



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Grill elektryczny kontaktowy MGR-10M
Electric contact grill/Электрический контактный
гриль/Elektrischer Kontaktgrill/Elekrický
kontaktní gril/Elekrický kontaktný gril

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI


PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
EN	USER MANUAL	10
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	17
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	25
CZ	NÁVOD K OBSLUZE	32
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA.....	39

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

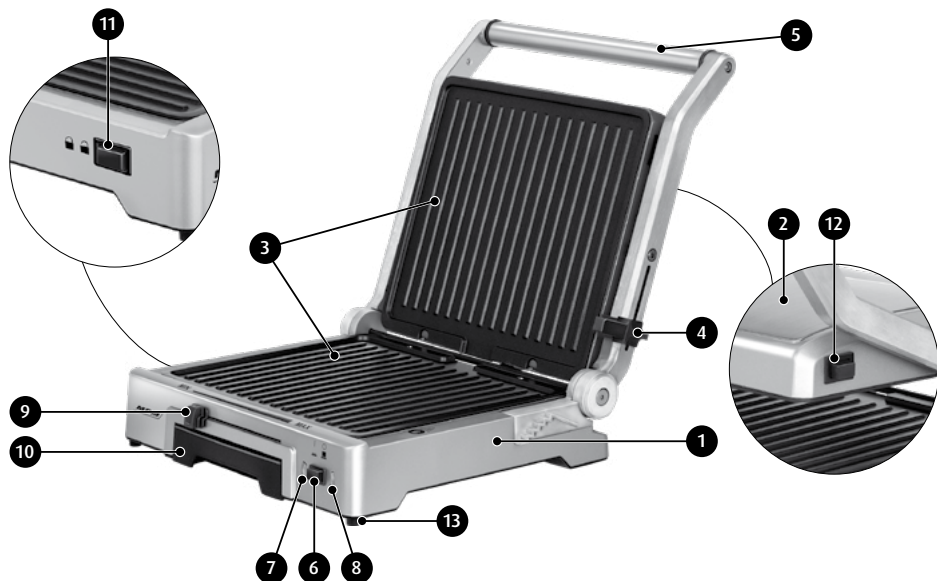
- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Nie zanurzaj urządzenia, przewodu, termostatu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- ▶ Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia.
- ▶ Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- ▶ Użycie akcesoriów niepolecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub uszkodzenie ciała.
- ▶ Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.

- ▶ Podczas pracy nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Do otwierania używaj tylko przeznaczonego do tego celu uchwytu.
- ▶ Przy otwieraniu grilla, podczas pracy uważaj na wydostającą się gorącą parę.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- ▶ Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Urządzenie stawiaj na powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nie wolno stawiać urządzenia na powierzchniach plastikowych, winylowych, lakierowanym drewnie lub na innych wytworzonych z łatwopalnych materiałów.
- ▶ Nie przesuwaj gorącego urządzenia i nie przesuwaj go podczas pracy.
- ▶ Po zakończeniu pracy i ostygnięciu urządzenia oraz przed rozpoczęciem czyszczenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego, a następnie opróżnij pojemnik na ściekający tłuszcz.
- ▶ Urządzenie nie nadaje się do użytkowania na otwartej przestrzeni.
- ▶ Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- ▶ Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach

fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶  **UWAGA! Gorąca powierzchnia!**
- ▶ Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, obrusy i inne, może to spowodować pożar.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność.**

OPIS URZĄDZENIA



1. Podstawa grilla
2. Pokrywa górna grilla
3. Płyty grzejne z nieprzywierającą powłoką
4. Suwak blokady pokrywy górnej
5. Uchwyt pokrywy górnej
6. Włącznik/wyłącznik grilla
7. Lampka kontrolna uruchomienia grilla
8. Lampka kontrolna termostatu
9. Suwak termostatu
10. Pojemnik na tłuszcz
11. Przycisk uwalniania dolnej płyty grzewczej
12. Przycisk uwalniania górnej płyty grzewczej
13. Antypoślizgowe nóżki

W zależności od potrzeb, rodzaju smażonej żywności, jej wielkości i ilości, grilla można użyć w dwóch konfiguracjach:

- z płytami zamkniętymi – dokładne smażenie z dwóch stron jednocześnie, proces grillowania przebiega w ściśle kontrolowany sposób, krótki czas smażenia, żywność zostaje opieczona w niemal identycznym stopniu z obu stron
- z płytami otwartymi – grillowanie najbardziej zbliżone do naturalnego na wolnym ogniu, jednocześnie dwukrotnie zwiększa się powierzchnia grilla

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypakuj urządzenie z kartonu, usuń z urządzenia wszelkie torby, etykiety, wypełniacze i blokady transportowe.
2. Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
3. Otwórz pokrywę górną 2 przesuwając uprzednio suwak blokady pokrywy 4 w pozycję „OPEN”. Blokada otwarcia pokrywy górnej następuje po przesunięciu suwaka w pozycję

„LOCK” i po wcześniejszym zamknięciu pokrywy górnej. Sprawdź czy płyty grzewcze ③ są prawidłowo zamontowane w urządzeniu.

UWAGA! Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez poprawnie zamontowanych płyt grzewczych.

4. Dokładnie przetrzyj wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla ③ oraz pojemnik na tłuszcz ⑩ a następnie wytrzyj do sucha.
5. Dokonaj operacji wygrzania płyt grzejnych przed rozpoczęciem eksploatacji grilla. W tym celu ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni, podłącz je do sieci, włącz włącznikiem ⑥ i ustaw suwak termostatu ⑨ w pozycję MAX. Po 5 minutach wyłącz urządzenie, odłącz od sieci zasilającej i odczekaj aż całkowicie ostygnie. Wyrzewnaniu płyt może towarzyszyć lekkie dymienie które ustąpi w dalszym okresie eksploatacji.
6. Przetrzyj ponownie wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla a następnie wytrzyj do sucha.

UŻYCIE GRILLA PRZY PŁYTACH ZAMKNIĘTYCH

UWAGA! Przed uruchomieniem upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche a w pomieszczeniu zapewniona jest wentylacja powietrza.

1. Ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni.
2. Upewnij się, że w urządzeniu zamontowany jest pojemnik na tłuszcz ⑩.
3. Suwakiem ④ zwolnij blokadę pokrywy (suwak w pozycji „OPEN”) i otwórz pokrywę do pozycji pionowej.

UWAGA! Pokrywę górną ② podnoś tylko i wyłącznie korzystając z uchwytu ⑤.

