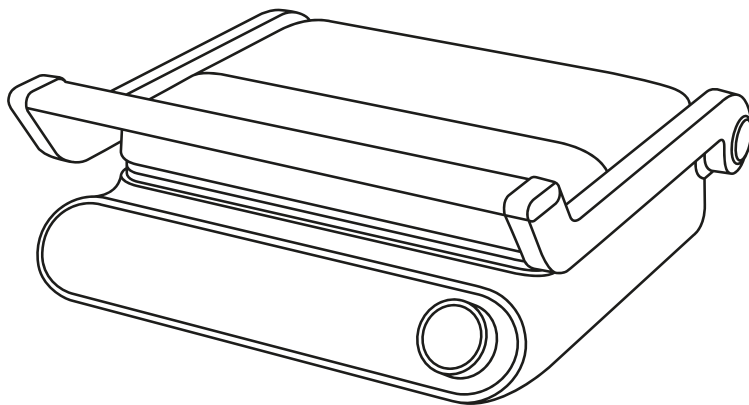


Remoska[®] Maria

Kontaktní gril / Kontaktný gril / Grill kontaktowy
Kontaktgrill / Contact grill / Gril de contact
Gril de contact

Návod k obsluze / Návod na obsluhu / Instrukcja obsługi
Bedienungsanleitung / User manual / Mode d'emploi / Manual de utilizare



REMOSKA[®]



Pouze pro vnitřní prostory

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.

Tento spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti.

- Nemusí být vhodný k bezpečnému používání v prostředích, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a jiná nebytová prostředí.
- Není také určen k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných obytných prostředích.

Důležitá bezpečnostní opatření:

- Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na spotřebiči.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen přírodní kabel. Obráťte se na servisní středisko, neopravujte jej sami.
- Abyste zabránili riziku úrazu, neponořujte kabel, zástrčku ani varnou jednotku do vody.
- Nepoužívejte náhradní díly od jiných výrobců – mohlo by dojít k poškození výrobku a ztrátě záruky.
- Tento spotřebič není určen k používání dětmi ani osobami se sníženými mentálními či duševními schopnostmi bez dozoru odpovědné osoby.
- Nikdy nenechávejte přírodní kabel zapojený do zásuvky, pokud spotřebič právě nepoužíváte.
- Dbejte na to, aby se kabel nedotýkal horkého povrchu.
- Před přemístěním nebo čištěním vždy odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Před čištěním dílů a jejich sejmutím či nasazením nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Nikdy neponořujte výrobek do vody. K údržbě použijte pouze vlhkou utěrku.
- Nikdy nepokládejte spotřebič na horký sporák.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. K ovládání použijte určený panel a knoflík.

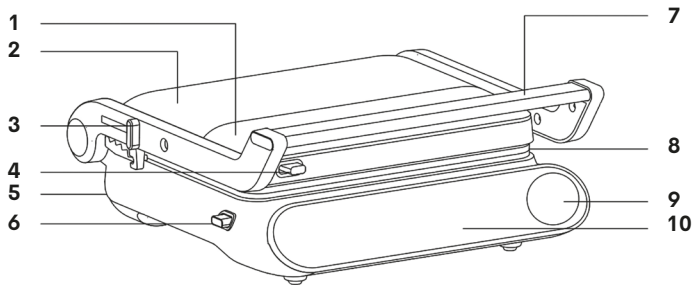
Úvod

Řada elektrospotřebičů Remoska® Maria spojuje jedinečný design a praktickou funkčnost pro moderní kuchyni. Elektrický gril Maria nabízí sedm přednastavených programů pro snadnou a pohodlnou přípravu jídla. Dotykový displej zajišťuje jednoduché a intuitivní ovládání. Program na maso umožňuje přesné nastavení úrovně propečení podle vaší chuti. Keramický povrch grilovacích ploten zaručuje rovnoměrné opečení, snadné čištění a – pokud budete chtít – i zdravé grilování s minimem tuku. Objevte i další spotřebiče z řady Remoska® Maria a slad'te svou kuchyni v jednotném, elegantním stylu.

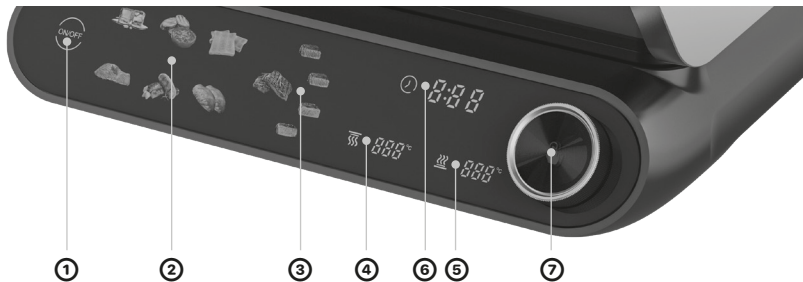
Technické údaje:

- Napětí: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Příkon: 2000–2200 W
- Váha: 6,05 kg

Všeobecný popis:



- | | |
|---|---|
| <p>1. Kryt z nerezové oceli
2. Horní kryt
3. Tlačítko pro uzamčení a otevření grilu o 180 stupňů
4. Tlačítko pro uvolnění horní grilovací plotýnky
5. Spodní kryt</p> | <p>6. Tlačítko pro uvolnění spodní grilovací plotýnky
7. Rukojeť
8. Grilovací plotýnky
9. Ovládací knoflík
10. Ovládací panel</p> |
|---|---|



① Vypínač:

- V pohotovostním režimu ikona vypínače bliká.
- V pracovním režimu je ikona trvale rozsvícena.

- Klepnutím na ikonu zapnete napájení.
- Stisknutím ikony na 3 sekundy napájení vypnete.

② Tlačítka nabídky:

- Stiskněte jednu z ikon na 3 sekundy – vybraná ikona začne blikat. Stisknutím ⑦ spustíte program.
- Vybraná ikona bude v pracovním režimu blikat.
- Pokud chcete zrušit vybranou nabídku během provozu, stiskněte danou ikonu na 3 sekundy.

③ Tlačítko Steak:

- Stiskněte tlačítko Steak – kontrolka začne blikat a rozsvítí se ikona „Rare“.
- Opakovaným stisknutím se postupně rozsvěčují ikony „Medium“, „Medium well“ a „Well done“.
- Stisknutím ⑦ spustíte program.

④ Nastavení teploty a displej pro horní plotýnku:

- Pokud není zapnuto napájení a grilování není spuštěno, ikona ohřevu svítí bíle a displej zobrazuje 000 °C.
- Rozsah nastavení teploty: 90–230 °C.
- Během grilování ikona ohřevu bliká červeně.
- Po dokončení grilování se ikona rozsvítí bíle a displej opět zobrazuje 000 °C.

⑤ Symbol teploty a displej pro spodní plotýnku:

- Pokud není zapnuto napájení a grilování není spuštěno, ikona ohřevu svítí bíle a displej zobrazuje 000 °C.
- Rozsah nastavení teploty: 90–230 °C.
- Během grilování ikona ohřevu bliká červeně.
- Po dokončení grilování se ikona rozsvítí bíle a displej opět zobrazuje 000 °C.

⑥ Symbol časovače a displej:

- Pokud není zapnuto napájení a grilování není spuštěno, ikona časovače svítí bíle a displej ukazuje 0:00.
- Po dosažení požadované teploty začne dvojtečka blikat a spustí se odpočítávání.
- Během grilování ikona časovače bliká zeleně.
- Po dokončení grilování se ikona rozsvítí bíle a displej ukazuje 0:00.

⑦ Knoflík:

- Pomocí knoflíku lze manuálně nastavit požadovanou teplotu nebo dobu grilování.

- Po výběru grilovacího programu stiskněte knoflík pro jeho spuštění.
- Při manuálním nastavení teploty a času zahájíte grilování rovněž stisknutím knoflíku.

Čas a teplota pro režimy menu:

PROGRAM	DOBA (MINUTY)	TEPLOTA (°C)
Rozmrazování	40	50
Zelenina	10	220
Toast	8	210
Ryba	8	230
Klobása	7	230
Kuře	8	230
Steak (rare)	3	230
Steak (medium)	5	230
Steak (medium well)	7	230
Steak (well done)	10	230

- V režimu menu jsou doba vaření a teplota pouze orientační. Podle tloušťky pokrmu a osobních preferencí můžete během vaření upravit čas i teplotu.
- Pokud během dvou minut neprovedete žádnou operaci, zařízení se automaticky vypne.
- Po spuštění režimu nabídky nebo ručního režimu se zařízení nejprve předehřeje. Po devíti pípnutích začne samotné vaření.
- Během vaření v režimu menu nebo v manuálním režimu lze upravit teplotu a čas. Stiskněte ikonu teploty nebo časovače, upravte hodnoty otáčením knoflíku a poté potvrďte stisknutím knoflíku.

Před prvním použitím:

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Varné desky očistěte otřením měkkou stranou houbičky nebo hadříkem navlhčeným v teplé vodě.

• NEPONOŘUJTE JEDNOTKU A NEAPLIKUJTE VODU PŘÍMO NA VARNÉ PLOCHY.





- Osušte hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Pro dosažení nejlepších výsledků lehce potřete varné desky trochou oleje na vaření nebo sprejem na vaření.

Upozornění: Při prvním zahřátí grilu může vycházet mírný kouř nebo zápach. To je běžné u mnoha topných zařízení a nemá to vliv na bezpečnost vašeho spotřebiče.

Jak používat:

Zasuňte zástrčku do zásuvky. Ozve se krátké pípnutí a obrazovka jednou zablíká. Poté se rozsvítí ikona vypínače.

Ruční režim a provoz:

1. Stiskněte tlačítko  – obrazovka se rozsvítí (s výjimkou ikon pro dopečení steaku) a spotřebič přejde do režimu, ve kterém lze ovládat jeho funkce.
2. Stiskněte ikonu ohřevu a otočte knoflíkem  na požadovanou teplotu. Poté stiskněte ikonu časovače a otočte knoflíkem  na požadovaný čas.
3. Stisknutím knoflíku  spustíte předehřívání.
4. Po ukončení předehřívání zazní zvukový signál a spustí se odpočítávání. Zařízení je nyní připraveno k vaření.
5. Otevřete víko, vložte sendvič, maso nebo jiné potraviny na spodní varnou desku a poté víko opět zavřete.
6. Jakmile je vaření dokončeno, zazní bzučák znovu.
7. Vyjměte potraviny a vypněte napájení.



Poznámky:

Během vaření můžete upravit teplotu a/nebo čas podle svých preferencí.

Doporučujeme nejprve vyzkoušet předehřátí na maximální teplotu. Po předehřátí lze teplotu snížit podle potřeby.

Potraviny odstraňujte plastovou nebo silikonovou stěrkou. Nikdy nepoužívejte kovové nože ani ostré nástroje.

Režim přednastavených programů:

1. Stiskněte tlačítko  – obrazovka se rozsvítí (s výjimkou ikon pro dopečení steaku) a zařízení přejde do režimu, ve kterém lze ovládat jeho funkce.
2. Vyberte požadovanou ikonu nabídky jejím stisknutím na 3 sekundy. Vybraná ikona začne blikat. Pokud zvolíte ikonu steaku, vyberte také požadovaný stupeň propečení.
3. Stisknutím knoflíku  spustíte předehřívání.
4. Po dokončení předehřívání zazní bzučák a spustí se odpočítávání. Zařízení je připraveno k vaření.
5. Otevřete víko, vložte sendvič, maso nebo jiné potraviny na spodní varnou desku a poté víko zavřete.

