz.
- Izgara termometresinin kolu ve kablosu sıcak ızgara plakalarına değmemelidir. Termometreyi asla ızgara plakalarına yerleştirmeyiniz!
- Izgara termometresi doğru bağlanmamışsa, kontrol panelinde „Er3“ mesajı görünür. Kablonuzun doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.
- Otomatik bir program kullanıyorsanız, çekirdek sıcaklıklarının tüm ayar noktası aralığı kullanılamayabilir. Gerekirse, başka bir otomatik program seçin veya seçilen programı devre dışı bırakınız.
- Sıcaklık kontrolü ızgara yüzeylerinin sıcaklığını etkilemez. İstenilen çekirdek sıcaklığına ulaştıktan sonra bile cihaz herhangi bir değişiklik yapılmadan çalışmaya devam ederiz.

1. Izgara termometre bölmesini cihazın dışına doğru çekiniz.
2. Kabloyu ızgara termometresinden tamamen çözünüz. Ardından kabloyu cihaza bağlayınız.
3. Izgara termometreyi açmak için „“ düğmesine basınız. Kontrol panelinde „prob sıcaklığı“ görüntülenir ve istenen sıcaklık göstergesi yanıp söner.
4. Sıcaklık göstergesi yanıp söndüğü sürece + veya – düğmesini kullanarak 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F) ve 75°C (167°F) ayar noktalarını seçebilirsiniz.
5. Cihaz girişi bir bip sesiyle onaylar.
6. Ayar noktasını tekrar ayarlamak istiyorsanız  düğmesine iki kez basınız. Böylece girdiyi yeniden başlatabilirsiniz.
7. Izgara termometresinin ucunu ızgara yapmak istediğiniz ve pişirme sürecini izlemek istediğiniz yiyeceğe yerleştiriniz. İdeal olarak, uç orta kısma ulaşmalıdır.
8. Gerçek çekirdek sıcaklığı, ekran alanında bir dizi tire ile gösterilir. Çubuklar başlangıçta yanıp söner ve ilgili sıcaklığa ulaşılır ulaşılmaz sürekli yanar. Her vuruş, ayarlanacak aşağıdaki ayar noktalarından birine karşılık gelir: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C, (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F).
9. Çekirdek sıcaklığının ayar noktasına ulaşılır ulaşılmaz bir bip sesi duyulur.
10. Izgara termometreyi yiyeceklerden çıkarınız. Termometrenin ucuna dokunmayınız.
11. Izgara termometrenin ucunu temiz, nemli bir bezle siliniz ve cihazın yanına yerleştiriniz.
12. Yiyecekleri cihazdan çıkarınız.

3.6 Yiyeceklerin hazırlanması için ipuçları

- Küçük ve ince gıdalar, büyük gıdalara göre daha düşük bir sıcaklık gerektirir.
- Yüksek sıcaklıklar özellikle et için uygundur.

- Önerilen et kalınlığı 1 ile 3 cm arasındadır. Önerilen et kesimleri şunlardır:
Siğir eti: rosto biftek, biftek, fileto
Domuz eti: boyun bifteği, fileto, gulaş
Kuzu eti: kalça bifteği, fileto, bel, pırzola, gulaş
- Kalın kemikli et parçalarını ızgarada pişirmekten kaçının (örneğin: T- Bone Steaks). Izgardan önce kemiği gevşetiniz.
- Et için ızgara maşası kullanmak idealdir, balık için ise pişmiş balık kolayca ayrıştığı için tava çevirici kullanmak idealdir.

Et için sıcaklık ayarları için tavsiye tablosu:

Parçayı kes	Pişmiş	Orta pişmiş	Orta	Orta güzel pişmiş	Çok iyi
Dana eti:					
Dana kavurma	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Biftek çatalı	45 °C	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
Fileto	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Domuz eti:					
Boyun bifteği	-	-	65-70 °C	70-75 °C	75 °C
Fileto	-	-	60-65 °C	70-75 °C	75 °C
Kuzu:					
Fileto	-	50-55 °C	55 °C	-	-
Kesme	-	-	55-60 °C	-	-
Av hayvanları eti:					
Geyik eti semeri	-	50-60 °C	60 °C	-	-

BİLGİ

- Gıdaların boyutu ve şekli değiştiğinden, sağlanan verilerin kullandığınız gıdalar için en iyi ayarlar olacağını garanti edemeyiz.

4 Temizlik ve Bakım

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın temizliğine ve bakımına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Cihazın yanlış temizlenmesine bağlı olarak oluşabilecek hasarı engellemek ve cihazınızı arızasız bir şekilde çalıştırabilmek için kılavuzdaki açıklamaları dikkate alınız.

4.1 Güvenlik Açıklamaları

⚠ DİKKAT

Cihazınızı temizlemeden önce aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarını dikkate alınız:

- Cihazı temizlemeden önce soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı temizlemeden önce veya cihaz kullanılmadığında cihazı fişten çekiniz.

⚠ DİKKAT

- ▶ Cihazı, kabloyu ve fişi suya veya benzeri sıvılara batırmayınız ve cihazı, kabloyu ve fişi bulaşık makinesine koymayınız.
- ▶ Temizlik için metal fırçalar veya ona benzer keskin ve aşındırıcı nesneler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı veya asidik temizlik maddeleri veya çözücüler kullanmayın.
- ▶ Fırın düzenli aralıklarla temizlenmelidir ve pişirilen malzeme kalıntılarından arındırılmalıdır. Cihazınızı temiz tutmazsanız, cihazınızın ömrü bundan uzun vadede olumsuz yönde etkileneceği gibi, cihazınız tehlikeli ve mantar ile bakteri yuvası haline gelebilir.
- ▶ Cihazı kullanmanızın ardından soğur soğumaz, fırınınızı temizleyiniz. Temizlik için fazla beklediğiniz takdirde, kirler daha zor temizleneceği için bazı durumlarda temizlemek imkânsız hale gelebilmektedir.

4.2 Temizleme

- Cihazın sol tarafındaki damlama tepsisi yuvasına basarak damlama tepsisini cihazdan çıkarınız. Damlama tepsisi geri yaylanır. Bundan sonra, cihazdan kolayca çıkarabilirsiniz. Damlama tepsisini boşaltın ve ılık durulama suyunda temizleyin veya alternatif olarak bulaşık makinesine koyun.
- Cihazın her kullanımından sonra ızgara termometrenin ucunu temizleyiniz. Termometrenin sadece ucunun suyla temas ettiğinden emin olunuz, Sap ve kablo nemli bir bezle silinebilir.

BİLGİ

- ▶ Izgara plakalarını çıkarırken, cihazın iç tarafına veya menteşelere sıvı damlamadığından emin olunuz.
- „Çıkar“ serbest bırakma düğmelerine (12) basarak ızgara plakalarını çıkarınız. Izgara plakaları daha sonra menteşe üzerindeki kelepçelerden kolayca serbest bırakılabilir. Izgara plakalarını ılık durulama suyunda temizleyin veya alternatif olarak bulaşık makinesine koyun.
- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle siliniz.
- Cihazı temizledikten sonra, tekrar monte etmeden önce tüm parçaları iyice kurulayınız.

5 Arızanın Ortadan Kaldırılması

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın arızasını tespit etmeye ve arızanın ortadan kaldırılmasına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Olası tehlikeleri ve hasarları önlemek açısından lütfen bu açıklamaları dikkate alınız.

5.1 Güvenlik Açıklamaları**⚠ DİKKAT**

- ▶ Cihaz tamirâtı, yalnızca üretici firma tarafından eğitilmiş kalifiye kişiler tarafından yapılmalıdır.
- ▶ Usulüne uygun olmayan cihaz tamiratlarına bağlı olarak kullanıcı açısından tehlike arz eden durumlar ve cihaz hasarları ortaya çıkabilir

5.2 Arıza Sebepleri ve Tamiratu

Hatalar	Olası Nedenler	Arızanın ortadan kaldırılması
Cihaz açılmıyor.	Fişi takılı değildir.	Fişini prize takın.
Cihazı açtıktan sonra cihazdan yükselen yanık kokusu ve dumanı fark edersiniz	Cihazı ilk kez kullanıyorsanız, bu normaldir.	Cihazı ilk kez 240°C sıcaklıkta en az 20 dakika çalıştırınız
	Izgara plakaları veya ızgara plakalarının altındaki alan kirlidir.	Cihazı hemen kapatın ve fişi güç kaynağından çekiniz. Cihazın tamamen soğumasını bekleyin ve ardından "Temizlik ve bakım" başlıklı bölümde yer alan açıklamaya göre cihazı temizleyiniz.
Kontrol panelinde "Er1" mesajı yanıp söner. Her üç saniyede bir sesli sinyal duyulur.	Üst ızgara plakası kenetlenmemiş, veya üst ızgara plakası düzgün bir şekilde kavramamışsa.	Bu durumda, ızgara plakasının menteşe üzerindeki brakete düzgün bir şekilde oturduğunu kontrol ediniz. Izgara plakasının altındaki temas noktalarının temiz olduğundan emin olunuz. Gerekirse, temas noktalarını yumuşak bir bezle temizleyiniz.
Kontrol panelinde "Er2" mesajı yanıp söner. Her üç saniyede bir sesli sinyal duyulur.	Alt ızgara plakası takılı değil, veya alt ızgara plakası düzgün bir şekilde kavramamışsa.	Bu durumda, ızgara plakasının menteşe üzerindeki brakete düzgün bir şekilde oturduğunu kontrol ediniz. Izgara plakasının altındaki temas noktalarının temiz olduğundan emin olunuz. Gerekirse, temas noktalarını yumuşak bir bezle temizleyiniz.
Kontrol panelinde "Er3" mesajı yanıp söner.	Kontrol panelindeki ızgara termometresini açtınız. Ancak, termometreyi doğru şekilde bağlamadınız.	Termometrenin kablosunun doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.
	Izgaranın termometresi veya kablosu hasar görmüştür.	Müşteri hizmetleriyle temasa geçiniz
Kontrol panelinde "Er4" mesajı yanıp söner. Her üç saniyede bir sesli sinyal duyulur.	Bir sorun oluştu.	Cihazınız şebeke bağlantısını kesin ve tamamen soğumasını bekleyiniz. Ardından cihazı tekrar çalıştırınız.