4. Posmaruj płyty grzejne ③ tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw a następnie zamknij pokrywę górną.
5. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej a następnie włącz je włącznikiem ⑥. Uruchomienie grilla sygnalizowane będzie świeceniem lampki kontrolnej ⑦. Suwakiem termostatu ⑨ dobierz właściwą temperaturę grillowania. Gdy grill osiągnie zadaną temperaturę lampka kontrolna termostatu ⑧ zaświeci się na kolor zielony. Ustawienie suwaka termostatu w pozycję „MIN” odpowiada temperaturze ok. 150°C natomiast pozycja „MAX” odpowiada temperaturze ok. 230°C. Dla spokojnego grillowania delikatnych potraw stosuj niższe temperatury a dla mięs – większe.
6. Otwórz pokrywę grilla, umieść produkty na dolnej płycie grzewczej a następnie zamknij pokrywę i bardzo delikatnie dociśnij ją do żywności. Podczas umieszczania żywności zwróć uwagę aby nie zagrozić drogi spływu tłuszczu do tylnej części płyty grzewczej gdzie znajduje się ujście do pojemnika na tłuszcz. W urządzeniu można przyrządzać mięso, ryby, szaszłyki, warzywa itp. Jeżeli grillowana żywność ma delikatną strukturę to zablokuj górną pokrywę w pozycji niedomkniętej przesuwając suwak ④ w jedną z pięciu pozycji pomiędzy LOW a HIGH.
7. W trakcie grillowania lampka kontrolna termostatu ⑧ będzie gasła i zaświecała wiele razy co świadczy o utrzymywaniu przez urządzenie zadanej temperatury.
8. Przy otwieraniu i zamykaniu pokrywy w celu skontrolowania stanu opiekanych potraw uważaj na wydostającą się z urządzenia parę będącą naturalnym efektem obróbki termicznej. W zależności od rezultatów i swoich kulinarnych gustów dokonaj korekty temperatury grillowania.
9. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał do podstawionego pojemnika na tłuszcz ⑩. Na bieżąco opróżniaj go ze zgromadzonego tłuszczu.

UWAGA! Spływający do pojemnika tłuszcz jest gorący – uważaj aby się nie oparzyć.

- Potrawy z grilla usuwaj za pomocą specjalnych szczyptic lub też drewnianych sztućców. Nie używaj sztućców metalowych gdyż mogą porysować płyty grzejne grilla.
- Umieść w urządzeniu kolejne produkty przewidziane do grillowania. Jeżeli kończysz pracę z grillem to pokrętko termostatu ustaw w pozycję „MIN”, wyłącz urządzenie wyłącznikiem 6 a następnie odłącz urządzenie od sieci zasilającej.
- Odczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie po czym wyczyść je kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

UŻYCIIE GRILLA PRZY PŁYTKACH OTWARTYCH

UWAGA! Przed uruchomieniem upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche a w pomieszczeniu zapewniona jest wentylacja powietrza.

- Ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni.
- Upewnij się, że w urządzeniu zamontowany jest pojemnik na tłuszcz 10.
- Suwak 4 przesun do pozycji „BBQ MODE” (Barbecue) i przytrzymaj, natomiast drugą ręką chwyć za uchwyt 5 i odchyl pokrywę górną 2 do tyłu urządzenia tak aby pokrywa 2 oparła się uchwytem 5 o blat. Płyty grzejne utworzą kąt 180° (rys. 1).



rys. 1

UWAGA! Podczas czynności rozkładania, urządzenie musi być całkowicie wystudzone.

- Posmaruj płyty grzejne 3 tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw.
- Podłącz urządzenie do sieci zasilającej a następnie włącz je włącznikiem 6. Uruchomienie grilla sygnalizowane będzie świeceniem lampki kontrolnej 7. Suwakiem termostatu 9 dobierz właściwą temperaturę grillowania. Gdy grill osiągnie zadaną temperaturę lampka kontrolna termostatu 8 zaświeci się na kolor zielony. Ustawienie suwaka termostatu w pozycję „MIN” odpowiada temperaturze ok. 150°C natomiast pozycja „MAX” odpowiada temperaturze ok. 230°C. Dla spokojnego grillowania delikatnych potraw stosuj niższe temperatury a dla mięs – większe.
- Umieść produkty przewidziane do grillowania na obu płytach grzejnych. Czas opiekania na grillu będzie uzależniony od rodzaju grillowanych produktów. Okresowo przekładaj żywność na drugą stronę w celu równomiernego jej usmażenia. W zależności od rezultatów i od gustów kulinarnych dokonaj korekty temperatury grillowania. Podczas umieszczania żywności zwróć uwagę aby nie zagrozić drogi spływu tłuszczu do pojemnika na tłuszcz.
- W trakcie grillowania lampka kontrolna termostatu 8 będzie gasła i zaświecała wiele razy co świadczy o utrzymywaniu przez urządzenie zadanej temperatury. Z uwagi na większą wymianę ciepła z otoczeniem czynność tą urządzenie będzie wykonywało częściej niż przy pracy z zamkniętą pokrywą.
- Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał do podstawionego pojemnika na tłuszcz 10. Na bieżąco opróżniaj go ze zgromadzonego tłuszczu.

UWAGA! Spływający do pojemnika tłuszcz jest gorący – uważaj aby się nie oparzyć.

UWAGA! Proces grillowania powoduje powstawanie gorącej pary. Ryzyko poparzenia.

9. Potrawy z grilla usuwaj za pomocą specjalnych szczypec lub też drewnianych sztućców. Nie używaj sztućców metalowych gdyż mogą porysować płyty grzejne grilla.
10. Umieść w urządzeniu kolejne produkty przewidziane do grillowania. Jeżeli kończysz pracę z grillem to suwak termostatu ustaw w pozycję „MIN”, wyłącz urządzenie wyłącznikiem 6 a następnie odłącz urządzenie od sieci zasilającej.
11. Odczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie po czym wyczyść je kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

UWAGA! Po zakończonej pracy grilla z płytami w pozycji otwartej nie wolno zamykać pokrywy do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia. Ryzyko poparzenia!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia (oraz po zakończeniu grillowania) wyłącz urządzenie wyłącznikiem 6, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj aż urządzenie ostygnie.

UWAGA! Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wycieraj płyt ostrymi, ścierającymi zmywakami lub gąbkami ponieważ możesz w ten sposób zniszczyć płyty grzejne.