6. Po dokončení vaření zazní bzučák znovu.

7. Vymějte potraviny a vypněte napájení.





Poznámky:

Během automatického režimu můžete podle osobních preferencí upravit dobu vaření a/ nebo teplotu.

Pokud chcete změnit nastavení během spuštěného programu, stiskněte ikonu ohřevu nebo časovače, poté otočte knoflíkem a změnu potvrďte jeho stisknutím.

Potraviny odstraňujte plastovou nebo silikonovou stěrkou. Nikdy nepoužívejte kovové nože ani ostré předměty, protože by mohly poškodit nepřilnavou vrstvu varných desek.

Kódy poruchy

DISPLEJ	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
	Přerušný obvod	Kontaktujte zákaznický servis
	Zkratovaný obvod	Kontaktujte zákaznický servis
	Ochrana proti přehřátí	Vypněte zařízení a nechte jej zcela vychladnout, poté jej znovu zapněte
	Testovací režim	Vypněte a restartujte zařízení

Pokud dojde k jiným závadám, které vyžadují speciální nástroje, navštivte prosím určené servisní středisko pro výměnu nebo kontaktujte oficiální zákaznický servis pro konzultaci.

Nouzové opatření: Pokud během používání začne z přístroje neustále vycházet kouř, okamžitě zařízení vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.

Čištění a péče

- Před čištěním vždy odpojte gril od sítě a nechte jej vychladnout. Nejlépe se čistí, když je ještě mírně zahřátý. Gril není potřeba rozebírat. Nikdy gril neponořujte do vody ani jej nevkládejte do myčky na nádobí.
- Varné desky otřete měkkým hadříkem, abyste odstranili zbytky jídla. Připečené zbytky lze uvolnit navlhčením směsí teplé vody a saponátu nebo přiložením vlhkého kuchyňského papíru. Poté je očistěte neabrazivní plastovou drátěnkou.
- Pro snazší čištění lze varné desky vyjmout a umýt samostatně. Vyhněte se však použití vařící vody – zadní strana desek může oxidovat (tzv. špinění).

- Nepoužívejte abrazivní prostředky, které by mohly poškodit nepřilnavý povrch.
- Při vyjímání potravin používejte pouze dřevěné nebo plastové náčiní, abyste nepoškodili povrch varných desek.
- Vnější povrch grilu otírejte pouze vlhkým hadříkem. Nepoužívejte ocelovou vlnu ani abrazivní drátěnky, protože mohou povrch poškodit. Gril neponořujte do vody ani jiných kapalin.
- Gril nevkládejte do myčky na nádobí.
- Po každém použití vyjměte a vyprázdněte odkapávací misku a umyjte ji v teplé mýdlové vodě. Nepoužívejte drátěnky ani hrubé čisticí prostředky.
- Důkladně opláchněte a osušte měkkým, čistým hadříkem.

Skladování

- Před uložením vždy odpojte gril od elektrické sítě.
- Před uskladněním se ujistěte, že je gril zcela vychladlý a suchý.
- Síťový kabel můžete pro snadné uložení omotat kolem spodní části základny.

Likvidace

Elektrické spotřebiče, jejich příslušenství a obaly by měly být co nejvíce ekologicky znovu využívány. Nepatří do běžného odpadu. Tento pokyn platí pouze pro země EU. V souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG WEEE o likvidaci starých elektrických a elektronických zařízení je nutné, aby spotřebiče, které již nejsou v použití, byly shromažďovány a recyklovány šetrným způsobem k životnímu prostředí.

Iba pre vnútorné priestory

Pred použitím spotrebiča si dôkladne prečítajte tento návod a uschovajte si ho na budúce použitie.

Tento spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti.

- Nemusí byť vhodný na bezpečné používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov, farmy, motely a iné nebytové priestory.
- Nie je tiež určený na používanie klientmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných zariadeniach.

Dôležité bezpečnostné opatrenia:

- Pred zapnutím spotrebiča skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spotrebiči.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený prívodný kábel. Obráťte sa na servisné stredisko, neopravujte ho sami.
- Aby ste predišli riziku úrazu, neponárajte kábel, zástrčku ani varnú jednotku do vody.
- Nepoužívajte náhradné diely od iných výrobcov – môže dôjsť k poškodeniu výrobku a strate záruky.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie deťmi ani osobami so zníženými mentálnymi alebo psychickými schopnosťami bez dohľadu zodpovednej osoby.
- Nikdy nenechávajte prívodný kábel zapojený do zásuvky, ak spotrebič práve nepoužívate.
- Dávajte pozor, aby sa kábel nedotýkal horúceho povrchu.
- Pred premiestnením alebo čistením vždy odpojte spotrebič zo zásuvky.
- Pred čistením dielov a ich demontážou alebo nasadením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Nikdy neponárajte výrobok do vody. Na údržbu používajte iba vlhkú handričku.
- Nikdy nepokladajte spotrebič na horúci sporák.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Na ovládanie používajte určený ovládací panel a gombík.

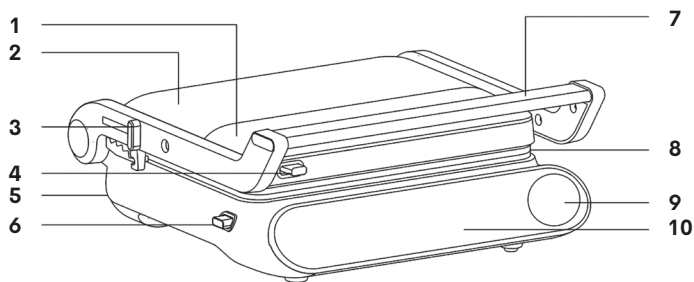
Úvod

Rad elektrospotrebičov Remoska® Maria spája jedinečný dizajn a praktickú funkčnosť pre modernú kuchyňu. Elektrický gril Maria ponúka sedem prednastavených programov pre jednoduchú a pohodlnú prípravu jedla. Dotykový displej zabezpečuje jednoduché a intuitívne ovládanie. Program na mäso umožňuje presné nastavenie úrovne prepečenia podľa vašich preferencií. Keramický povrch grilovacích platní zaručuje rovnomerné opekanie, jednoduché čistenie a – ak budete chcieť – aj zdravé grilovanie s minimom tuku. Objavte aj ďalšie spotrebiče z radu Remoska® Maria a zladte svoju kuchyňu v jednotnom, elegantnom štýle.

Technické údaje:

- Napätie: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Príkion: 2000–2200 W
- Hmotnosť: 6,05 kg

Všeobecný popis:



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Kryt z nehrdzavejúcej ocele 2. Horný kryt 3. Tlačidlo na uzamknutie a otvorenie grilu o 180 stupňov 4. Tlačidlo na uvoľnenie hornej grilovacej platne 5. Spodný kryt | <ol style="list-style-type: none"> 6. Tlačidlo na uvoľnenie spodnej grilovacej platne 7. Rukovät 8. Grilovacie platne 9. Ovládaci gombík 10. Ovládaci panel |
|---|--|



① Vypínač:

- V pohotovostnom režime ikona vypínača bliká.
- V prevádzkovom režime je ikona trvalo rozsvietená.

- Klepnutím na ikonu zapnete napájanie.
- Podržaním ikony na 3 sekundy napájanie vypnete.

② Tlačidlá ponuky:

- Podržte jednu z ikon po dobu 3 sekúnd – vybraná ikona začne blikať. Stlačením ⑦ spustíte program.
- Vybraná ikona bude počas prevádzky blikať.
- Ak chcete zrušiť vybranú ponuku počas prevádzky, podržte danú ikonu 3 sekundy.

③ Tlačidlo Steak:

- Stlačte tlačidlo Steak – kontrolka začne blikať a rozsvieti sa ikona „Rare“.
- Opakovaným stlačením sa postupne rozsvietia ikony „Medium“, „Medium well“ a „Well done“.
- Stlačením ⑦ spustíte program.

④ Nastavenie teploty a displej pre hornú platňu:

- Pokiaľ nie je zapnuté napájanie a grilovanie nie je spustené, ikona ohrevu svieti biele a displej zobrazuje 000 °C.
- Rozsah nastavení teploty: 90–230 °C.
- Během grilování ikona ohřevu bliká červeně.
- Po dokončení grilování se ikona rozsvítí bíle a displej opět zobrazuje 000 °C.

⑤ Symbol teploty a displej pre spodnú platňu:

- Ak nie je zapnuté napájanie a grilovanie nie je spustené, ikona ohrevu svieti bielo a displej zobrazuje 000 °C.
- Rozsah nastavenia teploty: 90–230 °C.
- Počas grilovania ikona ohrevu bliká červeno.
- Po dokončení grilovania sa ikona rozsvieti bielo a displej opäť zobrazuje 000 °C.

⑥ Symbol časovača a displej:

- Ak nie je zapnuté napájanie a grilovanie nie je spustené, ikona časovača svieti bielo a displej ukazuje 0:00.
- Po dosiahnutí požadovanej teploty začne dvojbodka blikať a spustí sa odpočítavanie.
- Počas grilovania ikona časovača bliká zeleno.
- Po dokončení grilovania sa ikona rozsvieti bielo a displej ukazuje 0:00.

⑦ Ovládací gombík:

- Pomocou gombíka je možné manuálne nastaviť požadovanú teplotu alebo čas grilovania.

- Po výbere grilovacieho programu stlačte gombík pre jeho spustenie.
- Pri manuálnom nastavení teploty a času spustíte grilovanie tiež stlačením gombíka.

Čas a teplota pre režimy ponuky:

PROGRAM	ČAS (MINÚTY)	TEPLOTA (°C)
Rozmrazovanie	40	50
Zelenina	10	220
Toast	8	210
Ryba	8	230
Klobása	7	230
Kurča	8	230
Steak (rare)	3	230
Steak (medium)	5	230
Steak (medium well)	7	230
Steak (well done)	10	230

- V režime ponuky sú čas varenia a teplota iba orientačné. Podľa hrúbky pokrmu a osobných preferencií môžete počas varenia upraviť čas aj teplotu.
- Ak počas dvoch minút nevykonáte žiadnu operáciu, zariadenie sa automaticky vypne.
- Po spustení režimu ponuky alebo manuálneho režimu sa zariadenie najprv predhreje. Po deviatich pípnutiach sa spustí samotné varenie.
- Počas varenia v režime ponuky alebo v manuálnom režime možno upraviť teplotu a čas. Stlačte ikonu teploty alebo časovača, upravte hodnoty otočením gombíka a následne potvrdte stlačením gombíka.

Pred prvým použitím:

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Varné dosky očistite jemnou stranou hubky alebo handričkou navlhčenou v teplej vode.





- **NEPONÁRAJTE JEDNOTKU A NEAPLIKUJTE VODU PRIAMO NA VARNÉ PLOCHY.**
- Osušte handričkou alebo papierovou utierkou.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov jemne potrite varné dosky trochou rastlinného oleja alebo sprejom na varenie.

Upozornenie: Pri prvom zahriatí grilu sa môže uvoľniť mierny dym alebo zápach. Je to bežné pri mnohých vykurovacích zariadeniach a nemá to vplyv na bezpečnosť vášho spotrebiča.

Ako používať:

Zasuňte zástrčku do zásuvky. Ozve sa krátke pípnutie a obrazovka raz blikne. Následne sa rozsvieti ikona vypínača.