NOT

- Yukarıda bahsedilen yardımlar sayesinde problemi çözememeniz halinde, lütfen müşteri servisi ile bağlantı kurunuz.
- **Müşteri hizmetleriyle iletişime geçmeden önce cihazı temizleyin.**

6 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması

Eski elektrikli ve elektronik cihazlar sıklıkla hâlâ değerli malzemeler içerebilmektedir. Bununla birlikte, işlevsellik ve güvenlikleri açısından gerekli olan zarar verici maddeler de içerebilmektedir. Söz konusu bu cihazlar geri dönüşüm atıkları içerisinde dâhil edilmedikleri veya yanlış şekilde idare edildikleri takdirde, insan sağlığına ve çevreye zararlı olabilmektedirler. Bu nedenle, hangi şartlar altında olursa olsun eski cihazınızı geri dönüşümü mümkün olmayan atıklar içerisinde koymayınız.

NOT

- ▶ Eski elektrikli veya elektronik cihazları iade etmek ve geri dönüşüme sokmak için kendinizde kurulmuş bulunan toplama noktalarından faydalanınız. Gerekli olduğu takdirde, bilgi için belediyenize, lokal çöp toplama hizmetlerine veya bayiinize başvurunuz.
- ▶ Eski cihazınızın alınıp götürülene kadar çocuklardan uzak şekilde güvenli olarak muhafaza edildiğinden emin olunuz.

6.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhasıpa

Cihaz ambalajı, nakliye sırasında meydana gelebilecek hasarlara karşı cihazı korumaktadır. Ambalaj malzemeleri, çevre dostu ve imha tekniği göz önünde bulundurularak seçilmiş olduğu için geri dönüştürülebilir. Ambalajın malzeme sirkülasyonuna gönderilebilir durumda olması sayesinde ham madde tasarrufu sağlanmaktadır ve çöp giderlerini düşürmektedir. Artık ihtiyaç duymayacağınız ambalaj malzemelerini, lütfen »Yeşil Nokta« değerlendirme sistemi için toplama merkezlerinde imha ediniz.



7 Garanti

Bu ürün için, üretim veya malzeme hatalarından kaynaklanabilecek kusurlar için satın alış tarihinden itibaren 24 ay garanti vermekteyiz. Garantimiz Almanya, Avusturya ve Hollanda için geçerlidir. Diğer tüm ülkeler için lütfen bizimle iletişime geçin.

Madde 437 ve devam Alman Medeni Kanunu (BGB) uyarınca yasal garanti talepleriniz saklı kalır. Yasal kusur haklarınızı talep etmek sizin için ücretsizdir. Garanti, yanlış kullanım veya kullanım hatalarından oluşabilecek hasarları veya cihazın işlevini veya değerini çok az etkileyen kusurları kapsamaz. Ayrıca, bundan sorumlu olmadığımız sürece, aşınan parçalar, nakliye hasarları ve üçüncü taraflarca yapılan onarımlardan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

Bu cihaz özel kullanım (ev kullanımı) için tasarlanmış ve performans olarak öyle uyarlanmış. Herhangi bir ticari kullanım, yalnızca özel kullanımla karşılaştırılabileceği ölçülerde garanti kapsamına alınır. Daha fazla ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Yerinde talepler olması durumunda, kendi takdimimize bağlı olarak, arızalı cihazı onaracağız veya arızasız bir cihaz ile değiştireceğiz. Bariz kusurlar, teslimattan sonraki 14 gün içinde bize bildirilmelidir. Diğer talepler söz konusu değildir.

Bir garanti talebinde bulunarak yararlanmak için lütfen cihazı iade etmeden önce mutlaka bizimle iletişime geçin (her zaman satın alma belgesi olan fatura ile birlikte!). İletişim bilgilerimizi ("Teminat Veren") bu çalıştırma talimatlarının başında bulacaksınız.

Spis treści

1	Informacje ogólne	171
1.1	Informacje dotyczące tej instrukcji	172
1.2	Ograniczenie odpowiedzialności.....	172
1.3	Ochrona praw autorskich.....	172
1.4	Zakres dostawy	172
1.5	Rozpakowanie	172
2	Budowa i działanie.....	173
2.1	Zestawienie elementów.....	173
2.2	Elementy operacyjne	173
2.3	Programy automatyczne	174
2.4	Ostrzeżenia na urządzeniu.....	174
2.5	Tabliczka znamionowa.....	175
3	Obsługa i praca.	175
3.1	Przed pierwszym użyciem.....	175
3.2	3 różne możliwe zastosowania.....	175
3.2.1	Zastosowanie z zamkniętą pokrywą (grillowanie kontaktowe)	175
3.2.2	Zastosowanie z otwartą pokrywą	176
3.2.3	Zastosowanie z całkowicie przechyloną pokrywą	176
3.3	Działanie urządzenia	176
3.4	Ustawianie timera grilla.....	177
3.5	Używanie termometru do grilla	178
3.6	Wskazówki dotyczące przyrządzania.....	179
4	Czyszczenie i pielęgnacja.....	180
4.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.	180
4.2	Czyszczenie	180
5	Usuwanie usterek.....	181
5.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.	181
5.2	Przyczyny i usuwanie usterek.....	181
6	Usuwanie starego urządzenia.....	182
6.1	Usuwanie odpadów z opakowania.....	183
7	Gwarancja.....	183

1 Informacje ogólne

Prosimy o przeczytanie zawartych tu informacji, co pozwoli Państwu szybko zapoznać się z obsługą urządzenia jak i w pełni wykorzystywać jego możliwości.
To urządzenie będzie służyło przez wiele lat, jeśli będzie odpowiednio obsługiwane i pielęgnowane. Życzymy Państwu wiele radości z jej użytkowania.

1.1 Informacje dotyczące tej instrukcji.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi część składową Podwójny grill kontaktowy CASO SteakMaster Pro (zwanej dalej urządzeniem) i zawiera ważne wskazówki dotyczące pierwszego uruchomienia, bezpieczeństwa, zgodnego z przepisami użytkowania jak i pielęgnacji tego urządzenia. Instrukcję obsługi należy stale przechowywać blisko urządzenia. Powinna przeczytać i stosować ją każda osoba, która zajmuje się:

- Pierwszym uruchomieniem,
- Obsługą
- Usuwaniami zakłóceń i/lub
- Czyszczeniu

urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować i w przypadku przekazania urządzenia kolejnemu właścicielowi również ją załączyć.

1.2 Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w tej instrukcji informacje techniczne, dane i wskazówki dotyczące instalacji, pracy i pielęgnacji urządzenia odpowiadają stanowi rzeczy w momencie składania instrukcji do druku i opracowane zostały zgodnie z naszymi dotychczasowymi doświadczeniami jak i według najlepszej wiedzy. Na zamieszczonych w instrukcji danych, rysunkach i opisach nie można opierać żadnych roszczeń.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za szkody spowodowane:

- Nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji
- Stosowaniem urządzenia niezgodnym z przeznaczeniem
- Niefachowo przeprowadzonymi naprawami
- Wprowadzeniem zmian technicznych czy modyfikacją urządzenia
- Stosowaniem niedozwolonych części zamiennych.

Nie zaleca się modyfikowania urządzenia. Zmodyfikowane urządzenie nie podlega gwarancji. Tłumaczenia wykonano zgodnie z najlepszą wiedzą. Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy popełnione przez tłumacza, również wtedy nie, gdy tłumaczenie zostało zlecone przez nas lub na nasz wniosek. Wiążący jest wyłącznie pierwotnie sporządzony tekst w języku niemieckim.

1.3 Ochrona praw autorskich.

Ta dokumentacja podlega ustawie o ochronie praw autorskich.

CASO GmbH zastrzega sobie wszelkie prawa do fotomechanicznych reprodukcji, kopiowania i rozprowadzania przy zastosowaniu szczególnych metod postępowania (np. przez elektroniczne przetwarzanie danych, nośniki danych i sieci danych), również częściowego. Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia zmian merytorycznych i technicznych.

1.4 Zakres dostawy

Urządzenie jest standardowo wyposażone w następujące elementy:

- CASO SteakMaster Pro
- instrukcja obsługi

1.5 Rozpakowanie

Aby rozpakować urządzenie, należy wyjąć urządzenie z pudełka i usunąć materiał opakowaniowy.

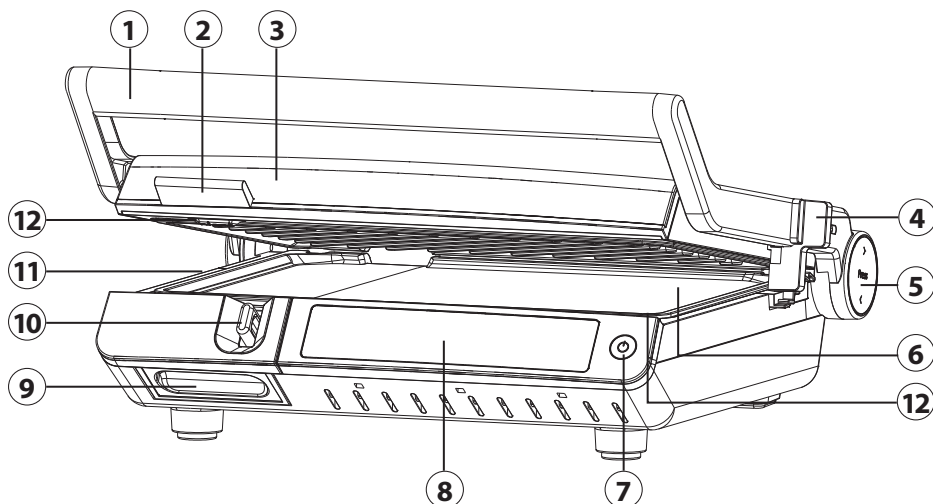
WSKAZÓWKA

- Gdy jest to możliwe należy zachować oryginalne opakowanie podczas okresu gwarancyjnego, aby móc porządnie zapakować urządzenie w przypadku naprawy gwarancyjnej.