2. Płyty grzejne grilla oczyść wstępnie z tłuszczu papierowym ręcznikiem. Następnie zdemontuj płyty grzejne z urządzenia i umyj je w ciepłej wodzie z detergentem po czym dokładnie opłucz i osusz. Aby zdemontować płyty grzejne naciśnij jedną ręką przycisk 11 a drugą ręką zdemontuj dolną płytę grzejną. Analogicznie postępuj dla górnej płyty grzewczej używając przycisku 12. Płyty grzewcze są identyczne i mogą być zamieniane między sobą. Montując płyty w urządzeniu dopasuj je tak aby dwa wgłębienia w płycie zahaczyły o dwa haczyki w gnieździe płyty a następnie dociśnij płytę do gniazda do zadziałania zatrzasku.
3. Powierzchnię gdzie montowane są płyty grzewcze wewnątrz urządzenia możesz przetrzeć papierowym ręcznikiem.
4. Pojemnik na tłuszcz umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu a następnie wypłucz go i osusz.
5. Zewnętrzną powierzchnię grilla czyść wilgotną ściereczką po czym wytrzyj do sucha.
6. Płyty grzejne 3 oraz pojemnik na tłuszcz 10 możesz myć w zmywarkach do naczyń.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 0,75 m



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska




Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie

należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

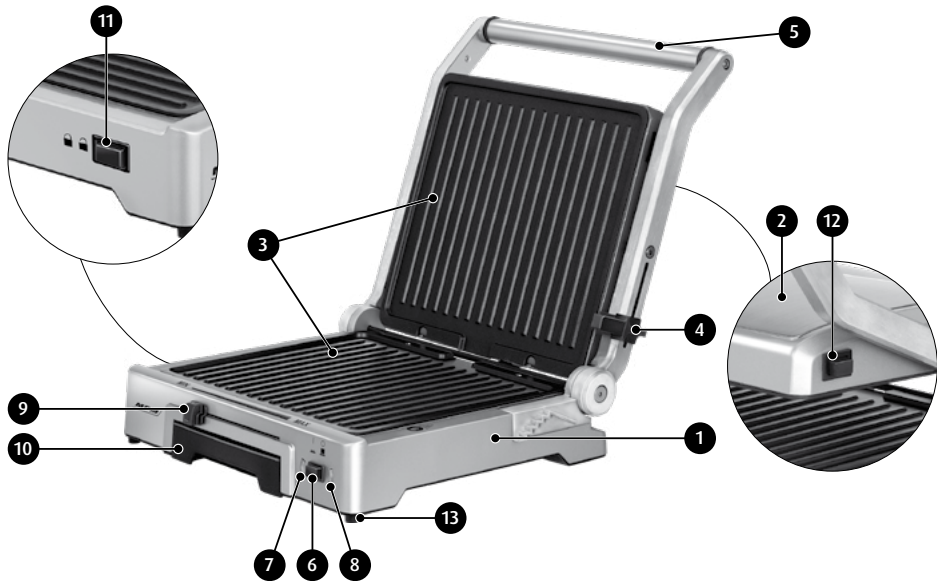
SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Before use thoroughly read the operation manual.
- ▶ Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- ▶ Do not use this appliance for other than intended use.
- ▶ Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids.
- ▶ Do not leave the appliance without supervision in course of its operation.
- ▶ Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- ▶ Do not use the appliance in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- ▶ To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- ▶ Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- ▶ Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.
- ▶ Do not touch any hot surfaces in course of roasting – open the roaster by means of holder designed for this purpose only.
- ▶ When opening the appliance in course of roasting, proceed carefully owing to hot damp from the area under the heating panels!!

- ▶ The appliance should be connected into the socket with grounding pin.
- ▶ Place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- ▶ Place the press grill on a heat-resistant surface. Do not place the press grill on surfaces made or finished with plastic, vinyl, paint/varnish or other flammable materials.
- ▶ Do not move the press grill when hot or in operation.
- ▶ Before cleaning the press grill after use, wait for it to cool down, unplug the power cord from the mains and empty the fat drip pan.
- ▶ The press grill is suitable for indoor use only.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ The device is intended for domestic use only.
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Ensure that children do not play with the appliance.
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶  **NOTE! Hot surface!**

- ▶ The temperature of surfaces may be higher when the appliance is in use.
- ▶ To avoid the risk of fire, do not place the appliance near flammable objects, such as curtains, tablecloths, etc.
- ▶ Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- ▶ Do not plug the power cord with wet hands.
- ▶ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- ▶ **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**
- ▶ **WARNING! Oils and fats may burn when overheated. Please be careful!**

PRESS GRILL OVERVIEW



1. Grill base
2. Top lid
3. Non-stick heating plates
4. Top lid slider latch
5. Top lid handle
6. Switch on/off
7. Operation status indicator light
8. Thermostat indicator lamp
9. Thermostat slider
10. Fat drip pan
11. Button of freeing the lower heating plate
12. Button of freeing the upper heating plate
13. Anti-slip feet

Depending on the recipe and/or the grilled food product and/or its size or quantity, the press grill can be used in two configurations:

- ▶ With the hot plates closed: the top and down sides of food products are grilled at the same time; the food products are processed fast and with a well-controlled, nearly uniform doneness on both sides.
- ▶ With the hot plates open: this configuration is the next best thing to natural grilling on an open flame; the grilling surface is two times bigger than when the hot plates are closed.

BEFORE FIRST USE

1. Unpack the press grill and remove all plastic bags, labelling stickers, filling materials and transport locks.
2. Verify that the power ratings on the rating plate of the press grill match your power mains system.
3. Slide the top lid slider latch **4** open to the 'OPEN' mark and lift the top lid **2** open. The top lid can be locked closed with the top lid slider latch at the 'LOCK' mark. Check if the heating plates **3** are correctly mounted in the device.

WARNING! Never start the appliance without properly installed heating plates.

4. Clean the hot plates ③ and the fat drip pan ⑩ thoroughly with a wet cloth and wipe them dry.
5. Before grilling for the first time, the hot plates must be properly conditioned by running them hot. Place the press grill on a firm, dry, level and smooth surface, plug the power cord to the mains, and set the thermostat slider ⑨ to 'MAX' and turn on grill it on with the switch ⑥. Leave it running for 5 minutes. Next, unplug the press grill from the mains and wait until it cools down completely. The hot plates may smoke slightly during this process. This is natural and will no recur during further use.
6. Wipe the hot plates with a damp cloth and wipe them dry.

USING THE PRESS GRILL WITH CLOSED HOT PLATES

CAUTION! Before starting the press grill, make sure it is dry and that the room is well ventilated.

1. Place the press grill on a firm, dry, level and smooth surface.
2. Make sure that the fat container ⑩ is installed in the device.
3. Unlock the top lid slider latch ④ and lift the top lid upright.

CAUTION! Lift the top lid ② by the handle ⑤ only.