Manuálny režim a prevádzka:

1. Stlačte tlačidlo  – obrazovka sa rozsvieti (okrem ikon na prepečenie steaku) a spotrebič prejde do režimu, v ktorom možno ovládať jeho funkcie.
2. Stlačte ikonu ohrevu a otočte gombíkom  na požadovanú teplotu. Potom stlačte ikonu časovača a otočte gombíkom  na požadovaný čas.
3. Stlačením gombíka  spustíte predhrievanie.
4. Po ukončení predhrievania zaznie zvukový signál a spustí sa odpočítavanie. Zariadenie je pripravené na varenie.
5. Otvorte veko, vložte sendvič, mäso alebo iné jedlo na spodnú varnú dosku a veko zatvorte.
6. Po ukončení varenia zaznie opäť zvukový signál.
7. Vyberte jedlo a vypnite napájanie.



Poznámky:

Počas varenia môžete upraviť teplotu a/alebo čas podľa vlastných preferencií.

Odporúčame najskôr vyskúšať predhrievanie na maximálnu teplotu. Po predhrievaní môžete teplotu znížiť podľa potreby.

Jedlo odstraňujte plastovou alebo silikónovou stierkou. Nikdy nepoužívajte kovové nože ani ostré nástroje.

Režim prednastavených programov:

1. Stlačte tlačidlo  – obrazovka sa rozsvieti (okrem ikon na prepečenie steaku) a zariadenie prejde do režimu, v ktorom možno ovládať jeho funkcie.
2. Vyberte požadovanú ikonu ponuky jej podržaním na 3 sekundy. Vybraná ikona začne blikáť. Ak zvolíte ikonu steaku, zvolte aj požadovaný stupeň prepečenia.
3. Stlačením gombíka  spustíte predhrievanie.
4. Po dokončení predhrievania zaznie bzučiak a spustí sa odpočítavanie. Zariadenie je pripravené na varenie.
5. Otvorte veko, vložte sendvič, mäso alebo iné jedlo na spodnú varnú dosku a veko zatvorte.

6. Po dokončení varenia zaznie bzučiak znovu.

7. Vyberte jedlo a vypnite napájanie.





Poznámky:

Počas automatického režimu môžete upraviť čas varenia a/alebo teplotu podľa vlastných preferencií.

Ak chcete zmeniť nastavenie počas bežiacieho programu, stlačte ikonu ohrevu alebo časovača, potom otočte gombíkom a zmenu potvrdte jeho stlačením.

Jedlo odstraňujte plastovou alebo silikónovou stierkou. Nikdy nepoužívajte kovové nože ani ostré predmety, pretože by mohli poškodiť nepríľnavý povrch varných dosiek.

Kódy porúch

DISPLEJ	PRÍČINA	RIEŠENIE
	Prerušený obvod	Kontaktujte zákaznický servis
	Skratovaný obvod	Kontaktujte zákaznický servis
	Ochrana proti prehriatiu	Vypnite zariadenie a nechajte ho úplne vychladnúť, potom ho znova zapnite
	Testovací režim	Vypnite a reštartujte zariadenie

Ak dôjde k iným poruchám, ktoré si vyžadujú špeciálne nástroje, navštívte prosím určené servisné stredisko kvôli výmene alebo kontaktujte oficiálny zákaznický servis na konzultáciu.

Núdzové opatrenie: Ak počas používania začne zo zariadenia neustále vychádzať dym, okamžite zariadenie vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.

Čistenie a starostlivosť

- Pred čistením vždy odpojte gril zo siete a nechajte ho vychladnúť. Najlepšie sa čistí, keď je ešte mierne zahriaty. Gril nie je potrebné rozoberať. Nikdy gril neponárajte do vody ani ho nekladajte do umývačky riadu.
- Varné dosky utrite mäkkou handričkou, aby ste odstránili zvyšky jedla. Pripálené zvyšky možno uvoľniť navlhčením zmesou teplej vody a saponátu alebo priložením vlhkého kuchynského papiera. Následne ich očistite neabrazívnou plastovou hubkou.

- Na jednoduchšie čistenie možno varné dosky vybrať a umyť samostatne. Vyhnite sa však použitiu vriacej vody – zadná strana dosiek môže oxidovať (tzv. zafarbenie).
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť neprilnavý povrch.
- Pri vyberaní jedla používajte iba drevené alebo plastové náradie, aby ste nepoškodili povrch varných dosiek.
- Vonkajší povrch grilu utierajte iba vlhkou handričkou. Nepoužívajte ocelovú vlnu ani abrazívne hubky, pretože môžu povrch poškodiť. Gril neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Gril nekladajte do umývačky riadu.
- Po každom použití vyberte a vyprázdňte odkvapkávaciu misku a umyte ju v teplej mydlovej vode. Nepoužívajte drôtenky ani hrubé čistiace prostriedky.
- Dôkladne opláchnite a osušte mäkkou, čistou handričkou.

Skladovanie

- Pred uložením vždy odpojte gril od elektrickej siete.
- Pred uskladnením sa uistite, že je gril úplne vychladnutý a suchý.
- Sieťový kábel môžete pre jednoduché uloženie omotať okolo spodnej časti základne.

Likvidácia

Elektrické spotrebiče, ich príslušenstvo a obaly by mali byť čo najviac ekologicky recyklované. Nepatria do bežného komunálneho odpadu. Tento pokyn platí len pre krajinu EÚ. V súlade s európskou smernicou 2002/96/ES WEEE o likvidácii starých elektrických a elektronických zariadení je potrebné, aby zariadenia, ktoré už nie sú v prevádzke, boli zhromažďované a recyklované ekologickým spôsobom.

Tylko do użytku wewnętrznego

Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj tę instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- Może nie być odpowiednie do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne obiekty niemieszkalne.
- Nie jest również przeznaczone do użytku przez gości hoteli, moteli, pensjonatów i innych miejsc zamieszkania.

Ważne środki ostrożności:

- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada wartości podanej na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem – nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani elementów grzejnych w wodzie.
- Nie używaj części zamiennych od innych producentów – może to prowadzić do uszkodzenia urządzenia i utraty gwarancji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci ani osoby z ograniczoną sprawnością umysłową bez nadzoru odpowiedzialnej osoby dorosłej.
- Nigdy nie zostawiaj przewodu zasilającego podłączonego do gniazdka, jeśli urządzenie nie jest używane.
- Upewnij się, że przewód nie dotyka gorących powierzchni.
- Przed przestawianiem lub czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od zasilania.
- Przed czyszczeniem lub zdejmowaniem/zakładaniem części, pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Do czyszczenia używaj tylko wilgotnej ściereczki.
- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Do obsługi używaj wyłącznie przeznaczonego panelu sterowania i pokrętki.

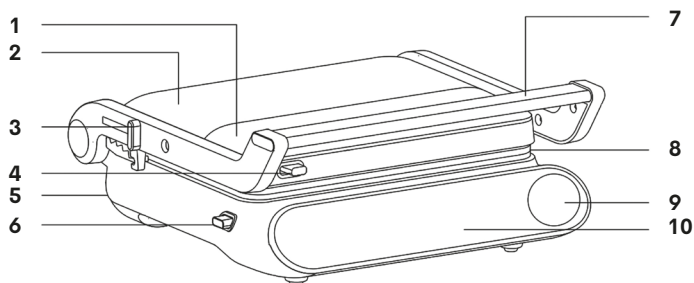
Wprowadzenie

Linia urządzeń elektrycznych Remoska® Maria łączy wyjątkowy design z praktyczną funkcjonalnością dla nowoczesnej kuchni. Grill elektryczny Maria oferuje siedem wstępnie zaprogramowanych trybów, które umożliwiają łatwe i wygodne przygotowanie posiłków. Panel dotykowy zapewnia proste i intuicyjne sterowanie. Program do mięsa umożliwia precyzyjne ustawienie stopnia wysmażenia zgodnie z Twoimi preferencjami. Ceramiczna powłoka płyt grillujących gwarantuje równomierne przypieczenie, łatwe czyszczenie i – jeśli zechcesz – zdrowe grillowanie z minimalną ilością tłuszczu. Odkryj także inne urządzenia z linii Remoska® Maria i stwórz elegancką, spójną stylistycznie kuchnię.

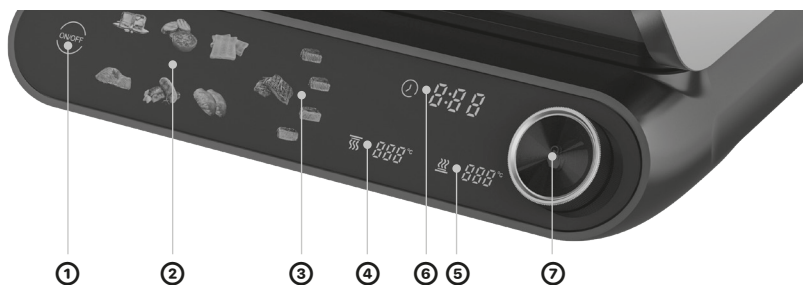
Dane techniczne:

- Napięcie: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Moc: 2000–2200 W
- Waga: 6,05 kg

Opis ogólny:



- | | |
|---|--|
| 1. Pokrywa ze stali nierdzewnej | 6. Przycisk zwalniający dolną płytę grillującą |
| 2. Górna pokrywa | 7. Uchwyt |
| 3. Przycisk do blokady i otwierania grilla o 180 stopni | 8. Płyty grillujące |
| 4. Przycisk zwalniający górną płytę grillującą | 9. Pokrętko sterujące |
| 5. Dolna obudowa | 10. Panel sterowania |



① Włącznik:

- W trybie czuwania ikona włącznika miga.
- W trybie pracy ikona świeci się ciągle.

- Dotknięcie ikony włącza zasilanie.
- Przytrzymanie ikony przez 3 sekundy wyłącza zasilanie.

② Przyciski menu:

- Naciśnij jedną z ikon na 3 sekundy – wybrana ikona zacznie migać. Naciśnięciem ⑦ uruchomisz program.
- Wybrana ikona będzie migać w trybie pracy.
- Aby anulować wybraną opcję w trakcie działania, naciśnij daną ikonę na 3 sekundy.

③ Przycisk „Steak”:

- Naciśnij przycisk „Steak” – kontrolka zacznie migać i zapali się ikona „Rare”.
- Kolejne naciśnięcia przełączają ikony: „Medium”, „Medium well” i „Well done”.
- Naciśnij ⑦, aby uruchomić program.

④ Ustawienie temperatury i wyświetlacz górnej płyty:

- Gdy zasilanie jest wyłączone i grillowanie nie jest aktywne, ikona podgrzewania świeci się na biało, a wyświetlacz pokazuje 000 °C.
- Zakres ustawienia temperatury: 90–230 °C.
- Podczas grillowania ikona podgrzewania miga na czerwono.
- Po zakończeniu grillowania ikona świeci się na biało, a wyświetlacz znów pokazuje 000 °C.

⑤ Symbol temperatury i wyświetlacz dolnej płyty:

- Gdy zasilanie jest wyłączone i grillowanie nie jest aktywne, ikona podgrzewania świeci się na biało, a wyświetlacz pokazuje 000 °C.
- Zakres ustawienia temperatury: 90–230 °C.
- Podczas grillowania ikona podgrzewania miga na czerwono.
- Po zakończeniu grillowania ikona świeci się na biało, a wyświetlacz znów pokazuje 000 °C.

⑥ Symbol timera i wyświetlacz:

- Gdy zasilanie jest wyłączone i grillowanie nie jest aktywne, ikona timera świeci się na biało, a wyświetlacz pokazuje 0:00.
- Po osiągnięciu zadanej temperatury dwukropek zacznie migać i uruchomi się odliczanie.
- Podczas grillowania ikona timera miga na zielono.
- Po zakończeniu grillowania ikona świeci się na biało, a wyświetlacz pokazuje 0:00.