2 Budowa i działanie

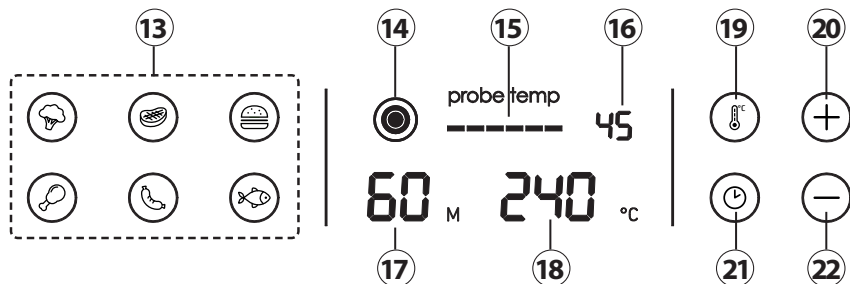
W tym rozdziale znajdują się ważne informacje dotyczące budowy i funkcji urządzenia.

2.1 Zestawienie elementów



- | | |
|--|---|
| ① Uchwyt | ⑥ Zdemontowalna gładka płyta grilla |
| ② Dźwignia uchylna: do odchylania górnej płyty grilla równolegle do dolnej | ⑦ Przycisk włączania/wyłączania |
| ③ Pokrywa ze zdejmowaną żebrowaną płytą grilla | ⑧ Dotykowy panel obsługowy |
| ④ Suwak regulacji wysokości | ⑨ Schowek na termometr do grilla |
| ⑤ Zwolnienie blokady zawiasu w celu pełnego otwarcia urządzenia | ⑩ Termometr do grilla |
| | ⑪ Tacka ociekowa |
| | ⑫ Przyciski zwalniania blokady płyty grilla w celu czyszczenia (wysunięcie) |

2.2 Elementy operacyjne



DE

EN

IT

NL

ES

FR

SV

PT

TR

PL

HE

- | | |
|--|--|
| <p>13 Programy automatyczne</p> <p>14 Aktywacja/dezaktywacja termometru do grilla</p> <p>15 Rzeczywista temperatura wnętrza (wskazanie za pomocą linii)</p> <p>16 Zadana temperatura wnętrza (regulowana w zakresie 45°C-75°C / 113°F-167°F)</p> | <p>17 Wskazanie czasu</p> <p>18 Wskazanie temperatury</p> <p>19 Jednostki temperatury: przełączanie między °C i °F</p> <p>20 Zwiększenie czasu/temperatury</p> <p>21 Aktywacja/dezaktywacja timera grilla</p> <p>22 Zmniejszenie czasu/temperatury</p> |
|--|--|

2.3 Programy automatyczne

	Program	Temp. wstępnie ustawiona (zakres)*	Odpowiednia żywność
	Warzywa	160 °C / 320 °F (130 - 190°C 270 - 370°F)	Wszystkie rodzaje warzyw, paszteciki warzywne
	Mięso	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Twarde mięso wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce lub dziczyzna
	Burgery/panini	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Kotlety do burgerów, bułki do burgerów, panini, kanapki z bagietki, kromki z chleba tostowego, omlety, naleśniki (ciasto nie może być zbyt rzadkie).
	Drób	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Mięso drobiowe, takie jak kurczak, indyk, kaczka lub gęś
	Kiełbasa	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	Kiełbaski, szaszłyki
	Ryby	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	Ryby, owoce morza

* w odstępach co 5°C / co 10°F

2.4 Ostrzeżenia na urządzeniu

UWAGA

Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią!

Powierzchnia urządzenia może stać się bardzo gorąca.

- ▶ Nie dotykaj gorącej powierzchni urządzenia. Ryzyko poparzenia!
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.



2.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa z danymi przyłączeniowymi i mocy znajduje się na spodniej stronie urządzenia.

3 Obsługa i praca.

W tym rozdziale otrzymacie Państwo ważne informacje, jak obsługiwać urządzenie. Prosimy o przestrzeganie wskazówek, by nie dopuścić do sytuacji zagrażających osobom czy szkód materialnych.

UWAGA

- ▶ Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- ▶ Ostrożnie, płyty grilla po włączeniu są ogrzewane bezpośrednio. Ponadto podgrzaniu ulegają także powierzchnie zewnętrzne, istnieje ryzyko oparzenia! Po uruchomieniu urządzenia można dotykać tylko jego uchwyty, suwaka regulacji wysokości, dźwigni uchylniej, zwolnienia blokady zawiasu i elementów obsługowych.
- ▶ Ostrzeżenie: jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

3.1 Przed pierwszym użyciem

- Umieścić urządzenie na stabilnej powierzchni.
- Ustawić suwak regulacji wysokości (4) w pozycji „OPEN” (otwarte). **Dopiero wtedy można otworzyć urządzenie.**
- Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.

WSKAZÓWKA

- ▶ **WAŻNE:** przed pierwszym użyciem może dojść do powstania lekkiego zapachu i niewielkiego dymu. Dlatego też należy użyć urządzenia przez minimum 20 minut bez wkładania do niego żywności, przy najwyższej temperaturze (240°C/460°F). W stanie otwartym pozostawić następnie urządzenie, aby ostygło.

3.2 3 różne możliwe zastosowania

Ustawić suwak regulacji wysokości (4) w pozycji „Lock” (zamknięte) na czas transportu lub przechowywania. W celu zastosowania lub czyszczenia ustawić suwak zawsze najpierw w pozycji „Open” (otwarte).

3.2.1 Zastosowanie z zamkniętą pokrywą (grillowanie kontaktowe)

Stosować tę pozycję do rozgrzewania płyt grilla i do grillowania twardej żywności. Za pomocą suwaka regulacji wysokości (4) można dostosować położenie pokrywy do grubości grillowanej żywności (pozycja 1 ok. 2 cm do pozycji 5 ok. 5,5 cm). Za pomocą dźwigni uchylniej (2) można odchylić płyty grilla równolegle od siebie, tak aby potrawy były przyrządzane jednocześnie od góry i od dołu, bez ich przysgnięcia.

Typowe zastosowanie: kotlety do hamburgerów, steki, ryby, warzywa, panini lub kanapki.

3.2.2 Zastosowanie z otwartą pokrywą

Stosować tę pozycję w przypadku żywności, która ma być podgrzana tylko z jednej strony. Otworzyć urządzenie ostrożnie po rozgrzaniu tak, aby było ustawione stabilnie w pozycji otwartej. Umieścić żywność na dolnej płycie grilla i pozostawić pokrywę w pozycji stojącej.

Typowe zastosowanie: szaszłyki, szaszłyki warzywne, kawałki z płynnymi sosami lub naleśniki

3.2.3 Zastosowanie z całkowicie przechyloną pokrywą

Stosować tę pozycję, gdy chcemy umieścić żywność na obu powierzchniach grilla. Przytrzymać w tym celu pokrywę lewą ręką za uchwyt i nacisnąć zwolnienie blokady suwaka (5), odkładając pokrywę ostrożnie do tyłu na powierzchnię roboczą. Pokrywa zostanie przechylona całkowicie o 180°. W ten sposób uzyskuje się zarówno gładką, jak i żebrowaną powierzchnię do grillowania.

Typowe zastosowanie: do grillowania większych ilości, jednoczesnego grillowania potraw o różnej grubości lub takich, których aromaty powinny pozostać rozdzielone, np. ryb i mięsa.

3.3 Działanie urządzenia

Jedzenie należy przygotować, usuwając wszystkie niejadalne części, takie jak nasiona i łodygi w przypadku warzyw lub kości w przypadku mięsa. Pokroić żywność na kawałki o pożądanej wielkości i grubości. Zamrożoną żywność należy rozmrozić przed jej przygotowaniem.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie stosować nigdy na urządzeniu przedmiotów twardych lub o ostrych krawędziach, takich jak noże lub widelce. Wyjmować żywność po ugotowaniu, na przykład za pomocą drewnianych lub żaroodpornych plastikowych szczypek do grilla. Nie stosować żadnych przedmiotów, które topią się, zwęglają, odkształcają lub wytwarzają szkodliwe substancje pod wpływem ciepła.
- ▶ Nie kłaść żadnych ścierek ani serwetek nad lub pod urządzeniem.
- ▶ Z grillowanego jedzenia pryskać będzie tłuszcz i soki. Nie należy przebywać zbyt blisko urządzenia.
- ▶ Sprawdzić przed złożeniem urządzenia, czy płyty grilla są zupełnie czyste i suche.
- ▶ Urządzenie można uruchomić tylko wtedy, gdy obie płyty grilla są prawidłowo włożone, w przeciwnym razie na panelu obsługowym pojawi się Er1 lub Er2.

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.
2. Upewnić się, że płyty grilla są prawidłowo włożone, a tacka ociekowa znajduje się po lewej stronie w urządzeniu.
3. Skrop odrobiną oleju kuchennego papier kuchenny i natrzyj nim płyty grilla.
4. Zamknąć pokrywę urządzenia.
5. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka elektrycznego.