4. Spread some cooking fat on the heating plates ③. Close the top lid.
5. Plug in the press grill to the mains and turn on the device with the switch ⑥. The indicator lamp ⑦ will go on. Set the desired grilling temperature with the thermostat slider ⑨. The "MIN" (about 150°C) setting is for slow grilling of heat-sensitive food products. The "MAX" (about 230°C) setting is for grilling meat. The thermostat indicator lamp ⑧ will go on once the set temperature is reached.
6. Lift the top lid, place the food products on the bottom hot plate, and close the top lid while gently pressing it down. When placing products, be careful not to block fat channels. If the food products to be grilled are fragile, lock the top lid ajar by moving the top lid slider latch ④ between to the mark "LOW" (narrow ajar) or "HIGH" (wide ajar). The grilling time will depend on the type of the food products to be processed. The press grill can be used to process meat, fish, shish kebabs, vegetables, etc.
7. The thermostat indicator lamp ⑧ will go on and off during use. This means that the press grill is maintaining the set temperature.
8. Hot steam may burst when opening and closing the top lid to check the doneness. This is a normal effect of processing food with heat. Adjust the grilling temperature with the thermostat knob according to the desired grilling effect.
9. The fat melted out of the food will flow for the fat drip pan ⑩. Empty the fat drip pan frequently to prevent overflow and spills.

CAUTION! Risk of burns! The fat flowing out to the fat drip pan is hot!

10. Remove the processed food from the press grill with grilling tongs or utensils made of wood. Do not use metal utensils, they might damage the non-stick coating of the hot plates.
11. When done grilling, you can either put another serving in the press grill, or turn off the press grill: slide the thermostat slider to "MIN", turn off switch ⑥ and unplug the power cord from the mains.

12. Leave the press grill to cool down and clean it as explained in Section "CLEANING AND MAINTENANCE".

USING THE GRILL WITH OPEN HOT PLATES

CAUTION! Before starting the press grill, make sure it is dry and that the room is well ventilated.

1. Place the press grill on a firm, dry, level and smooth surface.
2. Make sure that the fat container 10 is installed in the device.
3. Slide the slider 4 to the "BBQ MODE" (Barbecue) position and hold, while lifting the top plate 2 all the way to the back until the handle 5 is resting on the surface. Both heating plates are now facing up (Fig. 1).



Fig. 1

CAUTION! Do not open the press grill completely when hot.

4. Spread some cooking fat on the heating plates 3.
5. Plug in the press grill to the mains and turn on the device with the switch 6. The indicator lamp 7 will go on. Set the desired grilling temperature with the thermostat slider 9. The "MIN" (about 150 °C) setting is for slow grilling of heat-sensitive food products. The "MAX" (about 230 °C) setting is for grilling meat. The thermostat indicator lamp 8 will go on once the set temperature is reached.
6. Place the food to be grilled on both hot plates. The grilling type will depend on what food products you want to process. Flip the food over after some time to have it done even. Adjust the grilling temperature with the thermostat slider according to the desired grilling effect. When placing products, be careful not to block fat channels.
7. The thermostat indicator lamp 8 will go on and off during use. This means that the press grill is maintaining the set temperature. The thermostat indicator lamp will do this more frequently, since the hot plates are open wide, cool down faster and must be reheated more often.
8. The fat melted out of the food will flow for the fat drip pan 10. Empty the fat drip pan frequently to prevent overflow and spills.

CAUTION! Risk of burns! The fat flowing out to the fat drip pan is hot!

CAUTION! The grilling process produces hot steam. Risk of burns.

9. Remove the processed food from the press grill with grilling tongs or utensils made of wood. Do not use metal utensils, they might damage the non-stick coating of the hot plates.
10. When done grilling, you can either put another serving in the press grill, or turn off the press grill: slide the thermostat slider to "MIN", turn off switch 6 and unplug the power cord from the mains.
11. Leave the press grill to cool down and clean it as explained in Section "CLEANING AND MAINTENANCE".

CAUTION! Do not close the top lid until the press grill cools down completely. Risk of burns!

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before attempting to clean the press grill (and when done grilling), turn off switch **6**, unplug it from the mains and wait until it cools down.

CAUTION! Do not submerge the press grill in water or other liquids! Do not wipe the hot plates with rough scourers or sponges as you may damage the hot plates.

2. Clean the hot plates of fat with paper towel. Remove the hot plates and wash them with warm water and a detergent. Thoroughly flush clean with water and dry. To remove the hot plates, press down the button **11** with one hand and take out the bottom hot plate with the other. Use the button **12** to remove the top hot plate likewise. Both hot plates are identical and interchangeable. Install each hot plate by engaging the two grooves in the hot plate with the two tabs in the hot plate seat; next, press down the hot plate until it is latched in place.
3. The surface where the heating plates are mounted inside the device can be wiped with a paper towel.
4. Wash the fat drip pan with lukewarm water and a mild dishwashing detergent, rinse them clean, and leave to dry.
5. Clean the outer surfaces of the press grill with a damp cloth and wipe them dry.
6. You can wash in dishwashers the hotplates **3** and fat container **10**.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical specifications.

Length of the network cable: 0.75 m



PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)




Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

- ▶ Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети!
- ▶ Не пользуйтесь устройством для других целей, чем для которых было предназначено устройство.
- ▶ Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- ▶ Не оставляйте работающего устройства без надзора.
- ▶ Всегда вынимайте штепсельную вилку с гнезда электрической сети, если не применяете устройства или перед тем, как начать чистку.
- ▶ Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка – в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к телесному повреждению.
- ▶ Не вешайте провода на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- ▶ Нельзя ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок.
- ▶ Во время обжаривания не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства для открывания необходимо

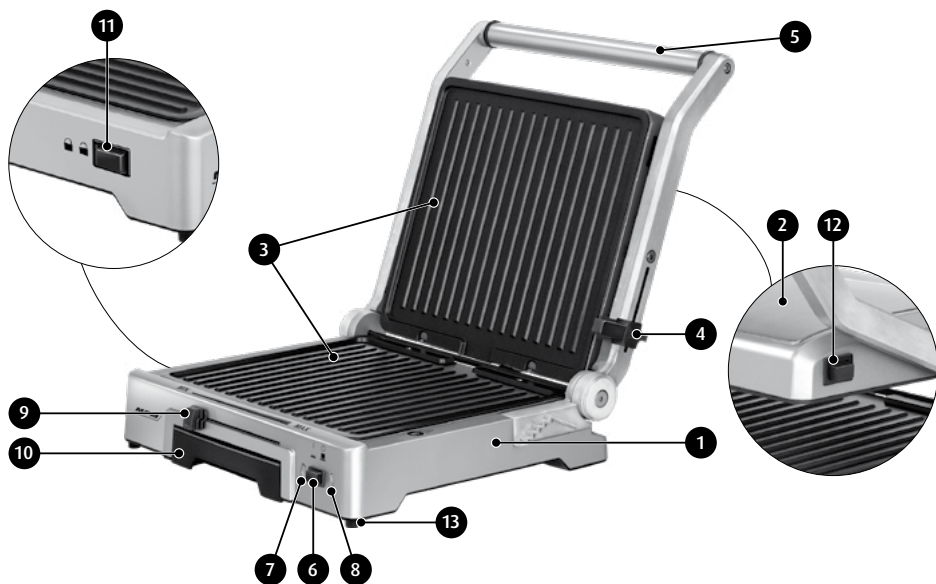
применять только захват, предназначенный для этих целей.