⑦ Pokrętło:

- Za pomocą pokrętła można ręcznie ustawić pożądaną temperaturę lub czas grillowania.

- Po wybraniu programu grillowania naciśnij pokrętkę, aby go uruchomić.
- Przy ręcznym ustawieniu temperatury i czasu również naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć grillowanie.

Czas i temperatura dla trybów menu:

PROGRAM	CZAS (MINUTY)	TEMPERATURA (°C)
Rozmrażanie	40	50
Warzywa	10	220
Tost	8	210
Ryba	8	230
Kiełbasa	7	230
Kurczak	8	230
Stek (rare)	3	230
Stek (medium)	5	230
Stek (medium well)	7	230
Stek (well done)	10	230

- W trybie menu czas gotowania i temperatura są jedynie orientacyjne. W zależności od grubości potrawy i osobistych preferencji możesz dostosować czas i temperaturę w trakcie gotowania.
- Jeśli w ciągu dwóch minut nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Po uruchomieniu trybu menu lub trybu ręcznego urządzenie najpierw się nagrzeje. Po dziewięciu sygnałach dźwiękowych rozpocznie się gotowanie.
- Podczas gotowania w trybie menu lub trybie ręcznym można dostosować temperaturę i czas. Naciśnij ikonę temperatury lub timera, obróć pokrętkę, a następnie potwierdź naciskając pokrętkę.

Przed pierwszym użyciem:

- Usuń cały materiał opakowaniowy.
- Płyty grzewcze wyczyść miękką stroną gąbki lub ściereczką zwilżoną w ciepłej wodzie.

• NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA ANI NIE NAKŁADAJ WODY BEZPOŚREDNIO NA PŁYTY GRZEWCZE.





- Wytrzyj do sucha ściereczką lub papierowym ręcznikiem.
- Dla uzyskania najlepszych rezultatów lekko posmaruj płyty grzewcze odrobiną oleju do gotowania lub sprayem do smażenia.

Uwaga: Przy pierwszym nagrzewaniu grilla może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to typowe dla wielu urządzeń grzewczych i nie wpływa na bezpieczeństwo urządzenia.

Jak używać:

Włóż wtyczkę do gniazdka. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, a ekran raz zamiga. Następnie zaświeci się ikona włącznika.

Tryb ręczny i obsługa:

1. Naciśnij przycisk  – ekran się podświetli (z wyjątkiem ikon stopnia wysmażenia steku), a urządzenie przejdzie do trybu umożliwiającego jego obsługę.
2. Naciśnij ikonę grzania i obróć pokrętkę , aby ustawić żądaną temperaturę. Następnie naciśnij ikonę timera i obróć pokrętkę , aby ustawić żądany czas.
3. Naciśnij pokrętkę , aby rozpocząć nagrzewanie.
4. Po zakończeniu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozpocznie się odliczanie. Urządzenie jest gotowe do gotowania.
5. Otwórz pokrywę, umieść kanapkę, mięso lub inne produkty spożywcze na dolnej płycie grzewczej, a następnie zamknij pokrywę.
6. Po zakończeniu gotowania ponownie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
7. Wyjmij potrawy i odłącz zasilanie.



Uwagi:

Podczas gotowania możesz dostosować temperaturę i/lub czas według własnych preferencji.

Zalecamy najpierw wypróbować nagrzewanie do maksymalnej temperatury. Po nagrzeniu możesz obniżyć temperaturę według potrzeb.

Do wyjmowania potraw używaj plastikowej lub silikonowej szpatułki. Nigdy nie używaj metalowych noży ani ostrych narzędzi.

Tryb programów wstępnych:

1. Naciśnij przycisk  – ekran się podświetli (z wyjątkiem ikon stopnia wysmażenia steku), a urządzenie przejdzie do trybu umożliwiającego jego obsługę.
2. Wybierz żądaną ikonę menu, naciskając ją przez 3 sekundy. Wybrana ikona zacznie migać. Jeśli wybierzesz ikonę steku, wybierz także odpowiedni stopień wysmażenia.
3. Naciśnij pokrętkę , aby rozpocząć nagrzewanie.
4. Po zakończeniu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozpocznie się odliczanie. Urządzenie jest gotowe do gotowania.
5. Otwórz pokrywę, umieść kanapkę, mięso lub inne produkty spożywcze na dolnej płycie grzewczej, a następnie zamknij pokrywę.

6. Po zakończeniu gotowania ponownie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyjmij potrawy i odłącz zasilanie.

Uwagi:

Podczas trybu automatycznego możesz dostosować czas gotowania i/lub temperaturę według własnych preferencji.

Jeśli chcesz zmienić ustawienia podczas działania programu, naciśnij ikonę grzania lub timera, obróć pokrętko i zatwierdź zmianę naciskając je.

Do wyjmowania potraw używaj plastikowej lub silikonowej szpatułki. Nigdy nie używaj metalowych noży ani ostrych przedmiotów, ponieważ mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyt grzewczych..

Kody usterek

WYŚWIETLACZ	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
	Przerwany obwód	Skontaktuj się z obsługą klienta
	Zwarcie obwodu	Skontaktuj się z obsługą klienta
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Wyłącz urządzenie i pozwól mu całkowicie ostygnąć, następnie włącz je ponownie
	Tryb testowy	Wyłącz i zrestartuj urządzenie

Jeśli wystąpią inne usterki wymagające specjalistycznych narzędzi, prosimy udać się do wyznaczonego punktu serwisowego w celu wymiany lub skontaktować się z oficjalną obsługą klienta w celu konsultacji.

Środek awaryjny: Jeśli podczas użytkowania z urządzenia zacznie nieustannie wydobywać się dym, natychmiast wyłącz urządzenie, odłącz wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z obsługą klienta.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed czyszczeniem zawsze odłącz grill od zasilania i pozostaw do ostygnięcia. Najlepiej czyścić, gdy jest jeszcze lekko ciepły. Nie ma potrzeby demontowania grilla. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie wkładaj go do zmywarki.
- Płyty grzewcze przetrzyj miękką ściereczką, aby usunąć resztki jedzenia. Zasznięte pozostałości można zmiękczyć, namaczając je w ciepłej wodzie z płynem do naczyń lub

przykładając wilgotny ręcznik papierowy. Następnie oczyść je nieścierną plastikową gąbką.

- Dla łatwiejszego czyszczenia płyty grzewcze można wyjąć i umyć osobno. Należy jednak unikać używania wrzącej wody – tylna strona płyt może ulec utlenieniu (tzw. przebarwienia).
- Nie używaj środków ściernych, które mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
- Do wyjmowania potraw używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych akcesoriów, aby nie uszkodzić powierzchni płyt grzewczych.
- Zewnętrzną obudowę grilla przecieraj tylko wilgotną ściereczką. Nie używaj wełny stalowej ani gąbek ściernych, ponieważ mogą uszkodzić powierzchnię. Nie zanurzaj grilla w wodzie ani innych cieczach.
- Nie wkładaj grilla do zmywarki.
- Po każdym użyciu wyjmij i opróżnij tackę ociekową, a następnie umyj ją w ciepłej wodzie z mydłem. Nie używaj druciaków ani szorstkich środków czyszczących.
- Dokładnie spłucz i wytrzyj do sucha miękką, czystą ściereczką.

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem zawsze odłącz grill od sieci elektrycznej.
- Przed schowaniem upewnij się, że grill całkowicie ostygł i jest suchy.
- Przewód zasilający można dla łatwiejszego przechowywania owinąć wokół dolnej części podstawy.

Utylizacja

Sprzęt elektryczny, jego akcesoria i opakowania powinny być w miarę możliwości ponownie wykorzystywane w sposób ekologiczny. Nie należy ich wyrzucać do odpadów komunalnych. Niniejsza informacja dotyczy wyłącznie krajów UE. Zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE (WEEE) dotyczącą utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, urządzenia, które nie są już używane, powinny być zbierane i utylizowane w sposób przyjazny dla środowiska.

Nur für den Innenbereich

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

- Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, landwirtschaftlichen Betrieben, Motels und anderen gewerblichen Bereichen geeignet.
- Es ist ebenfalls nicht für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Wohnbereichen vorgesehen.

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen:

- Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Geräts, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenden Sie sich an ein Servicezentrum – führen Sie keine eigenen Reparaturen durch.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Heizeinheit niemals in Wasser.
- Verwenden Sie keine Ersatzteile von anderen Herstellern – dies kann zu Schäden am Gerät und zum Verlust der Garantie führen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen oder psychischen Fähigkeiten ohne Aufsicht durch eine verantwortliche Person bestimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals eingesteckt, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer vor dem Umstellen oder Reinigen des Geräts.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile reinigen, abnehmen oder wieder einsetzen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Verwenden Sie zur Reinigung lediglich ein feuchtes Tuch.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine heiße Herdplatte.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie zur Bedienung das vorgesehene Bedienfeld und den Drehknopf.

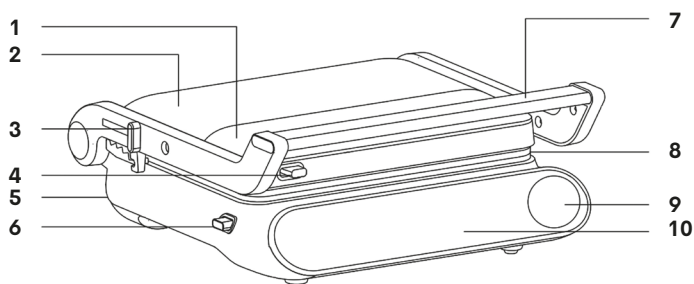
Einführung

Die Produktreihe Remoska® Maria vereint einzigartiges Design mit praktischer Funktionalität für die moderne Küche. Der elektrische Grill Maria bietet sieben voreingestellte Programme für eine einfache und komfortable Zubereitung von Speisen. Das Touchdisplay sorgt für eine einfache und intuitive Bedienung. Das Fleischprogramm ermöglicht eine präzise Einstellung des Gargrads nach Ihrem Geschmack. Die Keramikbeschichtung der Grillplatten gewährleistet gleichmäßiges Garen, einfache Reinigung und – wenn gewünscht – gesundes Grillen mit minimalem Fett. Entdecken Sie auch weitere Geräte aus der Remoska® Maria-Serie und gestalten Sie Ihre Küche in einem einheitlichen, eleganten Stil.

Technische Daten:

- Spannung: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Leistung: 2000–2200 W
- Gewicht: 6,05 kg

Allgemeine Beschreibung:



- | | |
|---|--|
| 1. Abdeckung aus Edelstahl | 6. Taste zum Lösen der unteren Grillplatte |
| 2. Oberes Gehäuse | 7. Griff |
| 3. Taste zum Verriegeln und Öffnen des Grills um 180 Grad | 8. Grillplatten |
| 4. Taste zum Lösen der oberen Grillplatte | 9. Drehknopf |
| 5. Unteres Gehäuse | 10. Bedienfeld |



① Ein-/Ausschalter:

- Im Standby-Modus blinkt das Symbol des Schalters.
- Im Betriebsmodus leuchtet das Symbol dauerhaft.

- Durch Antippen des Symbols wird die Stromversorgung eingeschaltet.
- Durch Gedrückthalten des Symbols für 3 Sekunden wird die Stromversorgung ausgeschaltet.