6. Słyszalny jest sygnał dźwiękowy, urządzenie znajduje się w trybie czuwania, a na panelu obsługowym miga komunikat „Off” (Wył.).
7. Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania, aby włączyć urządzenie.
8. Urządzenie wskazuje wstępnie ustawioną temperaturę 200°C.
9. Wybrać pożądaną temperaturę, dotykając przycisku + lub -, lub jeden z 6 programów automatycznych, dotykając odpowiedniego symbolu. Temperaturę można dostosować w dowolnym momencie za pomocą przycisku + lub - lub zmienić wybrany program, dotykając symbolu ponownie, aby go dezaktywować lub zmienić na inny symbol programu.
10. Wskazanie temperatury miga, a chwilę później urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy potwierdzający, że płyty grilla zaczynają się nagrzewać.
11. Gdy tylko płyty grilla osiągną pożądaną temperaturę, ponownie słyszalny jest sygnał dźwiękowy, a wskazanie temperatury zaświeci się światłem ciągłym. Faza nagrzewania wysokiej temperatury trwa dłużej niż od niskiej temperatury.
12. Otworzyć ostrożnie pokrywę i umieścić potrawę na płycie grilla.
13. Zamknąć pokrywę lub ustawić w razie potrzeby odpowiednią wysokość pokrywę dla grillowanego jedzenia. Przytrzymać pokrywę w tym celu na odpowiedniej wysokości danej potrawy i ustawić za pomocą suwaka regulacji wysokości (4) wysokość dla grillowanej potrawy. Za pomocą dźwigni uchyłnej (2) można przechylić płytę grilla pod żądanym kątem. Uwaga! Obudowa urządzenia jest bardzo gorąca! Urządzenie można chwytać tylko za jego uchwyt, suwak regulacji wysokości, dźwignię uchylną, zwolnienie blokady zawiasu i elementy obsługowe.
14. Jedzenie należy gotować do uzyskania pożądanego konsystencji i kontrolować proces gotowania w razie potrzeby. Nie drapać ani nie przecinać płyty grilla przedmiotami o ostrych krawędziach. Zdejmować grillowane jedzenie w celu jego nacięcia z płyty grilla.
15. Gdy grillowane jedzenie osiągnie pożądaną strukturę, odchylić pokrywę ostrożnie do góry, aż pozostanie w pozycji otwartej.
16. Zdejmować potrawy łyżką do patelni lub szczypcami do grilla (z żaroodpornego plastiku lub drewna) i umieścić ewentualnie kolejne jedzenie do grillowania na płytę grilla.
17. W razie potrzeby należy zresetować temperaturę urządzenia lub wyłączyć je, naciskając przycisk włączania/wyłączania i pozostawić do całkowitego ostygnięcia w stanie otwartym.

3.4 Ustawianie timera grilla

Urządzenie można ustawić tak, aby przypominało o obróceniu lub wyjęciu żywności po upływie określonego czasu. Timer grilla można ustawić w zakresie od 1 do 60 minut.

1. Nacisnąć przycisk „⌚” podczas pracy urządzenia.
2. Wskazanie czasu miga i można ustawić żądany czas za pomocą przycisku + lub -. Czas timera można ustawić szybciej, naciskając i przytrzymując przycisk + lub -.
3. W celu potwierdzenia wprowadzenia czasu słyszalny jest sygnał dźwiękowy, a wskazanie czasu zaświeci się światłem ciągłym.

4. Ustawiony czas można dostosować, naciskając ponownie przycisk „⌚”.
5. Timer grilla można włączyć lub zmienić w dowolnym momencie bez anulowania procesu grillowania. Jeśli chcemy wyłączyć timer grilla podczas pracy, należy ustawić czas na „00”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie kontynuuje pracę po upływie czasu timera grilla. Płyty grilla nadal się nagrzewają. Timer grilla służy jedynie jako przypomnienie.
- ▶ Poniżej 1 minuty wskazanie timera pokazuje pozostały czas w sekundach.
- ▶ Gdy timer nie zostanie ustawiony, urządzenie wyłączy się automatycznie po 1 godzinie.

3.5 Używanie termometru do grilla

Za pomocą termometru do grilla można monitorować temperaturę wnętrza potrawy.

WSKAZÓWKA

- ▶ Upewnić się, że końcówka termometru do grilla jest czysta i nieuszkodzona.
- ▶ Uchwyt i przewód termometru do grilla nie mogą dotykać gorących płyt grilla. Nigdy nie kłaść termometru na płytach grilla!
- ▶ Jeśli termometr do grilla nie jest prawidłowo podłączony, na panelu obsługowym pojawi się komunikat „Er3”. Sprawdzić, czy przewód jest prawidłowo podłączony.
- ▶ W przypadku korzystania z programu automatycznego cały zakres nastaw temperatury wnętrza może nie być dostępny. Wybrać w razie potrzeby inny program automatyczny lub wyłączyć wybrany program.
- ▶ Kontrola temperatury nie ma wpływu na temperaturę powierzchni grilla. Urządzenie działa bez zmian nawet po osiągnięciu żądanej temperatury wnętrza.

1. Wyciągnąć schowek na termometr do grilla do przodu z urządzenia.
2. Odwinąć całkowicie przewód termometru do grilla i podłączyć go do urządzenia.
3. Nacisnąć przycisk , aby włączyć termometr do grilla. Na panelu obsługowym wyświetlany jest komunikat „probe temp” (temperatura czujnika), a żądane wskazanie temperatury miga.
4. Dopóki wskazanie temperatury miga, można wybrać wartość zadaną 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F) i 75°C (167°F) za pomocą przycisku + lub -.
5. Urządzenie potwierdza wprowadzenie danych sygnałem dźwiękowym.
6. Jeśli chcemy ponownie ustawić wartość zadaną, należy dwukrotnie nacisnąć przycisk , aby ponownie rozpocząć wprowadzenie danych.
7. Włożyć końcówkę termometru do grilla w potrawę, której proces grillowania ma być monitorowany. Końcówka powinna sięgać jak najdalej do środka.
8. Rzeczywista temperatura wnętrza jest wskazywana przez szereg pasków na panelu wyświetlacza. Paski migają początkowo i zaświecą się światłem ciągłym, gdy tylko zostanie osiągnięta odpowiednia temperatura. Każdy pasek odpowiada ustawianej wartości zadanej: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F).

9. Kiedy wartość zadana temperatury wnętrza zostanie osiągnięta, słyszalny jest sygnał dźwiękowy.
10. Wyjąć termometr do grilla z potrawy. Nie dotykać końcówki termometru.
11. Wytrzeć końcówkę termometru do grilla czystą, wilgotną szmatką i umieścić ją obok urządzenia.
12. Zdjąć potrawy z urządzenia.

3.6 Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Małe i cienkie produkty żywnościowe wymagają niższej temperatury niż większe produkty.
- Wysokie temperatury są szczególnie odpowiednie dla mięsa.
- Zalecana grubość mięsa to 1-3 cm. Zalecane kawałki mięsa to:
 - Wołowina: pieczeń wołowa, rumsztyk, filet
 - Wieprzowina: steki z karkówki, filet, gulasz
 - Jagnięcina: stek z biodrówki, filet, schab, kotlet, gulasz
- Należy unikać grillowania kawałków mięsa z grubymi kośćmi (np. steków T-bone). Usunąć kość przed grillowaniem.
- Stosować do mięsa najlepiej szczypce do grilla, a do ryb najlepiej łopatkę do patelni, ponieważ grillowana ryba łatwo się rozpada.

Zalecana tabela ustawień temperatury dla mięsa:

Kawałek	Rare (krwisty)	Medium rare (średnio krwisty)	Medium (średnio- wysma- żony)	Medium well (dobrze- wysma- żony)	Well done (bardzo- dobrze wysma- żony)
---------	-------------------	--	--	---	--

Wołowina:

Pieczeń wołowa	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Rumsztyk	45 °C	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
Filet	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C

Wieprzowina:

Stek z karkówki	-	-	65-70 °C	70-75 °C	75 °C
Filet	-	-	60-65 °C	70-75 °C	75 °C

Jagnięcina:

Filet	-	50-55 °C	55 °C	-	-
Kotlet	-	-	55-60 °C	-	-

Dziczyzna:

Comber sarni	-	50-60 °C	60 °C	-	-
--------------	---	----------	-------	---	---

WSKAZÓWKA

- ▶ Ze względu na to, że żywność różni się rozmiarem i kształtem, nie możemy zagwarantować, że podane dane są najlepszymi ustawieniami dla stosowanej żywności.

4 Czyszczenie i pielęgnacja.

W tym rozdziale otrzymacie Państwo ważne informacje, jak czyścić i pielęgnować urządzenie. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia niewłaściwie je czyszcząc.

4.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

⚠ UWAGA

Należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, zanim przystąpimy do czyszczenia urządzenia:

- ▶ Pozwolić urządzeniu ostygnąć przed jego wyczyszczeniem.
- ▶ Odlączyć wtyczkę urządzenia przed czyszczeniem i gdy urządzenie nie jest używane.
- ▶ Nie zanurzać urządzenia, kabla i wtyczki w wodzie lub innych płynach i nie wkładać ich do zmywarki.
- ▶ Do czyszczenia nie używać metalowej szczotki ani innych ostrych, ściernych przedmiotów.
- ▶ Nie używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.
- ▶ Urządzenie musi być regularnie czyszczone, a pozostałości po gotowaniu usuwane. Urządzenie, które nie jest utrzymywane w czystości, będzie miało szkodliwy wpływ na jego żywotność i może prowadzić do niebezpiecznego stanu urządzenia.
- ▶ Urządzenie należy czyścić po użyciu, gdy tylko ostygnie. Zbyt długie oczekiwanie niepotrzebnie utrudnia, a w skrajnych przypadkach uniemożliwia czyszczenie.