- ▶ При открытии тостера во время запекания необходимо обращать особое внимание на выходящий горячий пар из-под нагревательных плиток!
- ▶ Устройство должно быть подключено к гнезду электрической сети, которое имеет заземляющий штырь.
- ▶ Устройство следует ставить на сухую, плоскую и устойчивую поверхность.
- ▶ Прибор следует устанавливать на поверхности, стойкой к высоким температурам. Не ставьте прибор на пластиковые, виниловые, деревянные, покрытые лаком, или другие, изготовленные из легковоспламеняющихся материалов, поверхности.
- ▶ Не перемещайте горячий прибор и не перемещайте его во время работы.
- ▶ После окончания работы, после того как прибор остынет, перед очисткой сначала выньте вилку из розетки, а затем очистите поддон для стекания жира.
- ▶ Прибор не подходит для использования на открытом воздухе.
- ▶ Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- ▶ Прибор не предназначен для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.

- ▶ Устройство предназначено только для домашнего употребления.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- ▶ Не позволяйте детям играть прибором.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶  **ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность!**
- ▶ Температура доступных поверхностей может быть более высокой, когда оборудование включено.
- ▶ Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, скатерти и другие, это может привести к возгоранию.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод. Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).

- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны!**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- | | |
|--|--|
| 1. Основание гриля | 8. Индикатор термостата |
| 2. Верхняя крышка гриля | 9. Ползунок термостата |
| 3. Нагревательные пластины с антипригарным покрытием | 10. Поддон для стекания жира |
| 4. Ползунок блокировки верхней крышки | 11. Кнопка отпуская нижней нагревательной плиты |
| 5. Ручка верхней крышки | 12. Кнопка отпуская верхней нагревательной плиты |
| 6. Включатель/выключатель | 13. Нескользкие ножки |
| 7. Индикатор рабочего состояния | |

В зависимости от потребностей, типа жареной пищи, ее размера и количества, гриль можно использовать в двух конфигурациях:

- ▶ *с закрытой крышкой – продукты хорошо опекаются с двух сторон одновременно, процесс приготовления проходит строго контролируемым образом, время жарки короткое, продукты опекаются в почти такой же степени с обеих сторон*
- ▶ *с открытой крышкой – жарка на гриле наиболее близка к естественной жарке на медленном огне, одновременно вдвое увеличивается площадь гриля*

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из коробки, снимите с прибора все мешки, этикетки, наполнители и транспортировочные блокировки.
2. Убедитесь, что параметры питания, указанные на заводской табличке, соответствуют параметрам вашей электросети.
3. Откройте верхнюю крышку **2**, передвигая сначала ползунок блокировки крышки **4** в открытое положение (OPEN). Блокировка верхней крышки происходит при перемещении ползунка в положение (LOCK). Убедитесь, что нагревательные плиты **3** установлены правильно в устройстве.

ВНИМАНИЕ! Никогда не запускайте прибор без правильной установки нагревательных пластин.

4. Тщательно протрите влажной тканью нагревательные пластины гриля **3** и поддон для жира **10**, после чего вытрите их досуха.
5. Прогрейте пластины перед началом эксплуатации гриля. Для этого установите прибор на твердой, сухой, горизонтальной и ровной поверхности, подключите его к сети включить переключатель **6** и установите термостат **9** в положение (MAX). Через 5 минут выключить переключатель, отключите прибор от электрической сети и подождите, пока он остынет. Прогревание пластин может сопровождаться легким дымом, который через некоторое время перестанет появляться во время эксплуатации.
6. Протрите еще раз влажной тканью нагревательные пластины гриля, а затем вытрите их насухо.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ С СОМКНУТЫМИ ПЛИТАМИ

ВНИМАНИЕ! Перед включением убедитесь, что прибор полностью сухой, а в помещении обеспечена вентиляция воздуха.

1. Установите прибор на твердой, сухой, горизонтальной и ровной поверхности.
2. Убедитесь, что в устройстве установлен жировой контейнер **10**.
3. Ползунком **2** отстройте защелку крышки (положение OPEN) и откройте крышку в вертикальное положение.

ВНИМАНИЕ! Верхнюю крышку **2 поднимайте только и исключительно с помощью ручки **5**.**

4. Смажьте нагревательные пластины **3** пищевым жиром, предусмотренным для жарки блюд, а затем закройте верхнюю крышку.
5. Подключите прибор к сети питания, включите устройство с помощью переключателя **6**. Подключение сигнализируется индикатором **7**. Ползунок термостата **9** выберите нужную температуру приготовления. Установка термостата в положение «MIN» (примерно 150°C) предназначено для приготовления нежных продуктов. Положение «MAX» (примерно 230°C) предназначено для жарки мяса. Когда гриль нагреется до заданной температуры, индикатор термостата **8** загорится.
6. Откройте крышку на гриля, положите продукты на нижнюю нагревательную пластину, а затем закройте крышку и очень аккуратно прижмите ее к еде. При размещении продуктов, пожалуйста, верните будьте осторожны, чтобы не препятствовать пути жирового потока к задней части нагревательной плиты. Если продукты для приготовления на гриле имеют нежную структуру, то следует заблокировать верхнюю крышку в неприкрытом положении, передвигая ползунок **2** в положение между "LOW" и "HIGH"

Время запекания будет зависеть от типа обрабатываемых продуктов. В приборе можно приготовить мясо, рыбу, шашлык, овощи и т. д.

7. В процессе гриля индикатор термостата **8** будет потухать и загораться много раз, что свидетельствует о поддержании прибором заданной температуры.
8. При открывании и закрывании крышки, чтобы следить за процессом запекания продуктов, необходимо остерегаться горячего пара, выходящего из прибора, являющегося натуральным эффектом термической обработки. В зависимости от результатов и своих кулинарных вкусов изменяйте температуру гриля.
9. Жир, вытопленный из мяса, будет стекать по желобку в подставленный поддон для жира **10**. Регулярно очищайте его от накопившегося жира.