② Menütasten:

- Drücken Sie eines der Symbole für 3 Sekunden – das ausgewählte Symbol beginnt zu blinken. Durch Drücken von ⏻ starten Sie das Programm.
- Das ausgewählte Symbol blinkt während des Betriebs.
- Wenn Sie das ausgewählte Menü während des Betriebs abbrechen möchten, drücken Sie das entsprechende Symbol für 3 Sekunden.

③ Steak-Taste:

- Drücken Sie die Steak-Taste – die Kontrollleuchte beginnt zu blinken und das Symbol „Rare“ leuchtet auf.
- Durch wiederholtes Drücken schalten sich nacheinander die Symbole „Medium“, „Medium well“ und „Well done“ ein.
- Durch Drücken von ⏻ starten Sie das Programm.

④ Temperatureinstellung und Display für die obere Grillplatte:

- Wenn die Stromversorgung ausgeschaltet ist und das Grillen nicht läuft, leuchtet das Heizungssymbol weiß und das Display zeigt 000 °C.
- Temperaturbereich: 90–230 °C.
- Während des Grillvorgangs blinkt das Heizungssymbol rot.
- Nach Beendigung des Grillvorgangs leuchtet das Symbol wieder weiß und das Display zeigt erneut 000 °C.

⑤ Temperatursymbol und Display für die untere Grillplatte:

- Wenn die Stromversorgung ausgeschaltet ist und das Grillen nicht läuft, leuchtet das Heizungssymbol weiß und das Display zeigt 000 °C.
- Temperaturbereich: 90–230 °C.
- Während des Grillvorgangs blinkt das Heizungssymbol rot.
- Nach Beendigung des Grillvorgangs leuchtet das Symbol wieder weiß und das Display zeigt erneut 000 °C.

⑥ Zeitsymbol und Display:

- Wenn die Stromversorgung ausgeschaltet ist und das Grillen nicht läuft, leuchtet das Timersymbol weiß und das Display zeigt 0:00 an.
- Nach Erreichen der gewünschten Temperatur beginnt der Doppelpunkt zu blinken und der Countdown startet.
- Während des Grillvorgangs blinkt das Timersymbol grün.

- Nach Beendigung des Grillvorgangs leuchtet das Symbol weiß und das Display zeigt 0:00 an.

🕒 Drehknopf:

- Mit dem Drehknopf kann die gewünschte Temperatur oder Grillzeit manuell eingestellt werden.
- Nach Auswahl des Grillprogramms drücken Sie den Knopf, um es zu starten.
- Bei manueller Einstellung von Temperatur und Zeit starten Sie das Grillen ebenfalls durch Drücken des Knopfs.

Zeit und Temperatur für Menümodi:

PROGRAMM	ZEIT (MINUTEN)	TEMPERATUR (°C)
Auftauen	40	50
Gemüse	10	220
Toast	8	210
Fisch	8	230
Wurst	7	230
Hähnchen	8	230
Steak (rare)	3	230
Steak (medium)	5	230
Steak (medium well)	7	230
Steak (well done)	10	230

- Im Menümodus sind die Kochzeit und die Temperatur nur als Richtwerte zu verstehen. Je nach Dicke des Garguts und persönlichen Vorlieben können Zeit und Temperatur während des Garens angepasst werden.
- Wenn innerhalb von zwei Minuten keine Aktion ausgeführt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Nach dem Start des Menümodus oder des manuellen Modus heizt sich das Gerät zunächst auf. Nach neun Pieptönen beginnt der eigentliche Garvorgang.

- Während des Garens im Menü- oder manuellen Modus können Temperatur und Zeit angepasst werden. Drücken Sie das Temperatur- oder Timersymbol, stellen Sie den gewünschten Wert mit dem Drehknopf ein und bestätigen Sie durch Drücken des Knopfes.

Vor dem ersten Gebrauch:





- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie die Grillplatten mit der weichen Seite eines Schwamms oder mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Tuch.
- TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER UND TRAGEN SIE KEIN WASSER DIREKT AUF DIE GRILLFLÄCHEN AUF.
- Trocknen Sie mit einem Tuch oder Papiertuch ab.
- Für beste Ergebnisse bestreichen Sie die Grillplatten leicht mit etwas Speiseöl oder einem Kochspray.

Hinweis: Beim ersten Aufheizen des Grills kann leichter Rauch oder Geruch entstehen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und hat keinen Einfluss auf die Sicherheit Ihres Geräts.

Verwendung:

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ein kurzer Piepton ertönt und das Display blinkt einmal. Anschließend leuchtet das Symbol des Ein-/Ausschalters.

Manueller Modus und Betrieb:

1. Drücken Sie die Taste  – das Display leuchtet auf (außer den Symbolen für den Steak-Gargrad) und das Gerät wechselt in den Bedienmodus.
2. Drücken Sie das Heizungssymbol und drehen Sie den Knopf , um die gewünschte Temperatur einzustellen. Dann drücken Sie das Timersymbol und drehen den Knopf , um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie den Knopf , um das Vorheizen zu starten.
4. Nach dem Vorheizen ertönt ein Signalton und der Countdown beginnt. Das Gerät ist nun bereit zum Garen.
5. Öffnen Sie den Deckel, legen Sie ein Sandwich, Fleisch oder andere Lebensmittel auf die untere Grillplatte und schließen Sie den Deckel.
6. Sobald das Garen abgeschlossen ist, ertönt der Signalton erneut.
7. Entnehmen Sie die Speisen und schalten Sie die Stromversorgung aus.



Hinweise:

Während des Garens können Temperatur und/oder Zeit an Ihre Vorlieben angepasst werden.

Wir empfehlen, das Gerät zunächst bei maximaler Temperatur vorzuheizen. Nach dem Vorheizen kann die Temperatur bei Bedarf gesenkt werden.

Entnehmen Sie die Speisen mit einem Kunststoff- oder Silikonspatel. Verwenden Sie niemals Metallmesser oder scharfe Werkzeuge.

Modus für voreingestellte Programme:

1. Drücken Sie die Taste  – das Display leuchtet auf (außer den Symbolen für den Steak-Gargrad) und das Gerät wechselt in den Bedienmodus.
2. Wählen Sie das gewünschte Menüsymbol, indem Sie es 3 Sekunden lang gedrückt halten. Das ausgewählte Symbol beginnt zu blinken. Wenn Sie das Steak-Symbol wählen, wählen Sie auch den gewünschten Gargrad.
3. Drücken Sie den Knopf , um das Vorheizen zu starten.
4. Nach dem Vorheizen ertönt ein Signalton und der Countdown beginnt. Das Gerät ist bereit zum Garen.
5. Öffnen Sie den Deckel, legen Sie ein Sandwich, Fleisch oder andere Lebensmittel auf die untere Grillplatte und schließen Sie den Deckel.
6. Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt der Signalton erneut.
7. Entnehmen Sie die Speisen und schalten Sie die Stromversorgung aus.





Hinweise:

Während des automatischen Modus können Sie die Garzeit und/oder Temperatur je nach persönlichen Vorlieben anpassen.

Wenn Sie während eines laufenden Programms eine Einstellung ändern möchten, drücken Sie das Heizungs- oder Timersymbol, drehen Sie den Knopf und bestätigen Sie die Änderung durch Drücken.

Entnehmen Sie die Speisen mit einem Kunststoff- oder Silikonspatel. Verwenden Sie niemals Metallmesser oder scharfe Gegenstände, da diese die Antihafbeschichtung der Grillplatten beschädigen könnten.

Fehlercodes

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
	Stromkreis unterbrochen	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Kurzschluss im Stromkreis	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Überhitzungsschutz aktiviert	Gerät ausschalten, vollständig abkühlen lassen und erneut einschalten
	Testmodus aktiviert	Gerät ausschalten und neu starten

Wenn andere Störungen auftreten, die spezielle Werkzeuge erfordern, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum für den Austausch oder kontaktieren Sie den

offiziellen Kundendienst zur Beratung.

Notfallmaßnahme: Wenn während des Betriebs kontinuierlich Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker des Grills aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Am besten lässt sich das Gerät reinigen, wenn es noch leicht warm ist. Der Grill muss nicht zerlegt werden. Tauchen Sie ihn niemals in Wasser und geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
- Wischen Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch ab, um Speisereste zu entfernen. Angebrannte Rückstände können durch Einweichen mit einer Mischung aus warmem Wasser und Spülmittel oder durch Auflegen eines feuchten Küchenpapiers gelöst werden. Danach mit einem nicht scheuernden Kunststoffschwamm reinigen.
- Zur einfacheren Reinigung können die Grillplatten herausgenommen und separat gewaschen werden. Vermeiden Sie jedoch die Verwendung von kochendem Wasser – die Rückseite der Platten kann oxidieren (sogenannte Verfärbung).
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel, da diese die Antihftbeschichtung beschädigen können.
- Verwenden Sie beim Entnehmen von Speisen nur Holz- oder Kunststoffutensilien, um die Oberfläche der Grillplatten nicht zu beschädigen.
- Wischen Sie die Außenseite des Grills nur mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder scheuernden Schwämme, da diese die Oberfläche beschädigen können. Tauchen Sie den Grill niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Geben Sie den Grill nicht in die Spülmaschine.
- Nehmen Sie nach jedem Gebrauch die Fettauffangschale heraus, entleeren Sie sie und waschen Sie sie in warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Spülen Sie gründlich ab und trocknen Sie mit einem weichen, sauberen Tuch.

Lagerung

- Ziehen Sie vor der Lagerung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich vor dem Verstauen, dass der Grill vollständig abgekühlt und trocken ist.
- Das Netzkabel kann für eine einfachere Aufbewahrung um die Unterseite des Geräts gewickelt werden.

Entsorgung

Elektrogeräte, deren Zubehör und Verpackungen sollten möglichst umweltfreundlich wiederverwendet oder recycelt werden. Sie gehören nicht in den Hausmüll. Diese Anweisung gilt nur für EU-Länder. Gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten müssen nicht mehr verwendete Geräte gesammelt und umweltgerecht recycelt werden.

For indoor use only

Before using the appliance, carefully read this manual and keep it for future reference.

This appliance is intended for household use only.

- It may not be suitable for safe use in environments such as staff kitchens, farms, motels, or other non-residential settings.
- It is also not intended for use by clients in hotels, motels, guesthouses, or other residential environments.

Important safety instructions:

- Before switching on the appliance, check that the voltage in your power outlet matches the voltage specified on the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged. Contact a service center; do not attempt to repair it yourself.
- To prevent the risk of electric shock, do not immerse the cord, plug, or heating element in water.
- Do not use spare parts from other manufacturers – this may damage the appliance and void the warranty.
- This appliance is not intended to be used by children or persons with reduced mental or physical capabilities without supervision by a responsible person.
- Never leave the power cord plugged into the socket when the appliance is not in use.
- Ensure the cord does not come into contact with hot surfaces.
- Always unplug the appliance from the socket before moving or cleaning it.
- Let the appliance cool down completely before cleaning parts or removing/attaching components.
- Never immerse the appliance in water. Use only a damp cloth for maintenance.
- Never place the appliance on a hot stove.
- Do not touch hot surfaces. Use the designated control panel and knob for operation.