4.2 Czyszczenie

- Wyjąć tackę ociekową z urządzenia, naciskając obudowę tacki ociekowej po lewej stronie urządzenia. Tacka ociekowa sprężynuje i można ją łatwo wyjąć z urządzenia. Opróżnić tackę ociekową i wyczyścić ją w ciepłej wodzie do zmywania naczyń lub włożyć ją opcjonalnie do zmywarki.
- Wyczyścić końcówkę termometru do grilla po każdym użyciu. Zwracać uwagę na to, aby końcówka termometru nie miała kontaktu z wodą. Uchwyt i przewód można przetrzeć wilgotną szmatką.

WSKAZÓWKA

- ▶ Zwracać uwagę przy zdejmowaniu płyt grilla na to, aby żadne krople cieczy nie dostawały się do wnętrza urządzenia bądź na zawiasy.

- Zdjąć płyty grilla, naciskając przyciski zwolnienia blokady „eject” (12) (wysunięcie). Płyty grilla dają się wtedy łatwo zwolnić z zacisków na zawiasie. Wyczyścić płyty grilla w ciepłej wodzie do zmywania naczyń lub włożyć ją opcjonalnie do zmywarki.

- Wytrzeć wewnętrzną i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.
- Wysuszyć wszystkie części po wyczyszczeniu przed ponownym złożeniem urządzenia.

5 Usuwanie usterek

W tym rozdziale otrzymacie Państwo ważne wskazówki, jak lokalizować usterki i je usuwać. Prosimy o przestrzeganie wskazówek, by nie dopuścić do sytuacji zagrażających osobom czy szkód materialnych.

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

UWAGA

- ▶ Naprawy sprzętu elektrycznego może przeprowadzać wyłącznie specjalista, który został przeszkolony przez producenta.
- ▶ Przeprowadzając naprawy w sposób niefachowy może dojść do niebezpiecznych sytuacji dla użytkownika i może prowadzić to do uszkodzenia urządzenia.

5.2 Przyczyny i usuwanie usterek.

Błąd	Możliwa przyczyna	Usuwanie
Urządzenie nie daje się włączyć.	Wtyczka sieciowa niewłożona.	Włożyć wtyczkę sieciową.
Po włączeniu z urządzenia wyczuwalny jest zapach spalenizny i unosi się dym	Jest to normalne zjawisko podczas pierwszego użycia urządzenia.	Za pierwszym razem uruchomić urządzenie w temperaturze 240°C na co najmniej 20 minut.
	Płyty grilla lub obszar pod płytami grilla są zabrudzone.	Wyłączyć natychmiast urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie i wyczyścić urządzenie w sposób opisany w sekcji „Czyszczenie i pielęgnacja”.
Na panelu obsługowym miga komunikat „Er1”. Słyszalny jest sygnał dźwiękowy co 3 sekundy.	Górna płyta grilla nie jest zatrzaśnięta lub jest zatrzaśnięta nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płyta grilla jest prawidłowo zatrzaśnięta w mocowaniu na zawiasie. Upewnić się, że styki na spodzie płyty grilla są czyste. Wyczyścić styki w razie potrzeby miękką ściereczką.

DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV
PT
TR
PL
HE

Na panelu obsługowym miga komunikat „Er2”. Słyszalny jest sygnał dźwiękowy co 3 sekundy.	Dolna płyta grilla nie jest zatrzaśnięta lub jest zatrzaśnięta nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płyta grilla jest prawidłowo zatrzaśnięta w mocowaniu na zawiasie. Upewnić się, że styki na spodzie płyty grilla są czyste. Wyczyścić styki w razie potrzeby miękką ściereczką.
Na panelu obsługowym miga komunikat „Er3”.	Termometr do grilla został włączony na panelu obsługowym, ale nie został prawidłowo podłączony.	Sprawdzić, czy przewód termometru jest prawidłowo podłączony.
	Termometr do grilla lub przewód są uszkodzone.	Zwrócić się do działu serwisowego
Na panelu obsługowym miga komunikat „Er4”. Słyszalny jest sygnał dźwiękowy co 3 sekundy.	Wystąpił problem.	Wyjąć wtyczkę z gniazdka i najpierw odczekać, aż urządzenie zupełnie ostygnie. Następnie ponownie uruchomić urządzenie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli powyższe kroki nie rozwiążą problemu, można bezpłatnie skontaktować się z działem serwisowym.
- ▶ Przed wysłaniem urządzenia do serwisu należy je oczyścić.

6 Usuwanie starego urządzenia

Stare urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają jeszcze różnorodne wartościowe materiały. Zawierają one jednak również substancje szkodliwe, które były jednak konieczne do ich funkcjonowania i bezpieczeństwa. Pozostawiając je na śmietniku lub niewłaściwie traktując mogą one szkodzić ludzkiemu zdrowiu i środowisku. Dlatego też nie wolno wyrzucać urządzenia na śmietnik ogólny.



WSKAZÓWKA

- ▶ Należy wykorzystać znajdujące się w Państwa miejscowości punkty zbiorcze dla odpadów, gdzie można oddać stare urządzenia elektryczne i elektroniczne. W razie wątpliwości można zasięgnąć rady w ratuszu, czy przedsiębiorstwie komunalnym, lub u dystrybutora.
- ▶ Należy zatroszczyć się, aby państwa stare urządzenie aż do odtransportowania było zabezpieczone przed dziećmi.



6.1 Usuwanie odpadów z opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed szkodami w transporcie. Materiały opakowaniowe wybrane zostały zgodnie z normami ochrony środowiska i możliwościami technicznej utylizacji, dlatego też nadają się do recyklingu. Wprowadzenie opakowania ponownie do obiegu materiałowego oszczędza surowce i zmniejsza powstawanie odpadów. Niepotrzebne już materiały opakowaniowe należy usuwać do punktów zbiorczych systemu utylizacji odpadów „zielony punkt”.

7 Gwarancja

Niniejszy produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją, poczynwszy od daty zakupu. Ochrona gwarancyjna obejmuje wady wynikające z wad produkcyjnych lub materiałowych. Nasza gwarancja obowiązuje na terenie Niemiec, Austrii i Holandii. Odnośnie do ochrony gwarancyjnej na terenie innych krajów należy skontaktować się z producentem.

Zapisy gwarancyjne nie naruszają roszczeń gwarancyjnych konsumenta zgodnie z zapisami §437 ff. Niemieckiego kodeksu cywilnego (BGB). Dochodzenie ustawowych praw z tytułu wad produktu jest dla nabywcy nieodpłatne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą lub użytkowaniem ani wad, które tylko w niewielkim stopniu wpływają na działanie lub wartość urządzenia. Ponadto ochrona gwarancyjna nie obejmuje części zużywających się, szkód transportowych, o ile nie powstały one z winy producenta, a także szkód powstałych w wyniku zaniechania przeprowadzenia napraw przez producenta.

To urządzenie zaprojektowane jest i przystosowane do użytku prywatnego (do użytku domowego). Każde ewentualne użycie komercyjne objęte jest ochroną gwarancyjną tylko w takim zakresie, w jakim można je porównać do użytku prywatnego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego wykraczającego poza opisany powyżej zakres.

W przypadku uzasadnionej reklamacji przeprowadzona zostanie według uznania producenta naprawa wadliwego urządzenia lub jego wymiana na egzemplarz wolny od wad. Wady jawne należy zgłosić w ciągu 14 dni od daty dostawy. Dochodzenie dalszych roszczeń jest wykluczone.

W celu zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego należy przed odesłaniem urządzenia (zawsze wraz z dowodem zakupu!) skontaktować się z producentem. Dane kontaktowe producenta (gwaranta) zamieszczone są na początku niniejszej instrukcji obsługi.

נושאים כלליים	184
1.1 מידע על מדריך זה	185
1.2 הגבלת אחריות	185
1.3 הגנת זכויות יוצרים	185
1.4 היקף האספקה	185
1.5 פריקה	185
2 התקנה ותפקוד	186
2.1 סקירה כללית	186
2.2 רכיבי הפעלה	186
2.3 תוכניות אוטומטיות	187
2.4 הערות אזהרות על המכשיר	187
2.5 תווית סוג	187
3 הפעלה ותפעול	188
3.1 לפני השימוש הראשון	188
3.2 אפשרויות לשימושים שונים	188
3.2.1 שימוש במכסה סגור (צלילית מגע)	188
3.2.2 השתמש עם מכסה פתוח	188
3.2.3 השתמש כשהמכסה מקופל במלואו	188
3.3 תפעול המכשיר	189
3.4 קביעת הגריל טיימר	190
3.5 השימוש במדחום הגריל	190
3.6 טיפים להכנה	191
4 ניקוי ותחזוקה	192
4.1 הוראות בטיחות	192
4.2 ניקוי	192
5 תיקון תקלות	192
5.1 הוראות בטיחות	192
5.2 מחווני תקלות	193
6 סילוק המכשיר הישן	193
6.1 סילוק האריזה	194
7 אחריות	194

נושאים כלליים 1

קרא את המידע הכלול כאן כדי שתוכל להכיר במהירות את המכשיר שלך ולנצל את מלוא התכונות שלו. המכשיר שלך ישרת אותך במשך שנים רבות אם תטפל ותתחזק אותו כראוי

מידע על מדריך זה 1.1

הוראות הפעלה אלו הן חלק מגריל מגע כפול (המכונה להלן המכשיר) ומספקות לך מידע חשוב על ההפעלה, הבטיחות, השימוש המיועד והטיפול במכשיר. מדריך ההפעלה חייב להיות תמיד זמין במכשיר
הוא חייב להיקרא ולהשתמש על ידי כל מי שהונחה
להתקנה
להפעלה
לתקן תקלה ו/או
לנקות את המכשיר
שמור את מדריך ההפעלה והעבר אותו לבעלים הבאים יחד עם המכשיר