ВНИМАНИЕ! Жир, стекающий в поддон, горячий – будьте осторожны, чтобы не обжечься.

10. Блюда, приготовленные на гриле, следует вынимать с помощью специальных щипцов или деревянных столовых приборов. Не используйте металлические столовые приборы, поскольку они могут поцарапать нагревательные пластины гриля.
11. Поместите в прибор очередные продукты, предусмотренные для приготовления на гриле. Если вы заканчиваете работу с грилем, то ручку термостата установите в положение «MIN», выключить переключатель **6** и отключите прибор от сети электропитания.
12. Подождите, пока прибор полностью остынет, после чего вычистите его, руководствуясь указаниями, изложенными в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ С ОТКРЫТОЙ КРЫШКОЙ

ВНИМАНИЕ! Перед включением убедитесь, что прибор полностью сухой, а в помещении обеспечена вентиляция воздуха.

1. Установите прибор на твердой, сухой, горизонтальной и ровной поверхности.
2. Убедитесь, что в устройстве установлен жировой контейнер **10**.
3. Перетащите и удерживайте ползунок **2** в положение "BBQ" и одновременно наклоните верхнюю крышку **2** к задней панели прибора так, чтобы она оперлась ручкой **5** о столешницу. Нагревательные пластины образуют угол 180° (рис. 1).



рис. 1

ВНИМАНИЕ! Гриль можно раскладывать в такое положение, только если он полностью остыл.

4. Смажьте нагревательные пластины **3** пищевым жиром, предусмотренным для жарки блюд.
5. Подключите прибор к сети питания, включите устройство с помощью переключателя **6**. Подключение сигнализируется индикатором **7**. Ползунок термостата **9** выберите нужную температуру приготовления. Установка термостата в положение «MIN» (примерно 150°C) предназначено для приготовления нежных продуктов. Положение «MAX» (примерно 230°C) предназначено для жарки мяса. Когда гриль нагреется до заданной температуры, индикатор термостата **8** загорится.
6. Поместите продукты, приготовленные для гриля, на обеих плитах. При размещении продуктов, пожалуйста, будьте осторожны, чтобы не препятствовать пути жирового потока к задней части нагревательной плиты. Периодически переводить

- пищу на другую сторону. Время запекания будет зависеть от типа обрабатываемых продуктов. В приборе можно приготовить мясо, рыбу, шашлык, овощи и т. д.
7. В процессе работы гриля индикатор термостата 8 будет потухать и загораться много раз, что свидетельствует о поддержании прибором заданной температуры. Учитывая большой теплообмен с окружающей средой, эту процедуру прибор будет выполнять чаще, чем при работе с закрытой крышкой.
 8. Жир, вытопленный из мяса, будет стекать по желобку в подставленный поддон для жира 10. Регулярно очищайте его от накопившегося жира.

ВНИМАНИЕ! Жир, стекающий в поддон, горячий – будьте осторожны, чтобы не обжечься.

ВНИМАНИЕ! Процесс гриля дает горячий пар. Риск ожога!

9. Блюда, приготовленные на гриле, следует вынимать с помощью специальных щипцов или деревянных столовых приборов. Не используйте металлические столовые приборы, поскольку они могут поцарапать нагревательные пластины гриля.
10. Поместите в прибор очередные продукты, предусмотренные для приготовления на гриле. Если вы заканчиваете работу с грилем, то ручку термостата установите в положение «MIN», выключить переключатель 6 и отключите прибор от сети электропитания.
11. Подождите, пока прибор полностью остынет, после чего вычистите его, руководствуясь указаниями, изложенными в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

ВНИМАНИЕ! После окончания работы гриля с пластинами в открытом положении нельзя закрывать крышку до тех пор, пока прибор полностью не остынет. Риск ожога!

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед тем, как приступить к чистке (а также после окончания запекания), выключить переключатель 6 необходимо вынуть штепсельную вилку из розетки электросети и подождать, пока устройство полностью остынет.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не протирайте пластины острыми абразивными мойками или губками, потому что это может испортить пластины.

2. Нагревательные пластины гриля очистите от жира бумажным полотенцем. Затем снимите нагревательные пластины с прибора и тщательно промойте их в теплой воде с моющим средством после чего тщательно прополощите и высушите. Чтобы демонтировать нагревательные пластины, нажмите одной рукой кнопку 11 а второй рукой снимите нижнюю пластину. Аналогично поступайте с верхней нагревательной пластиной с помощью кнопки 12. Нагревательные пластины идентичны и их можно заменять между собой. Устанавливая пластины в прибор соединяйте так, чтобы два углубления в пластине зацепились за два крючка в гнезде пластины, а затем вставьте пластину в гнездо до щелчка защелки.
3. Поверхность, на которой установлены нагревательные плиты внутри устройства, может быть протерта бумажным полотенцем.
4. Поддон для жира мойте в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, а затем промойте их и высушите.
5. Наружную поверхность гриля очищайте влажной тканью, после чего вытрите насухо.

6. Можете мыть нагревательные плиты ③ и контейнер для жира ⑩ в посудомоечных машинах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики указаны на заводской табличке устройства.

Длина сетевого шнура: 0,75 м



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Польша Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

SICHERHEITSHINWEISE

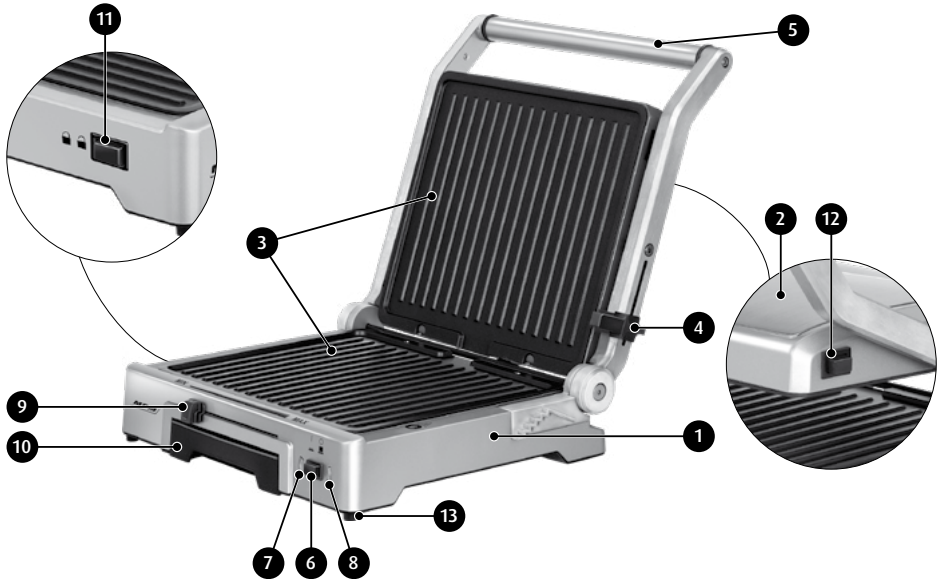
- ▶ Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- ▶ Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- ▶ Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- ▶ Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- ▶ Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- ▶ Fassen Sie bei der Arbeit nicht die heißen Oberflächen am Gerät. Zum Öffnen des Gerätes bitte nur den dafür bestimmten Griff benutzen.