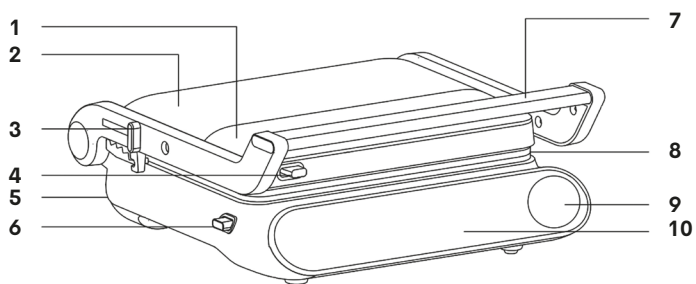
Introduction

The Remoska® Maria range of electric appliances combines unique design with practical functionality for the modern kitchen. The Maria electric grill offers seven preset programs for easy and convenient food preparation. The touch display ensures simple and intuitive control. The meat program allows for precise adjustment of doneness levels according to your preference. The ceramic-coated grill plates ensure even grilling, easy cleaning, and – if desired – healthy cooking with minimal fat. Discover other appliances in the Remoska® Maria range and coordinate your kitchen in a unified, elegant style.

Technical specifications:

- Voltage: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Power: 2000–2200 W
- Weight: 6.05 kg

General description:



1. Stainless steel cover
2. Upper cover
3. Button for locking and opening the grill to 180 degrees
4. Button for releasing the upper grill plate
5. Bottom cover

6. Button for releasing the lower grill plate
7. Handle
8. Grill plates
9. Control knob
10. Control panel




① Power button:


- In standby mode, the power icon blinks.
- In operating mode, the icon stays lit.

- Tap the icon to turn on the power.
- Press and hold the icon for 3 seconds to turn off the power.

② Menu buttons:

- Press and hold one of the icons for 3 seconds – the selected icon will start blinking. Press  to start the program.
- The selected icon will blink during operation.
- To cancel a selected menu option during operation, press and hold the respective icon for 3 seconds.

③ Steak button:

- Press the Steak button – the indicator will start blinking and the "Rare" icon will light up.
- Press repeatedly to switch through the icons "Medium," "Medium well," and "Well done."
- Press  to start the program.

④ Temperature setting and display for the upper plate:

- When power is off and grilling is not active, the heating icon lights up white and the display shows 000 °C.
- Temperature range: 90–230 °C.
- During grilling, the heating icon blinks red.
- After grilling ends, the icon lights up white and the display shows 000 °C again.

⑤ Temperature symbol and display for the lower plate:

- When power is off and grilling is not active, the heating icon lights up white and the display shows 000 °C.
- Temperature range: 90–230 °C.
- During grilling, the heating icon blinks red.
- After grilling ends, the icon lights up white and the display shows 000 °C again.

⑥ Timer symbol and display:

- When power is off and grilling is not active, the timer icon lights up white and the display shows 0:00.
- Once the desired temperature is reached, the colon starts blinking and the countdown begins.
- During grilling, the timer icon blinks green.
- After grilling ends, the icon lights up white and the display shows 0:00.

🕒 Control knob:

- The knob can be used to manually set the desired temperature or grilling time.
- After selecting a grilling program, press the knob to start it.
- When setting temperature and time manually, press the knob to begin grilling.

Time and temperature for menu modes:

PROGRAM	TIME (MINUTES)	TEMPERATURE (°C)
Defrost	40	50
Vegetables	10	220
Toast	8	210
Fish	8	230
Sausage	7	230
Chicken	8	230
Steak (rare)	3	230
Steak (medium)	5	230
Steak (medium well)	7	230
Steak (well done)	10	230

- In menu mode, the cooking time and temperature are only indicative. Depending on the thickness of the food and personal preferences, you can adjust the time and temperature during cooking.
- If no action is performed within two minutes, the device will automatically switch off.
- After starting menu or manual mode, the device will first preheat. After nine beeps, cooking will begin.
- During cooking in menu or manual mode, you can adjust the temperature and time. Press the temperature or timer icon, adjust the values by turning the knob, and confirm by pressing the knob.

Before first use:





- Remove all packaging materials.
- Clean the cooking plates by wiping them with the soft side of a sponge or a cloth dampened with warm water.
- DO NOT IMMERSER THE UNIT OR APPLY WATER DIRECTLY TO THE COOKING SURFACES.
- Dry with a cloth or paper towel.
- For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.

Note: A slight smoke or smell may be emitted during the first heating. This is normal for many heating appliances and does not affect the safety of your device.

How to use:

Insert the plug into the socket. A short beep will sound and the screen will flash once. The power icon will then light up.

Manual mode and operation:

1. Press button  – the screen will light up (except for steak doneness icons), and the appliance will switch to control mode.
2. Press the heating icon and turn knob  to set the desired temperature. Then press the timer icon and turn knob  to set the desired time.
3. Press knob  to start preheating.
4. After preheating ends, a beep will sound and the countdown will start. The device is now ready for cooking.
5. Open the lid, place a sandwich, meat, or other food on the lower cooking plate, then close the lid.
6. Once cooking is complete, the buzzer will sound again.
7. Remove the food and switch off the power.



Notes:

During cooking, you can adjust the temperature and/or time to suit your preferences.

We recommend starting with maximum temperature preheating. After preheating, you can lower the temperature as needed.

Remove food using a plastic or silicone spatula. Never use metal knives or sharp tools.

Preset program mode:

1. Press button  – the screen will light up (except for steak doneness icons), and the appliance will switch to control mode.
2. Select the desired menu icon by pressing it for 3 seconds. The selected icon will start blinking. If you select the steak icon, also choose the desired doneness level.
3. Press knob  to start preheating.
4. After preheating is complete, the buzzer will sound and the countdown will begin.

The device is ready for cooking.

5. Open the lid, place a sandwich, meat, or other food on the lower cooking plate, then close the lid.

6. When cooking is finished, the buzzer will sound again.

7. Remove the food and switch off the power.





Notes:

During automatic mode, you can adjust the cooking time and/or temperature according to your personal preferences.

If you wish to change the settings during an active program, press the heating or timer icon, turn the knob, and confirm the change by pressing it.

Remove food using a plastic or silicone spatula. Never use metal knives or sharp objects, as they may damage the non-stick coating of the cooking plates.

Error codes

DISPLAY	CAUSE	SOLUTION
	Circuit interrupted	Contact customer service
	Short-circuited circuit	Contact customer service
	Overheat protection activated	Turn off the device, let it cool down completely, then turn it on again
	Test mode activated	Turn off and restart the device

If other malfunctions occur that require special tools, please visit the designated service center for replacement or contact the official customer service for assistance.

Emergency measure: If continuous smoke starts coming from the appliance during use, immediately switch it off, unplug it from the socket, and contact customer service.

Cleaning and maintenance

- Always unplug the grill from the power outlet before cleaning and allow it to cool down. The grill is easiest to clean when slightly warm. There is no need to disassemble the grill. Never immerse the grill in water or place it in the dishwasher.
- Wipe the cooking plates with a soft cloth to remove food residues. Burnt-on residues can be loosened by moistening with a mixture of warm water and dish soap or by

placing a damp paper towel on the surface. Then clean using a non-abrasive plastic scrubber.

- For easier cleaning, the cooking plates can be removed and washed separately. However, avoid using boiling water – the backside of the plates may oxidize (known as “staining”).
- Do not use abrasive cleaners, as they may damage the non-stick surface.
- When removing food, use only wooden or plastic utensils to avoid damaging the surface of the cooking plates.
- Wipe the exterior surface of the grill only with a damp cloth. Do not use steel wool or abrasive scrubbers, as they can damage the surface. Do not immerse the grill in water or other liquids.
- Do not place the grill in a dishwasher.
- After each use, remove and empty the drip tray, and wash it in warm soapy water. Do not use steel wool or coarse cleaning agents.
- Rinse thoroughly and dry with a soft, clean cloth.

Storage

- Always unplug the grill from the electrical outlet before storing.
- Make sure the grill is completely cooled and dry before storing.
- For easier storage, the power cord can be wrapped around the bottom of the base.

Disposal

Electrical appliances, their accessories, and packaging should be reused or recycled in an environmentally friendly way wherever possible. They do not belong in regular household waste. This guidance applies only to EU countries.

In accordance with EU Directive 2002/96/EC (WEEE) on the disposal of waste electrical and electronic equipment, appliances that are no longer in use must be collected and recycled in an environmentally responsible manner.

Uniquement pour un usage intérieur

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour une consultation ultérieure.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

- Il peut ne pas être adapté à une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels ou d'autres environnements non résidentiels.
- Il n'est également pas destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, maisons d'hôtes ou autres lieux résidentiels.

Consignes de sécurité importantes :

- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Contactez un centre de service agréé, ne tentez pas de le réparer vous-même.
- Pour éviter tout risque de blessure, n'immergez pas le câble, la prise ou l'unité de chauffage dans l'eau.
- N'utilisez pas de pièces de rechange provenant d'autres fabricants – cela pourrait endommager le produit et annuler la garantie.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ni par des personnes présentant des capacités mentales ou psychiques réduites sans la surveillance d'une personne responsable.
- Ne laissez jamais le câble d'alimentation branché si l'appareil n'est pas utilisé.
- Assurez-vous que le câble ne touche pas de surface chaude.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de nettoyer les pièces ou de les retirer/remettre en place.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Utilisez uniquement un chiffon humide pour l'entretien.
- Ne placez jamais l'appareil sur une cuisinière chaude.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez le panneau de commande et le bouton prévus à cet effet.

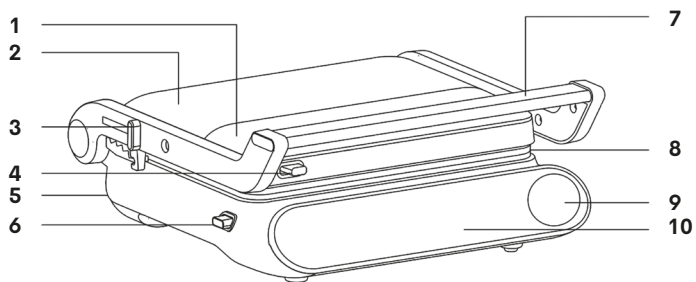
Introduction

La gamme d'appareils électroménagers Remoska® Maria allie un design unique à une fonctionnalité pratique pour les cuisines modernes. Le gril électrique Maria propose sept programmes prédéfinis pour une préparation simple et pratique des repas. L'écran tactile assure un contrôle simple et intuitif. Le programme viande permet un réglage précis du degré de cuisson selon vos préférences. Les plaques de cuisson avec revêtement céramique garantissent une cuisson uniforme, un nettoyage facile et – si vous le souhaitez – une cuisson saine avec un minimum de matières grasses. Découvrez aussi d'autres appareils de la gamme Remoska® Maria et harmonisez votre cuisine avec style et élégance.

Caractéristiques techniques :

- Tension : 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Puissance : 2000–2200 W
- Poids : 6,05 kg

Description générale :



- | | |
|---|--|
| 1. Couvercle en acier inoxydable | 6. Bouton de libération de la plaque de cuisson inférieure |
| 2. Couvercle supérieur | 7. Poignée |
| 3. Bouton de verrouillage et d'ouverture du gril à 180 degrés | 8. Plaques de cuisson |
| 4. Bouton de libération de la plaque de cuisson supérieure | 9. Bouton de réglage |
| 5. Couvercle inférieur | 10. Panneau de commande |




① Interrupteur :


- En mode veille, l'icône de l'interrupteur clignote.
- En mode fonctionnement, l'icône reste allumée.

- Appuyez sur l'icône pour allumer l'appareil.
- Maintenez l'icône enfoncée pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil.

② Boutons de menu :

- Appuyez sur une des icônes pendant 3 secondes – l'icône sélectionnée se met à clignoter. Appuyez sur  pour lancer le programme.
- L'icône sélectionnée clignote pendant le fonctionnement.
- Pour annuler le programme sélectionné en cours d'exécution, maintenez l'icône correspondante enfoncée pendant 3 secondes.