הגבלת אחריות 1.2

כל המידע הטכני, הנתונים וההוראות להתקנה, תפעול ותחזוקה הכלולים במדריך זה תואמים את המצב העדכני ביותר בזמן ההדפסה ומבוססים על הניסיון והידע הקודם שלנו למיטב ידיעתנו. לא ניתן לגזור טענות מהמידע, האיוורים והתיאורים במדריך זה. היצרן אינו נושא באחריות לנזק עקב כל המידע הטכני, הנתונים וההוראות להתקנה, תפעול ותחזוקה הכלולים במדריך זה תואמים את המצב העדכני ביותר בזמן ההדפסה ומבוססים על הניסיון והידע הקודם שלנו למיטב ידיעתנו. לא ניתן לגזור טענות מהמידע, האיוורים והתיאורים במדריך זה. היצרן אינו נושא באחריות לנזק עקב

הגנת זכויות יוצרים 1.3

שומרת לעצמה את כל הזכויות, לרבות שכפול CASO GmbH. תיעוד זה מוגן בזכויות יוצרים. חברת פוטו-מכני, העתקה והפצה תוך שימוש בתהליכים מיוחדים (למשל עיבוד נתונים, אמצעי לאחסון נתונים ורשתות נתונים), אפילו באופן חלקי. הזכות לתוכן ושינויים טכניים שמורים

היקף האספקה 1.4

המכשיר מסופק כסטנדרט עם הרכיבים הבאים
CASO SteakMaster Pro •
• מדריך הפעלה

פריקת המכשיר, הוצאת המכשיר מהאריזה והסרת חומר האריזה 1.5

לפריקת המכשיר, הוצאת המכשיר מהאריזה והסרת חומר האריזה

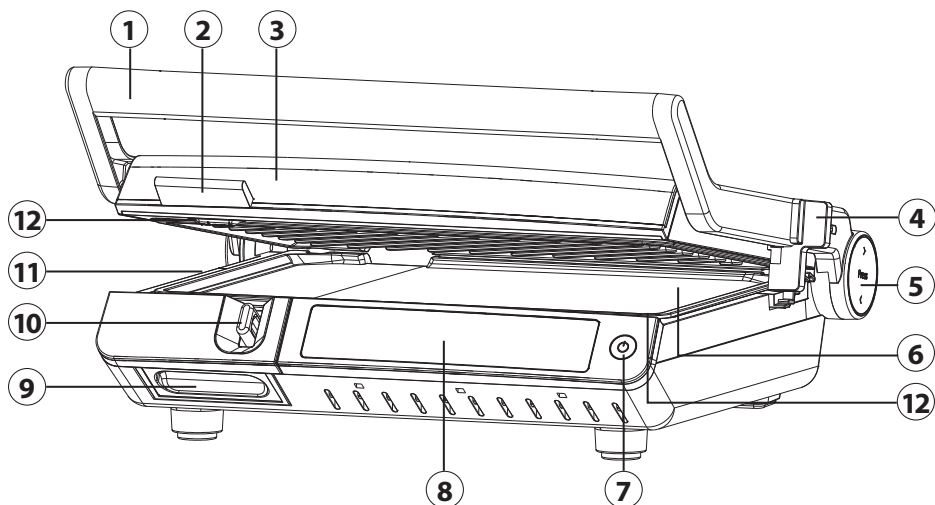
הודעה

במידת האפשר, שמור את האריזה המקורית במשך תקופת האחריות של המכשיר, כך שניתן יהיה לארוז את המכשיר כראוי שוב במקרה של תביעת אחריות

התקנה ותפקוד 2

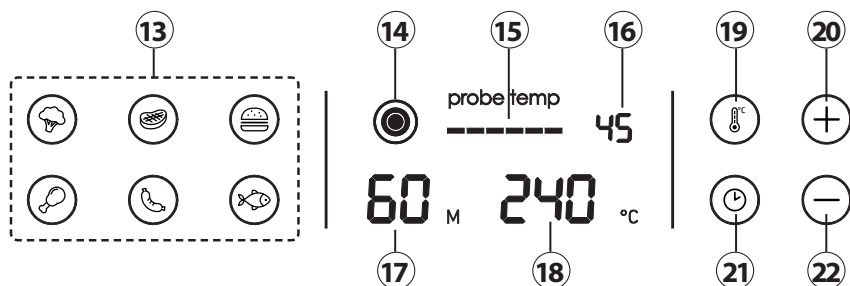
פרק זה מספק לך מידע חשוב על ההתקנה והתפקוד של המכשיר

סקירה כללית 2.1



- | | | | |
|--|---|---------------------------------------|----|
| ידית | 1 | לחצן הפעלה/כיבוי | 7 |
| מנוף הטעיה: כדי להביא את פלטת הגריל העליונה במקביל לתחתונה | 2 | לוח בקרה מגע | 8 |
| מכסה עם פלטת גריל מחורצת נשלפת | 3 | תא מדחום גריל | 9 |
| מחון התאמת גובה | 4 | מדחום גריל | 10 |
| משחרר ציר לפתיחה מלאה של המכשיר | 5 | מגש איסוף | 11 |
| פלטת גריל חלקה ניתנת להסרה | 6 | לחצני שחרור צלחת הגריל לניקוי (פליטה) | 12 |

רכיבי הפעלה 2.2



17 תצוגת זמן

18 תצוגת טמפרטורה

19 יחידות טמפרטורה: מעבר בין °מעלות
צלזיוס לפרנהייט

20 הגדלת זמן/טמפרטורה

21 הפעלה/כיבוי של טיימר הגריל

22 הפחתת זמן/טמפרטורה

13 תוכניות אוטומטיות

14 הפעלה/כיבוי מדחום גריל

15 טמפרטורת הליבה בפועל (מוצגת
באמצעות מקפים)16 טמפרטורת ליבה יעד (ניתנת להתאמה בין
167 - 113 / 167 - 45
מעלות פרנהייט)

תוכניות אוטומטיות 2.3

מצרכי מזון מתאימים	טמפ מוגדר מראש (טווח)*	תכנית	
כל סוגי ירקות, קציצות ירקות	160 °C / 320 °F (130 - 190°C 270 - 370°F)	ירקות	
בשר מוצק מבשר בקר, חזיר, עגל, כבש או צייד	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	בשר	
קציצות המבורגר, לחמניות המבורגר, פניני, כריכי באגט, פרוסות טוסט, חביתות, פנקייק (אסור שהבצק יהיה נוזלי מדי)	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	המבורגרים / פניני	
בשר עופות כמו עוף, הודו, ברווז או אווז	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	עופות	
נקניקיות, שיפודי שישליק	210°C / 410°F (180 - 240°C 360 - 460°F)	נקניק	
דגים, פירות ים	230°C / 450°F (200 - 240°C 390 - 460°F)	דג	

במרווחים של 5 מעלות צלזיוס / במרווחים של 10 מעלות פרנהייט *

הערות אזהרות על המכשיר 2.4

⚠️ זהירות



!סכנה עקב משטח עליון חם

פני השטח של המכשיר יכולים להתחמם מאוד
!אל תיגע במשטח החם של המכשיר. סכנת כוויות
אין להניח או למקם חפצים כלשהם על המכשיר

תווית סוג 2.5

תגית השם עם נתוני החיבור והביצועים ממוקמת בתחתית המכשיר

הפעלה ותפעול 3

פרק זה מספק לך מידע חשוב על הפעלת המכשיר. פעל לפי ההוראות כדי למנוע סכנה ונזק

⚠️ זהירות

אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה במהלך הפעולה. היזהר, צלחות הגריל מתחממות מיד לאחר ההדלקה. גם משטחי המכשיר מתחממים וקיימת סכנת כוויות! לאחר הפעלת המכשיר, גע רק בידית, מנוף כוונון הגובה, בידית הצייר, במשחרר הצייר ובפקדים.
אזהרה: אם המשטח סדוק, כבה את המכשיר כדי למנוע התחשמלות אפשרית

לפני השימוש הראשון 3.1

- הנח את המכשיר על משטח יציב
- רק אז ניתן לפתוח את המכשיר "OPEN", הגדר את מנוף כוונון הגובה (4) למצב "נקה את המכשיר כמתואר תחת "ניקוי וטיפול"

הודעה

חשוב: בשימוש בפעם הראשונה ייתכן שיתפתח ריח קל ושיתפתח עשן דליל.
לכן, תחילה הפעל את המכשיר למשך 20 דקות לפחות ללא מזון, בטמפרטורה הגבוהה ביותר (240 מעלות צלזיוס / 460 מעלות פרנהייט). לאחר מכן אפשר למכשיר להתקרר כשהוא פתוח.

אפשרויות לשימושים שונים 3.2

בעת שימוש או ניקוי, הגדר "Lock", במהלך הובלה או אחסון הגדר את מנוף כוונון הגובה (4) למצב "Open", תחילה את המנוף למצב

שימוש במכסה סגור (צליית מגע) 3.2.1

השתמש במצב זה כדי לחמם את פלטות הגריל ולצללות מזון מוצק. ניתן להתאים את מיקום המכסה לעובי המזון לגריל באמצעות מנוף כוונון הגובה (4) (מיקום 1 כ-2 ס"מ עד למצב 5 כ-5.5 ס"מ). ניתן להשתמש בידית ההטעיה (2) כדי לסובב את פלטות הגריל במקביל זו לזו, כך שהאוכל יתבשל בו זמנית מלמעלה ומלמטה מבלי להימנע

שימוש אופייני: קציצות המבורגר, סטייקים, דגים, ירקות, פניני או כריכים

השתמש עם מכסה פתוח 3.2.2

השתמש במצב זה עבור מזונות שאמורים לחמם רק בצד אחד. לאחר החימום, פתח בזהירות את המכשיר עד שהוא עומד יציב במצב פתוח. הנח את מוצרי המזון על פלטות הגריל התחתונה והשאר את המכסה במצב זקוף

שימוש אופייני: שיש קבב, שיפודי ירקות, מנות עם רטבים נוזליים או פנקייק

השתמש כשהמכסה מקופל במלואו 3.2.3

השתמש במצב זה אם ברצונך להניח מזון על שתי פלטות הגריל. לשם כך, החזק את המכסה בידית ביד שמאל ולחץ על משחרר הצייר (5) תוך השכבת המכסה בזהירות על משטח העבודה. המכסה קופל לחלוטין ב-180 מעלות. זה אומר שיש לך לשימוש משטח גריל חלק וגם משטח גריל מחורץ

שימוש אופייני: צלייה של כמויות גדולות יותר, בו זמנית צלייה של מנות בעובי שונה או שיש להפריד את הטעמים שלהן, למשל דגים ובשר

תפעול המכשיר 3.3

הכן את האוכל שלך על ידי הסרת כל החלקים הבלתי אכילים, כגון: זרעים, גבעולים מירקות או עצמות מבשר. חתוך את האוכל לחתיכות בגודל ובעובי הרצויים. הפשר מזון קפוא לפני הבישול.