- ▶ Beim Öffnen des Gerätes während des Toastvorgangs auf heißen Dampf achten, der seitlich der Heizplatten austritt!
- ▶ Das Netzkabel in eine geerdete Steckdose stecken.
- ▶ Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu stellen.
- ▶ Das Gerät auf einer temperaturbeständigen Oberfläche aufstellen. Das Gerät nie auf Oberflächen aus Kunststoff, Vinyl, lackiertem Holz oder anderen Oberflächen aus leicht brennbaren Stoffen aufstellen.
- ▶ Wenn das Gerät heiß ist oder in Betrieb ist.
- ▶ Nach abgeschlossener Arbeit und Abkühlung des Gerätes und vor der Reinigung ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und entleeren Sie die Fett-Auffangschalen.
- ▶ Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien geeignet.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihnen Anweisungen,

wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.

- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶  **ACHTUNG! Heiße Oberfläche!**
- ▶ Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich die Temperatur an seiner Oberfläche erhöhen.
- ▶ Aufgrund bestehender Brandgefahr Gerät von leicht brennbaren Stoffen wie Gardinen, Tischdecken etc. fernhalten.
- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ **WARNUNG! Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig!**

GERÄTEBESCHREIBUNG



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Grundplatte des Elektrogrills | 8. Thermostat-Kontrolllampe |
| 2. Obere Grillabdeckung | 9. Temperaturregler |
| 3. Heizplatten mit Antihafbeschichtung | 10. Fett-Auffangschale |
| 4. Deckelarretierungsschieber | 11. Freigabetaste untere Heizplatte |
| 5. Oberer Deckelgriff | 12. Freigabetaste obere Heizplatte |
| 6. O/I-Schalter | 13. Rutschfeste Gerätefüße |
| 7. Kontrolllampe Grill an | |

Je nach Bedarf und Grillgut, seiner Größe und Menge, kann der Grill in folgenden Konfigurationen verwendet werden:

- ▶ mit geschlossenen Heizplatten – genaues, beidseitiges Braten, das Grillverfahren verläuft auf eine strikt kontrollierte Art und Weise, kurze Bratzeit, das Grillgut wird beidseitig identisch stark gebraten
- ▶ mit offenen Heizplatten – beinahe identisches Grillen wie bei offener Flamme, doppelt so große Grillfläche

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Beutel, Etiketten, Folien, Füllmaterial und Transportblockaden.
2. Prüfen Sie bitte, ob die auf dem Typenschild des Gerätes genannten Stromversorgungsparameter mit den Parametern Ihres Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
3. Oberen Deckel **2** öffnen, dazu Deckelarretierungsschieber **4** in Position „OPEN“ bringen. Der Deckel wird arretiert nachdem der Schieber in Position „LOCK“ mit geschlossenem oberen Abdeckung verschoben wird. Prüfen, ob die Heizplatten **3** im Gerät sachgemäß angebracht worden sind.

ACHTUNG! Gerät ohne sachgemäß angebrachte Heizplatten niemals in Betrieb setzen.

4. Die Heizplatten des Grills ③ und die Fett-Auffangschale ⑩ mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend trockenwischen.
5. Vor Inbetriebnahme des Grills Heizplatten thermisch konditionieren. Zu diesem Zweck Gerät auf harter, trockener, horizontaler und ebener Oberfläche aufstellen, an Netzversorgung anschließen, mit dem Schalter ⑥ einschalten, Temperaturregler ⑨ auf MAX stellen. Nach 5 Minuten das Gerät ausschalten, von der Stromversorgung trennen und vollständig abkühlen lassen. Beim Konditionieren der Heizplatten kann etwas Rauch freigesetzt werden, diese Erscheinung lässt nach weiterem Betrieb nach.
6. Grill-Heizplatten mit einem feuchten Tuch abwischen, anschließend trockenwischen.

GRILLBETRIEB BEI GESCHLOSSENEN HEIZPLATTEN

ACHTUNG! Vor Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät vollständig trocken ist und der Raum entsprechend durchlüftet wird.

1. Gerät auf einer harten, trockenen, horizontalen und glatten Oberfläche aufstellen.
2. Sicherstellen, dass die Fett-Auffangschale ⑩ am Gerät angebracht ist.
3. Mit dem Schieber ④ die Deckelarretrierung freigeben, (Schieber in Position „OPEN“) Deckel öffnen und in vertikale Position bringen.

ACHTUNG! Oberen Deckel ② ausschließlich am Griff ⑤ festhalten.

4. Die Heizplatten ③ mit geeignetem Speisefett einschmieren, anschließend oberen Deckel verschließen.
5. Gerät an der Stromversorgung anschließen und mit dem Schalter ⑥ betätigen. Der Betriebszustand des Gerätes wird durch die leuchtende Kontrolllampe ⑦ angezeigt. Mit dem Thermostatregler ⑨ die entsprechende Grilltemperatur auswählen. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Thermostat-Kontrolllampe ⑧ grün auf. Die Einstellung des Temperaturreglers auf „MIN“ entspricht einer Temperatur von ca. 150°C, die Position „MAX“ entspricht einer Temperatur von ca. 230°C. Für ruhiges Grillen sanfter Gerichte stets niedrigere Temperaturen, für Fleisch höhere Temperaturen wählen.
6. Grillabdeckung öffnen, Produkte auf die untere Heizplatte legen, Deckel verschließen und ganz sanft gegen das Grillgut anpressen. Beim Belegen des Grills mit Lebensmittel stets beachten, dass der Fettabfluss in den hinteren Teil der Heizplatte, wo die Ablassöffnung in die Fett-Auffangschale vorhanden ist, nicht versperrt wird. Mit dem Gerät kann Fleisch, Fisch, Fleischspieß, Gemüse etc. zubereitet werden. Wenn das Grillgut sich durch eine sanfte Struktur auszeichnet, oberen Deckel in nicht ganz verschlossener Position arretieren - dazu Schieber ④ in eine der fünf Positionen zwischen LOW und HIGH bringen.
7. Beim Grillen leuchtet die Thermostat-Kontrolllampe ⑧ wechselweise auf und erlischt, was darauf hindeutet, dass das Gerät im Temperatur-Stand-by-Modus betrieben wird.
8. Beim Öffnen und Schließen der Heizplatten zwecks Prüfung des Zustandes des Grillguts ist auf den austretenden heißen Dampf zu achten, der ein natürliches Produkt der thermischen Bearbeitung ist. Die Grilltemperatur je nach gewünschten Ergebnissen und persönlichem Geschmack nachstellen.
9. Das vom Grillgut freigesetzte Fett läuft in die untergestellte Fett-Auffangschale ⑩ ab. Die Fett-Auffangschale regelmäßig entleeren.