③ Bouton Steak :

- Appuyez sur le bouton Steak – le témoin lumineux clignote et l'icône « Rare » s'allume.
- En appuyant plusieurs fois, les icônes « Medium », « Medium well » et « Well done » s'allument successivement.
- Appuyez sur  pour lancer le programme.

④ Réglage de la température et affichage pour la plaque supérieure :

- Lorsque l'appareil est éteint et que le mode grill n'est pas activé, l'icône de chauffage est blanche et l'écran affiche 000 °C.
- Plage de réglage de la température : 90–230 °C.
- Pendant la cuisson, l'icône de chauffage clignote en rouge.
- Une fois la cuisson terminée, l'icône redevient blanche et l'écran affiche de nouveau 000 °C.

⑤ Icône de température et affichage pour la plaque inférieure :

- Lorsque l'appareil est éteint et que le mode grill n'est pas activé, l'icône de chauffage est blanche et l'écran affiche 000 °C.
- Plage de réglage de la température : 90–230 °C.
- Pendant la cuisson, l'icône de chauffage clignote en rouge.
- Une fois la cuisson terminée, l'icône redevient blanche et l'écran affiche de nouveau 000 °C.

⑥ Icône de minuterie et affichage :

- Lorsque l'appareil est éteint et que le mode grill n'est pas activé, l'icône de la minuterie est blanche et l'écran affiche 0:00.
- Une fois la température souhaitée atteinte, les deux-points commencent à clignoter et le compte à rebours démarre.
- Pendant la cuisson, l'icône de la minuterie clignote en vert.
- Une fois la cuisson terminée, l'icône redevient blanche et l'écran affiche 0:00.

🕒 **Bouton rotatif :**

- Ce bouton permet de régler manuellement la température ou la durée de cuisson.
- Après avoir sélectionné un programme, appuyez sur le bouton pour le lancer.
- En mode manuel, appuyez également sur le bouton pour démarrer la cuisson après réglage de la température et du temps.

Temps et température pour les modes menu :

PROGRAMME	DURÉE (MINUTES)	TEMPÉRATURE (°C)
Décongélation	40	50
Légumes	10	220
Toast	8	210
Poisson	8	230
Saucisse	7	230
Poulet	8	230
Steak (saignant)	3	230
Steak (à point)	5	230
Steak (bien cuit)	7	230
Steak (très bien cuit)	10	230

• En mode menu, la durée de cuisson et la température sont données à titre indicatif. Selon l'épaisseur des aliments et vos préférences personnelles, vous pouvez ajuster la durée et la température pendant la cuisson.

• Si aucune action n'est effectuée dans les deux minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.

• Après avoir lancé le mode menu ou le mode manuel, l'appareil commence par un préchauffage. Après neuf bips, la cuisson démarre.

• Pendant la cuisson en mode menu ou manuel, il est possible de modifier la température et la durée. Appuyez sur l'icône de température ou de minuterie, ajustez les valeurs avec le bouton rotatif, puis confirmez en appuyant sur le bouton.

Avant la première utilisation :





- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez les plaques de cuisson en les essuyant avec le côté doux d'une éponge ou un chiffon humidifié à l'eau tiède.
- **NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU ET N'APPLIQUEZ PAS D'EAU DIRECTEMENT SUR LES SURFACES DE CUISSON.**
- Séchez avec un chiffon ou un essuie-tout.
- Pour de meilleurs résultats, enduisez légèrement les plaques de cuisson d'un peu d'huile ou utilisez un spray de cuisson.

Remarque : Lors du premier chauffage, un léger dégagement de fumée ou d'odeur peut se produire. C'est normal pour de nombreux appareils de chauffage et cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Mode d'emploi :

Branchez l'appareil dans une prise. Un bip sonore retentit et l'écran clignote une fois. L'icône de l'interrupteur s'allume ensuite.

Mode manuel et fonctionnement :

1. Appuyez sur le bouton  – l'écran s'allume (à l'exception des icônes de cuisson du steak) et l'appareil passe en mode de contrôle.
2. Appuyez sur l'icône de chauffage et tournez le bouton  pour régler la température souhaitée. Ensuite, appuyez sur l'icône de la minuterie et tournez le bouton  pour régler la durée souhaitée.
3. Appuyez sur le bouton  pour démarrer le préchauffage.
4. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et le compte à rebours commence. L'appareil est maintenant prêt à cuire.
5. Ouvrez le couvercle, placez un sandwich, de la viande ou d'autres aliments sur la plaque inférieure, puis refermez le couvercle.
6. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit à nouveau.
7. Retirez les aliments et éteignez l'appareil.


Remarques :

Vous pouvez ajuster la température et/ou la durée pendant la cuisson selon vos préférences.


Il est recommandé de commencer par un préchauffage à température maximale. Après le préchauffage, la température peut être réduite si nécessaire.

Utilisez uniquement une spatule en plastique ou en silicone pour retirer les aliments. N'utilisez jamais de couteaux métalliques ni d'objets tranchants.

Mode programmes prédéfinis :

1. Appuyez sur le bouton  – l'écran s'allume (à l'exception des icônes de cuisson du steak) et l'appareil passe en mode de contrôle.

2. Sélectionnez l'icône souhaitée en l'appuyant pendant 3 secondes. L'icône sélectionnée commence à clignoter. Si vous choisissez l'icône steak, sélectionnez également le degré de cuisson souhaité.

3. Appuyez sur le bouton  pour démarrer le préchauffage.

4. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et le compte à rebours commence. L'appareil est prêt à cuire.

5. Ouvrez le couvercle, placez un sandwich, de la viande ou d'autres aliments sur la plaque inférieure, puis refermez le couvercle.

6. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit à nouveau.

7. Retirez les aliments et éteignez l'appareil.





Remarques :

En mode automatique, vous pouvez ajuster la durée de cuisson et/ou la température selon vos préférences.

Pour modifier les réglages pendant un programme en cours, appuyez sur l'icône de chauffage ou de la minuterie, tournez le bouton, puis confirmez la modification en appuyant sur celui-ci.

Utilisez une spatule en plastique ou en silicone pour retirer les aliments. N'utilisez jamais de couteaux métalliques ou d'objets tranchants, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

Codes d'erreur

AFFICHAGE	CAUSE	SOLUTION
	Circuit interrompu	Contactez le service après-vente
	Court-circuit	Contactez le service après-vente
	Protection contre la surchauffe	Éteignez l'appareil, laissez-le refroidir complètement, puis rallumez-le
	Mode test activé	Éteignez l'appareil et redémarrez-le

En cas d'autres dysfonctionnements nécessitant des outils spécifiques, veuillez vous rendre dans un centre de service agréé pour le remplacement ou contacter le service client officiel pour obtenir de l'aide.

Mesure d'urgence : Si de la fumée continue de s'échapper de l'appareil pendant l'util-

isation, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le de la prise et contactez le service client.

Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours le gril avant de le nettoyer et laissez-le refroidir. Le nettoyage est plus facile lorsqu'il est encore légèrement chaud. Il n'est pas nécessaire de démonter le gril. Ne l'immergez jamais dans l'eau et ne le mettez jamais dans un lave-vaisselle.
- Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments. Les résidus incrustés peuvent être ramollis avec un mélange d'eau chaude et de détergent ou en appliquant du papier absorbant humide. Ensuite, nettoyez avec une éponge non abrasive en plastique.
- Pour faciliter le nettoyage, les plaques peuvent être retirées et lavées séparément. Cependant, évitez d'utiliser de l'eau bouillante – l'arrière des plaques peut s'oxyder (ce qu'on appelle une coloration).
- N'utilisez pas de produits abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique pour retirer les aliments afin de ne pas endommager les plaques.
- Nettoyez la surface extérieure du gril uniquement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponges abrasives, car elles peuvent endommager la surface. N'immergez jamais le gril dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne mettez pas le gril dans un lave-vaisselle.
- Après chaque utilisation, retirez et videz le bac de récupération, puis lavez-le à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'éponges métalliques ou de nettoyeurs agressifs.
- Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux et propre.

Rangement

- Débranchez toujours le gril de la prise électrique avant de le ranger.
- Assurez-vous que le gril est complètement refroidi et sec avant de le ranger.
- Pour un rangement plus pratique, vous pouvez enrouler le câble d'alimentation autour de la base.

Élimination

Les appareils électriques, leurs accessoires et leurs emballages doivent être recyclés de manière aussi écologique que possible. Ils ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers ordinaires. Cette directive s'applique uniquement aux pays de l'UE. Conformément à la directive européenne 2002/96/CE (DEEE) relative à l'élimination des équipements électriques et électroniques usagés, les appareils hors d'usage doivent être collectés et recyclés de manière respectueuse de l'environnement.

Doar pentru utilizare în interior

Citiți cu atenție acest manual înainte de utilizarea aparatului și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării casnice.

- Poate să nu fie adecvat pentru utilizarea în siguranță în medii precum bucătării pentru angajați, ferme, moteluri sau alte spații non-rezidențiale.
- De asemenea, nu este destinat utilizării de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni sau alte spații rezidențiale.

Instrucțiuni importante de siguranță:

- Înainte de a porni aparatul, verificați dacă tensiunea din rețea corespunde cu cea indicată pe aparat.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat. Contactați un centru de service autorizat, nu îl reparați singur.
- Pentru a preveni riscul de accident, nu scufundați cablul, ștecherul sau unitatea de încălzire în apă.
- Nu utilizați piese de schimb de la alți producători – acest lucru poate deteriora produsul și duce la pierderea garanției.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau persoane cu abilități mentale sau fizice reduse, decât sub supravegherea unei persoane responsabile.
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare conectat la priză atunci când aparatul nu este utilizat.
- Asigurați-vă că cablul nu atinge suprafețe fierbinți.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de a-l muta sau curăța.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a curăța piesele sau de a le demonta/monta.
- Nu scufundați niciodată produsul în apă. Pentru întreținere, utilizați doar o lavetă umedă.
- Nu așezați niciodată aparatul pe o plită fierbinte.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați panoul de control și butonul dedicat pentru operare.

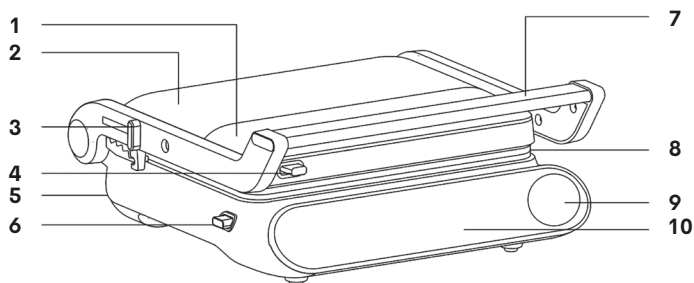
Introducere

Gama de electrocasnice Remoska® Maria combină un design unic cu funcționalitate practică, perfectă pentru bucătăriile moderne. Grătarul electric Maria oferă șapte programe prestabilite pentru prepararea alimentelor într-un mod ușor și convenabil. Ecranul tactil asigură un control simplu și intuitiv. Programul pentru carne permite reglarea precisă a gradului de gătire, în funcție de preferințele dvs. Suprafața ceramică a plăcilor de grătar garantează o coacere uniformă, curățare ușoară și – dacă doriți – gătire sănătoasă cu un minim de grăsime. Descoperiți și celelalte aparate din gama Remoska® Maria și transformați-vă bucătăria într-un spațiu armonios și elegant.