הודעה

לעולם אל תשתמש בחפצים קשים או חדים כמו סכינים או מזלגות על המכשיר. לאחר הבישול, הסר את המזון למשל באמצעות מלקחי בריקיו עשויים מעץ או פלסטיק עמיד בחום. אין להשתמש בפריטים שנמסים, יוצרים פחם, יתעוותו או מפתחים חומרים מזיקים בעת חשיפה לחום אין להניח מטליות או מפיות מעל או מתחת למכשיר שומן ומיצים יכולים להתיז מהאוכל הצלוי. אל תעמוד קרוב מדי למכשיר לפני הרכבת המכשיר, בדוק שפלטות הגריל נקיות ויבשות לחלוטין Er1 או Er2 ניתן להפעיל את המכשיר רק אם שתי פלטות הגריל מוכנסות כהלכה, אחרת יופיעו החיווי בלוח הבקרה.

1. "הכן את המכשיר כמתואר בפרק „לפני השימוש הראשון
2. ודא שפלטות הגריל הוכנסו כהלכה ושמש האיסוף נמצא בצד שמאל של המכשיר
3. לטפטף מעט שמן בישול על מגבת נייר מטבח ולשפשף אותו על צלחות הגריל
4. סגור את מכסה המכשיר
5. הכנס את תקע החשמל לשקע
6. „Off“, נשמע צפצוף, המכשיר נמצא במצב המתנה ו בלוח הבקרה מהבהב
7. לחץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר
8. המכשיר מציג טמפרטורה מוגדרת מראש של 200 מעלות צלזיוס
9. בחר את הטמפרטורה הרצויה על ידי הקשה על הלחצן '+', או '-', או בחר אחת מ-6 התוכניות האוטומטיות על ידי הקשה על הסמל המתאים. ניתן לכוון את הטמפרטורה בכל עת באמצעות לחצן '+', או '-', או לבטל את התוכנית שנבחרה על ידי הקשה נוספת על הסמל או שינוי על ידי בחירת סמל תוכנית אחר
10. תצוגת הטמפרטורה מהבהבת, וזמן קצר לאחר מכן המכשיר מאשר בצפצוף, שפלטות הגריל מתחילות להתחמם
11. ברגע שפלטות הגריל הגיעו לטמפרטורה הרצויה, נשמע שוב צליל ותצוגת הטמפרטורה נדלקת ברציפות. שלב החימום לטמפרטורה גבוהה לוקח יותר זמן מאשר לטמפרטורה נמוכה
12. פתח בזזירות את המכסה והנח את האוכל על פלטת הגריל
13. סגור את המכסה או, במידת הצורך, כוונן את גובה המכסה כך שיתאים לאוכל לצלייה שלך. לשם כך, החזק את המכסה בגובה המתאים למזון שלך והשתמש במנוף כונון הגובה (4) כדי לכוון את גובה המזון בגריל. באמצעות ידית ההטיה (2) ניתן להטות את צלחת הגריל לזווית הרצויה. זהירות! מארז המכשיר חם מאוד! גע במכשיר רק בידיה, במנוף כונון הגובה, בידיה ההטיה, משחרור הציר ורכיבי הבקרה
14. בשל את האוכל בגריל לסמיכות הרצויה ובדוק לפי הצורך, את תהליך הבישול. אין לשרוט או לחתוך על פלטת הגריל עם חפצים חדים. כדי לחתוך הסר את האוכל בגריל מפלטת הגריל כשהמזון הגיע למרקם הרצוי, קפל בזזירות את המכסה כלפי מעלה עד שהוא נשאר במצב פתוח
15. הסר את המזון בעזרת מרית או מלקחי גריל (מפלסטיק עמיד בחום או עשויים מעץ) ובמידת הצורך הנח מזון חדש על פלטת הגריל
16. כוונן במידת הצורך את הטמפרטורה של המכשיר מחדש או כבה את המכשיר על ידי לחיצה על
17. לחצן ההפעלה/כיבוי ואפשר לו להתקרר לחלוטין כשהוא פתוח

קביעת הגריל טיימר 3.4

ניתן להגדיר שהמכשיר יזכיר לך להפוך או להסיר את האוכל לאחר פרק זמן רצוי. טיימר הגריל ניתן להגדרה בטווח של 1 - 60 דקות.

1. "⌚", בזמן שהמכשיר פועל, לחץ על הלחצן.
2. תצוגת הזמן מהבהבת וניתן להגדיר את הזמן הרצוי באמצעות הלחצן '+', או '-', על ידי לחיצה ממושכת על לחצן '+', או '-', ניתן להגדיר את זמן הטיימר מהר יותר באישור הזנת הזמן, נשמע אות ותצוגת השעה נדלקת ברציפות.
3. "⌚", ניתן להתאים את הזמן שנקבע על ידי לחיצה נוספת על הלחצן.
4. ניתן להפעיל או לשנות את טיימר הגריל בכל עת מבלי לעצור את תהליך הבישול. אם ברצונך.
5. "לבטל את טיימר הגריל במהלך הפעולה, הגדר את הזמן, 00".

הודעה

לאחר תום זמן טיימר הגריל, המכשיר ממשיך לפעול. פלטות הגריל ממשיכות להתחמם. טיימר הגריל הוא רק לתזכורת.
מתחת לדקה אחת, תצוגת הטיימר מציגה את הזמן הנותר בשניות.
אם לא הוגדר טיימר, המכשיר יכבה אוטומטית לאחר שעה.

השימוש במדחום הגריל 3.5

בעזרת מדחום הגריל ניתן לעקוב אחר טמפרטורת הליבה של האוכל.

הודעה

ודא שחוד מדחום הגריל נקי ולא פגום.
אסור שהידית והכבל של מדחום הגריל יגעו בפלטות הגריל החמות. לעולם אל תניח את המדחום על פלטות הגריל!
מופיע בלוח הבקרה. בדוק שהכבל יושב במקומו כהלכה "Er3", אם מדחום הגריל אינו מחובר כהלכה אם משתמשים בתוכנית אוטומטית, ייתכן שלא כל טווח נקודות ההגדרה של טמפרטורות הליבה יהיו אפשריות. במידת הצורך, בחר תוכנית אוטומטית אחרת או השבת את התוכנית שנבחרה לבקרת הטמפרטורה אין השפעה על הטמפרטורה של משטחי הגריל. גם לאחר שהושגה טמפרטורת הליבה הרצויה, המכשיר ממשיך לעבוד ללא שינוי.

1. משוך את תא מדחום הגריל קדימה אל מחוץ למכשיר.
2. התר את הכבל ממדחום הגריל לגמרי וחברו אותו למכשיר.
3. ותצוגת "probe temp", לחץ על הלחצן Ⓢ כדי להפעיל את מדחום הגריל. לוח הבקרה מציג הטמפרטורה הרצויה מהבהבת.
4. כל עוד תצוגת הטמפרטורה מהבהבת, ניתן להגדיר, באמצעות הלחצן '+', או '-', נקודת קבע של 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F) 75°C (167°F).
5. המכשיר מאשר את ההגדרה על ידי אות אקוסטי.
6. אם רוצים לכוון שוב את ערך היעד, לחץ על הלחצן Ⓢ פעמיים כדי להפעיל מחדש את הקלט.
7. הכנס את חוד מדחום הגריל למזון שברצונך לעקוב אחר תהליך הבישול שלו. החוד צריך להגיע עד האמצע אם אפשר.
8. טמפרטורת הליבה בפועל מוצגת על ידי סדרה של מקפים בלוח התצוגה. הקווים מהבהבים בתחילה ומוארים ברציפות ברגע שמגיעים לטמפרטורה המתאימה. כל קו מייצג ערך יעד שיש 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F) 75°C (167°F).
9. ברגע שמגיעים לערך היעד של טמפרטורת הליבה, נשמע אות אקוסטי.
10. הסר את מדחום הגריל מהמזון. אל תיגע בקצה המדחום.

נגב את קצה מדחום הגריל במטלית נקייה ולחה והנח אותו ליד המכשיר. 11.

הסר את האוכל מהמכשיר. 12.

הודעה

לאחר תום זמן טיימר הגריל, המכשיר ממשיך לפעול. פלטות הגריל ממשיכות להתחמם. טיימר הגריל הוא רק לתזכורת.

מתחת לדקה אחת, תצוגת הטיימר מציגה את הזמן הנותר בשניות. אם לא הוגדר טיימר, המכשיר יכבה אוטומטית לאחר שעה.

טיפים להכנה 3.6

מוצרי מזון קטנים ודקים דורשים טמפרטורה נמוכה יותר מוצרי מזון גדולים יותר. טמפרטורות גבוהות מתאימות במיוחד לבשר.

מומלץ עובי בשר של 1-3 ס"מ. נתחי בשר מומלצים הם:

בקר: רוסטביף, סטייק סינטה, פילה

חזיר: סטייק צוואר, פילה, גולאש

טלה: פילה מיניון, פילה, ירך, קוטלט, גולאש

הסר את העצם לפני הצלייה. (סטייקים T-bone למשל) הימנע מצליית נתחי בשר עם עצמות עבות. עדף להשתמש במלקחי גריל לבשר ובמרית לדגים, שכן דג מבושל מתפרק בקלות.

טבלת המלצות להגדרות טמפרטורה לבשר:

החלק	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
בקר:					
רוסטביף	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
סטייק סינטה	45 °C	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
פילה	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
חזיר:					
סטייק צוואר	-	-	65-70 °C	70-75 °C	75 °C
פילה	-	-	60-65 °C	70-75 °C	75 °C
טלה:					
פילה	-	50-55 °C	55 °C	-	-
קוטלט	-	-	55-60 °C	-	-
צייד:					
גב בשר צבי	-	50-60 °C	60 °C	-	-

הודעה

מכיוון שמוצרי מזון משתנים לפי גודל וצורה, איננו יכולים להבטיח שהנתונים המסופקים הם ההגדרות הטובות ביותר עבור מוצרי המזון שבהם אתה משתמש.

ניקוי ותחזוקה 4

פרק זה מספק לך מידע חשוב על ניקוי וטיפול בפריט. שים לב להוראות כדי למנוע נזק שיכול להגרם כתוצאה מניקוי שגוי של הפריט וכדי להבטיח פעולה ללא תקלות

הוראות בטיחות 4.1

⚠ זיהירות

אנא שים לב להוראות הבטיחות הבאות לפני שתתחיל לנקות את המכשיר:
הנח למכשיר להתקרר לפני הניקוי
נתק את המכשיר מהשקע לפני הניקוי וכאשר אינו בשימוש
אין לטבול את המכשיר, את הכבל ואת התקע במים או נוזלים אחרים ואין להכניס אותם למדיח הכלים.
אל תשתמש במברשות מתכת או בחפצים חדים ושוחקים אחרים לניקוי
אין להשתמש בחומרי ניקוי או ממסים אגרסיביים או שוחקים
יש לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר שאריות ביטול. מכשיר שלא נשמר במצב נקי משפיע לרעה על חיי השירות שלו ועלול להוביל למצב מסוכן של המכשיר
לאחר השימוש, נקו את המכשיר לאחר שהתקרר. המתנה ארוכה מדי הופכת את הניקיון לקשה שלא לצורך ובמקרים קיצוניים לבלתי אפשרי. זיהום מוגזם עלול לגרום נזק למכשיר

ניקוי 4.2

הסר את מגש איסוף מהמכשיר על ידי לחיצה על בית מגש האיסוף בצד שמאל של המכשיר. מגש האיסוף קופץ לאחור ואז ניתן להסיר אותו בקלות מהמכשיר. רוקן את מגש האיסוף ונקה אותו במי סבון חמימים או לחילופין הכנס אותו למדיח הכלים
נקה את חוד מדחום הגריל לאחר כל שימוש. וודא שרק חוד המדחום בא במגע עם מים. את הידית והכבל ניתן לנגב עם מטלית לחה

הודעה

בעת הסרת פלטות הגריל, יש לוודא שלא יטפטפו נוזלים לתוך פנים המכשיר או על הצירים

לאחר מכן ניתן להסיר בקלות. (12) „eject” הסר את פלטות הגריל על ידי לחיצה על לחצני השחרור את פלטות הגריל מהקליפסים שעל הצי. נקה את פלטות הגריל במי סבון חמימים או לחילופין הכנס אותם למדיח הכלים
נגב את החלק הפנימי והחיצוני של המכשיר עם מטלית לחה
לאחר הניקוי יש לייבש היטב את כל החלקים לפני הרכבת המכשיר מחדש

תיקון תקלות 5

פרק זה מספק לך מידע חשוב על איתור תקלות פתרון תקלות. שים להוראות כדי למנוע סכנות ונזקים

הוראות בטיחות 5.1

⚠ זיהירות

תיקונים למכשירי חשמל מותרים להתבצע רק על ידי מומחים שהוכשרו על ידי היצרן
תיקונים לא מקצועיים עלולים לגרום לסיכונים משמעותיים למשתמש ולפגוע במכשיר

מחווני תקלות 5.2

התקלה	סיבה אפשרית	תיקון
לא ניתן להפעיל את המכשיר	תקע החשמל לא מחובר לחשמל	חבר את תקע החשמל
לאחר ההפעלה, ניתן להבחין בריח שריפה ועשן שיוצא מהמכשיר	בשימוש במכשיר בפעם הראשונה זה נורמלי	הפעל את המכשיר בפעם הראשונה למשך 20 דקות לפחות ב-240 מעלות צלזיוס
	פלטות הגריל או האזור שמתחת לפלטות הגריל מלוכלכים	כבו את המכשיר מיד והוציא את התקע מהשקע. אפשר למכשיר להתקרר לחלוטין ונקה את המכשיר כמתואר תחת „ניקוי וטיפול”
מהבהב בלוח הבקרה. „Er1”, אות אקוסטי נשמע כל 3 שניות	פלטת הגריל העליונה לא נעולה או לא נעולה כהלכה	בדוק אם פלטת הגריל ננעלה כהלכה במחזיק שלו על הציר. ודא שהמגעים בתחתית פלטת הגריל נקיים. במידת הצורך, נקה את מחזיקים עם מטלית רכה
מהבהב בלוח הבקרה. אות „Er2”, אקוסטי נשמע כל 3 שניות	פלטת הגריל התחתונה לא נעולה או לא נעולה כהלכה	בדוק אם פלטת הגריל ננעלה כהלכה במחזיק שלו על הציר. ודא שהמגעים בתחתית פלטת הגריל נקיים. במידת הצורך, נקה את מחזיקים עם מטלית רכה
מהבהב בלוח הבקרה „Er3”	הפעלת את מדחום הגריל בלוח הבקרה אך לא חיברת את המדחום כהלכה	בדוק שכבל המדחום מותקן כהלכה
	מדחום הגריל או הכבל פגומים	פנה לשירות הלקוחות
מהבהב בלוח הבקרה. „Er4”, אות אקוסטי נשמע כל 3 שניות	התגלתה בעיה	הנץ את התקע מהשקע ואפשר למכשיר להתקרר לחלוטין. לאחר מכן הפעל שוב את המכשיר

הודעה

אם השלבים לעיל אינם פותרים את הבעיה, אנא צור קשר עם שירות הלקוחות יש לנקות את המכשיר טרם שליחתו לשירות הלקוחות

סילוק המכשיר הישן



מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים עדיין מכילים חומרים יקרי ערך לרוב. אבל הם מכילים גם חומרים מזיקים שהיו הכרחיים לתפקודם ולבטיחותם. פסולת שאריות או אם מטפלים בהן בצורה לא נכונה, הן עלולות לפגוע בבריאות האדם ובסביבה. לכן, בשום פנים ואופן אסור לזרוק את המכשיר הישן לפח גריל

הודעה

השתמש בנקודת האיסוף שהוקמה על ידי מקום מגוריך כדי להחזיר ולמחזר מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים. במידת הצורך, לקבלת מידע פנה לעירייה שלך, למסלק האשפה או לסוחר שלך ודא שלמכשיר הישן שלך אין גישה לילדים עד לסילוקו

6.1 סילוק האריזה



האריזה מגינה על המכשיר מפני נזקים במהלך ההובלה. חומרי האריזה נבחרים על פי היבטים לאפשרות סילוק וידידותיים לסביבה ולכן ניתנים למחזור. החזרת האריזה למחזור החומרים חוסכת בחומרי גלם ומפחיתה את כמות הפסולת. השלך "חומרי אריזה שאינם נחוצים עוד בנקודות האיסוף של מערכת המחזור, נקודה ירוקה".

7 אחריות

למוצר זה אנו מספקים אחריות של 24 חודשים, החל מתאריך המכירה, עבור פגמים הנובעים מפגמי ייצור או חומה. האחריות שלנו חלה על גרמניה, אוסטריה והולנד. עבור כל שאר המדינות אנו פנה אלינו.

לא מושפעות מכך. ניצול הזכויות BGB תביעות האחריות הסטטוטוריות שלך לפי סעיף 437 ואילך הסטטוטוריות שלך על פגמים אינו כרוך בתשלום. האחריות אינה כוללת נזק שנגרם כתוצאה מטיפול או שימוש לא מקצועיים, כמו גם פגמים שמשפיעים רק במעט על תפקוד או ערכו של המכשיר. יתר על כן, חלקי בלאי, נזקי הובלה, אלא אם כן אנו אחראים לכך, וכן נזקים שנגרמו מתיקונים שלא בוצעו על ידינו, אינם נכללים בתביעת האחריות.

מכשיר זה תוכנן ומיועד לשימוש במרחבים פרטיים (שימוש ביתי). כל שימוש מסחרי שיתכן מכוסה באחריות רק במידה שניתן להשוות אותו לדרישות השימוש הפרטי. הוא אינו מיועד לשימוש מסחרי מתמשך.

אם התלונות מוצדקות, נתקן, לפי שיקול דעתנו, את המכשיר הפגום או נחליף אותו במכשיר נקי מפגמים. יש לדווח על ליקויים גלויים תוך 14 יום מהמסירה. תביעות נוספות אינן אפשריות

כדי להגיש תביעת אחריות, אנו פנה אלינו לפני החזרת המכשיר (תמיד עם הוכחת רכישה!). ניתן למצוא את פרטי ההתקשרות שלנו ("מספקי שירותים") בתחילת מדריך הפעלה זה.



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du skannar QR-koden.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em www.caso-design.de ou através da leitura do código QR.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: www.caso-design.de . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.
PL	Więcej języków niniejszej instrukcji obsługi można znaleźć na stronie www.caso-design.de lub skanując kod QR.
HE	שפות נוספות של מדריך הפעלה זה ניתן למצוא בכתובת www.caso-design.de או על ידי סריקת קוד ה

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de