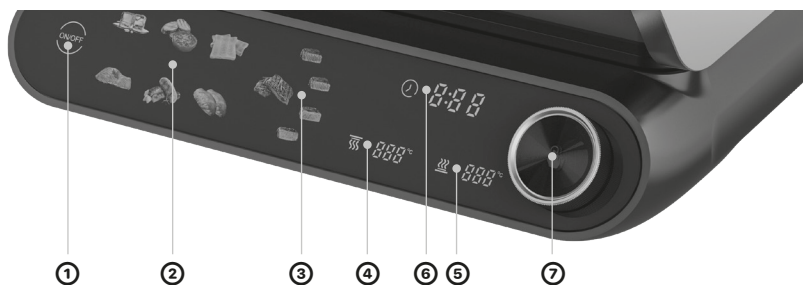
Date tehnice:

- Tensiune: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Putere: 2000–2200 W
- Greutate: 6,05 kg

Descriere generală:



- | | |
|--|--|
| 1. Carcasă din oțel inoxidabil | 6. Buton pentru eliberarea plăcii inferioare de grătar |
| 2. Capac superior | 7. Mâner |
| 3. Buton pentru blocarea și deschiderea grătarului la 180 de grade | 8. Plăci de grătar |
| 4. Buton pentru eliberarea plăcii superioare de grătar | 9. Buton de control |
| 5. Carcasă inferioară | 10. Panou de control |




① Buton de pornire:


- În modul standby, pictograma de pornire clipește.
- În modul de funcționare, pictograma rămâne aprinsă continuu.

- Atingeți pictograma pentru a porni alimentarea.
- Țineți apăsat pe pictogramă timp de 3 secunde pentru a opri alimentarea.

② Butoane de meniu:

- Țineți apăsată una dintre pictograme timp de 3 secunde – pictograma selectată va începe să clipească. Apăsați  pentru a porni programul.
- Pictograma selectată va clipi în timpul funcționării.
- Pentru a anula programul selectat în timpul funcționării, țineți apăsată pictograma timp de 3 secunde.

③ Butonul Steak:

- Apăsați butonul Steak – indicatorul luminos va începe să clipească și se va aprinde pictograma „Rare”.
- Prin apăsări repetate, se aprind succesiv pictogramele „Medium”, „Medium well” și „Well done”.
- Apăsați  pentru a porni programul.

④ Setarea temperaturii și afișajul pentru placa superioară:

- Dacă alimentarea nu este activată și grătarul nu este pornit, pictograma de încălzire este albă și afișajul indică 000 °C.
- Intervalul de temperatură: 90–230 °C.
- În timpul gătitului, pictograma de încălzire clipește roșu.
- După finalizarea gătirii, pictograma se aprinde alb și afișajul revine la 000 °C.

⑤ Simbolul temperaturii și afișajul pentru placa inferioară:

- Dacă alimentarea nu este activată și grătarul nu este pornit, pictograma de încălzire este albă și afișajul indică 000 °C.
- Intervalul de temperatură: 90–230 °C.
- În timpul gătitului, pictograma de încălzire clipește roșu.
- După finalizare, pictograma revine la alb și afișajul arată din nou 000 °C.

⑥ Simbolul temporizatorului și afișajul:

- Dacă alimentarea nu este activată și gătitul nu a început, pictograma temporizatorului este albă și afișajul indică 0:00.
- După atingerea temperaturii setate, două puncte încep să clipească și începe numărătoarea inversă.
- În timpul gătitului, pictograma temporizatorului clipește verde.
- După finalizare, pictograma se aprinde alb și afișajul revine la 0:00.

🕒 Buton rotativ:

- Cu ajutorul acestuia puteți seta manual temperatura sau timpul de gătire dorit.
- După alegerea unui program, apăsați butonul pentru a-l porni.
- În modul manual, apăsați butonul după setarea temperaturii și a timpului pentru a începe gătitul.

⌚ Timp și temperatură pentru modurile de meniu:

PROGRAM	DURATĂ (MINUTE)	TEMPERATURĂ (°C)
Decongelare	40	50
Legume	10	220
Toast	8	210
Pește	8	230
Cârnați	7	230
Pui	8	230
Friptură (în sânge)	3	230
Friptură (medie)	5	230
Friptură (aproape bine)	7	230
Friptură (bine făcută)	10	230

- În modul meniu, durata de gătire și temperatura sunt doar orientative.

În funcție de grosimea alimentelor și preferințele personale, puteți ajusta timpul și temperatura în timpul gătitului.

- Dacă nu efectuați nicio operațiune timp de două minute, dispozitivul se va opri automat.
- După pornirea modului meniu sau a modului manual, dispozitivul va începe cu o fază de preîncălzire. După nouă bipuri, va începe gătitul propriu-zis.
- În timpul gătitului în modul meniu sau manual, puteți modifica temperatura și timpul. Apăsați pe pictograma de temperatură sau pe cea a temporizatorului, ajustați valorile rotind butonul și apoi confirmați apăsând butonul.

Înainte de prima utilizare:





- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Curățați plăcile de gătit cu partea moale a unui burete sau cu o lavetă umezită cu apă caldă.
- NU SCUFUNDAȚI UNITATEA ÎN APĂ ȘI NU APLICAȚI APĂ DIRECT PE SUPRAFEȚELE DE GĂTIT.
- Uscați cu o cârpă sau un prosop de hârtie.
- Pentru cele mai bune rezultate, ungeți ușor plăcile de gătit cu puțin ulei de gătit sau spray pentru gătit.

Atenționare: La prima încălzire, grătarul poate emite puțin fum sau miros. Acest lucru este normal pentru multe aparate de încălzire și nu afectează siguranța dispozitivului dumneavoastră.

Cum se utilizează:

Introduceți ștecherul în priză. Se va auzi un bip scurt, iar ecranul va clipi o dată. Apoi se va aprinde pictograma de pornire.

Mod manual și funcționare:


1. Apăsăți butonul  – ecranul se va aprinde (cu excepția pictogramelor pentru friptură), iar dispozitivul va intra în modul de control.
2. Apăsăți pe pictograma de încălzire și rotiți butonul  pentru a seta temperatura dorită. Apoi apăsați pe pictograma temporizatorului și rotiți butonul  pentru a seta timpul dorit.
3. Apăsăți butonul  pentru a începe preîncălzirea.
4. După finalizarea preîncălzirii, va suna un semnal acustic și va începe numărătoarea inversă. Dispozitivul este acum gata de gătit.
5. Deschideți capacul, plasați sandvișul, carnea sau alte alimente pe placa de jos și apoi închideți capacul.
6. Când gătitul este finalizat, semnalul sonor va suna din nou.
7. Scoateți alimentele și oprți alimentarea.

Notă:

În timpul gătitului, puteți ajusta temperatura și/sau timpul în funcție de preferințele dvs. Se recomandă să începeți cu preîncălzirea la temperatura maximă. După preîncălzire, puteți reduce temperatura dacă este necesar.

Scoateți alimentele folosind doar o spatulă din plastic sau silicon. Nu folosiți niciodată cuțite metalice sau obiecte ascuțite.

Modul programelor prestabilite:

1. Apăsăți butonul  – ecranul se va aprinde (cu excepția pictogramelor pentru friptură), iar dispozitivul va intra în modul de control.
2. Selectați pictograma dorită apăsând-o timp de 3 secunde. Pictograma selectată va

începe să clipească. Dacă alegeți pictograma pentru friptură, selectați și nivelul dorit de gătire.

3. Apăsăți butonul  pentru a începe preîncălzirea.

4. După finalizarea preîncălzirii, va suna un semnal sonor și va începe numărătoarea inversă. Dispozitivul este gata de gătit.

5. Deschideți capacul, plasați sandvișul, carnea sau alte alimente pe placa inferioară și apoi închideți capacul.

6. După finalizarea gătitului, va suna din nou semnalul sonor.

7. Scoateți alimentele și opriți alimentarea.





Notă:

În modul automat, puteți ajusta timpul și/sau temperatura în funcție de preferințele personale.

Dacă doriți să modificați setările în timpul unui program activ, apăsați pictograma de temperatură sau a temporizatorului, rotiți butonul și confirmați modificarea apăsând din nou pe el.

Scoateți alimentele folosind o spatulă din plastic sau silicon. Nu utilizați niciodată cuțite metalice sau obiecte ascuțite, deoarece pot deteriora stratul antiaderent al plăcilor de gătit.

Coduri de eroare

AFIȘAJ	CAUZĂ	SOLUȚIE
	Circuit întrerupt	Contactați serviciul clienți
	Scurtcircuit	Contactați serviciul clienți
	Protecție împotriva supraîncălzirii	Opriți dispozitivul, lăsați-l să se răcească complet și porniți-l din nou
	Mod de test activat	Opriți dispozitivul și reporniți-l

Dacă apar alte defecțiuni care necesită unelte speciale, vă rugăm să vizitați centrul de service desemnat pentru înlocuire sau să contactați serviciul oficial de asistență pentru consultanță.

Măsură de urgență: Dacă în timpul utilizării aparatul începe să emane constant fum, opriți imediat dispozitivul, scoateți ștecherul din priză și contactați serviciul clienți.

Curățare și întreținere

- Deconectați întotdeauna grătarul de la rețea înainte de curățare și lăsați-l să se răcească. Se curăță cel mai ușor atunci când este încă ușor cald. Grătarul nu trebuie demontat. Nu îl scufundați niciodată în apă și nu îl introduceți în mașina de spălat vase.
- Ștergeți plăcile de gătit cu o lavetă moale pentru a îndepărta resturile de alimente. Resturile arse pot fi înmuiate cu un amestec de apă caldă și detergent sau prin aplicarea de hârtie de bucătărie umedă. Apoi curățați cu un burete din plastic neabraziv.
- Pentru o curățare mai ușoară, plăcile pot fi scoase și spălate separat. Totuși, evitați utilizarea apei fierbinți – partea din spate a plăcilor se poate oxida (așa-numita "pătare").
- Nu folosiți produse abrazive care ar putea deteriora stratul antiaderent.
- Când scoateți alimentele, folosiți doar ustensile din lemn sau plastic, pentru a nu deteriora suprafața plăcilor.
- Curățați exteriorul grătarului doar cu o cârpă umedă. Nu utilizați lână de oțel sau bureți abrazivi, deoarece pot deteriora suprafața. Nu scufundați grătarul în apă sau alte lichide.
- Nu introduceți grătarul în mașina de spălat vase.
- După fiecare utilizare, scoateți și goliți tava de scurgere, apoi spălați-o cu apă caldă și săpun. Nu folosiți bureți de sârmă sau detergenți abrazivi.
- Clătiți bine și uscați cu o lavetă moale și curată.

Depozitare

- Deconectați întotdeauna grătarul de la rețeaua electrică înainte de a-l depozita.
- Înainte de depozitare, asigurați-vă că grătarul este complet răcit și uscat.
- Cablu de alimentare poate fi înfășurat în jurul părții inferioare a bazei pentru o depozitare mai ușoară.

Eliminare

Aparatele electrice, accesoriile și ambalajele lor trebuie reciclate într-un mod cât mai ecologic posibil. Nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Acest ghid este valabil doar pentru țările UE. În conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE privind DEEE (deșeurile de echipamente electrice și electronice), aparatele care nu mai sunt utilizate trebuie colectate și reciclate într-un mod ecologic.



REMOSKA s.r.o.

Průmyslový park 303, Vlčovice,
742 21 Kopřivnice, Czech Republic

info@remoska.eu
www.remoska.eu