ACHTUNG! Das aufgefangene Fett ist heiß – es besteht Verbrennungsgefahr.

10. Das Grillgut mit einer speziellen Zange oder mit Holzbesteck von der Heizplatte entnehmen. Kein Metallbesteck verwenden, mit dem die Heizplatten beschädigt werden können.
11. Zum Grillen bestimmtes Grillgut nachlegen. Nach Abschluss der Arbeit Thermostatregler in Pos „MIN“ bringen, Gerät mit dem Schalter ❹ ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
12. Abwarten bis das Gerät vollständig abkühlt und anschließend gemäß Hinweisen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ reinigen.

GRILLBETRIEB BEI OFFENEN HEIZPLATTEN

ACHTUNG! Vor Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät vollständig trocken ist und der Raum entsprechend durchlüftet wird.

1. Gerät auf einer harten, trockenen, horizontalen und glatten Oberfläche aufstellen.
2. Sicherstellen, dass die Fett-Auffangschale ❿ am Gerät angebracht ist.
3. Schieber ❸ in Position „BBQ MODE“ (Barbecue) bringen und festhalten, mit der anderen Hand am Griff ❺ greifen und den oberen Deckel ❷ nach hinten schwenken, sodass der Deckel ❷ mit dem Griff ❺ an der Tischplatte abgestützt ist. Die Heizplatten erstellen einen Winkel von 180° (Abb. 1).



Abb. 1

ACHTUNG! Bevor das Gerät auseinander gelegt wird, muss es vollständig abgekühlt sein.

4. Die Heizplatten ❸ mit geeignetem Speisefett einschmieren.
5. Gerät an der Stromversorgung anschließen und mit dem Schalter ❹ betätigen. Der Betriebszustand des Gerätes wird durch die leuchtende Kontrolllampe ❷ angezeigt. Mit dem Thermostatregler ❾ die entsprechende Grilltemperatur auswählen. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Thermostat-Kontrolllampe ❸ grün auf. Die Einstellung des Temperaturreglers auf „MIN“ entspricht einer Temperatur von ca. 150°C, die Position „MAX“ entspricht einer Temperatur von ca. 230°C. Für ruhiges Grillen sanfter Gerichte stets niedrigere Temperaturen, für Fleisch höhere Temperaturen wählen.
6. Grillgut auf beide Heizplatten legen. Die Grilldauer hängt vom gewählten Grillgut ab. Für ein gleichmäßiges Ergebnis Grillgut regelmäßig wenden. Die Grilltemperatur je nach gewünschten Ergebnissen und persönlichem Geschmack nachstellen. Beim Belegen des Grills mit Lebensmittel stets beachten, dass die Ablassöffnung in die Fett-Auffangschale nicht versperrt wird.
7. Beim Grillen leuchtet die Thermostat-Kontrolllampe ❸ wechselweise auf und erlischt, was darauf hindeutet, dass das Gerät im Temperatur-Stand-by-Modus betrieben wird. Im Zusammenhang mit dem erhöhten Wärmeaustausch mit der Umwelt wird das häufiger eintreten als wenn der Deckel verschlossen ist.
8. Das vom Grillgut freigesetzte Fett läuft in die untergestellte Fett-Auffangschale ❿ ab. Die Fett-Auffangschale regelmäßig entleeren.

ACHTUNG! Das aufgefangene Fett ist heiß – es besteht Verbrennungsgefahr.

ACHTUNG! Beim Grillen wird heißer Dampf freigesetzt. Verbrennungsgefahr.

9. Das Grillgut mit einer speziellen Zange oder mit Holzbesteck von der Heizplatte entnehmen. Kein Metallbesteck verwenden, mit dem die Heizplatten beschädigt werden können.

10. Zum Grillen bestimmtes Grillgut nachlegen. Nach Abschluss der Arbeit Thermostatregler in Pos „MIN“ bringen, Gerät mit dem Schalter ⑥ ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
11. Abwarten bis das Gerät vollständig abkühlt und anschließend gemäß Hinweisen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ reinigen.

ACHTUNG! Nach beendeter Arbeit des Gerätes mit geöffneten Heizplatten Deckel nicht verschließen, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verbrennungsgefahr!

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vor der Reinigung (und nach dem Grillen) Gerät mit dem Schalter ⑥ abschalten, Stecker von der Stromversorgung trennen und abwarten, bis das Gerät abkühlt.

ACHTUNG! Das Gerät nie im Wasser oder anderen Flüssigkeiten eintauchen! Die Heizplatten mit keinen scharfen, scheuernden Lappen oder Schwämmen abwischen, die ihre Oberfläche beschädigen können.

2. Heizplatten mit einem Papiertuch vorbereitend von Fett befreien. Anschließend Heizplatten aus dem Gerät ausbauen und im warmen Wasser mit etwas Reinigungsmittel waschen, anschließend sorgfältig spülen und abtrocknen. Zum Abnehmen der Heizplatten mit einer Hand die Taste ⑪ drücken, mit der anderen die Heizplatte abbauen. Im Fall oberer Heizplatte ähnlich vorgehen, dabei aber die Taste ⑫ benutzen. Die Heizplatten sind identisch und können untereinander gewechselt werden. Beim Anbringen der Heizplatten im Gerät sind diese anzupassen, sodass die zwei Vertiefungen in der Platte an den zwei Haken im Plattensockel einhaken. Anschließend Platte am Sockel andrücken bis sie hörbar einrastet.
3. Die Oberfläche, wo die Heizplatten im Inneren des Gerätes montiert werden kann mit einem Papiertuch abgewischt werden.
4. Die Fett-Auffangschale im lauwarmen Wasser mit einem sanften Reinigungsmittel reinigen, spülen und trocknen lassen.
5. Grill-Außenfläche mit einem feuchten Tuch reinigen, anschließend trockenwischen.
6. Die Heizplatten ③ und die Fett-Auffangschale ⑩ sind spülmaschinenfest.

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Geräts sind dem Typenschild zu entnehmen.

Länge des Netzkabels: 0,75 m



ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DES PRODUKTS (Elektro- und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

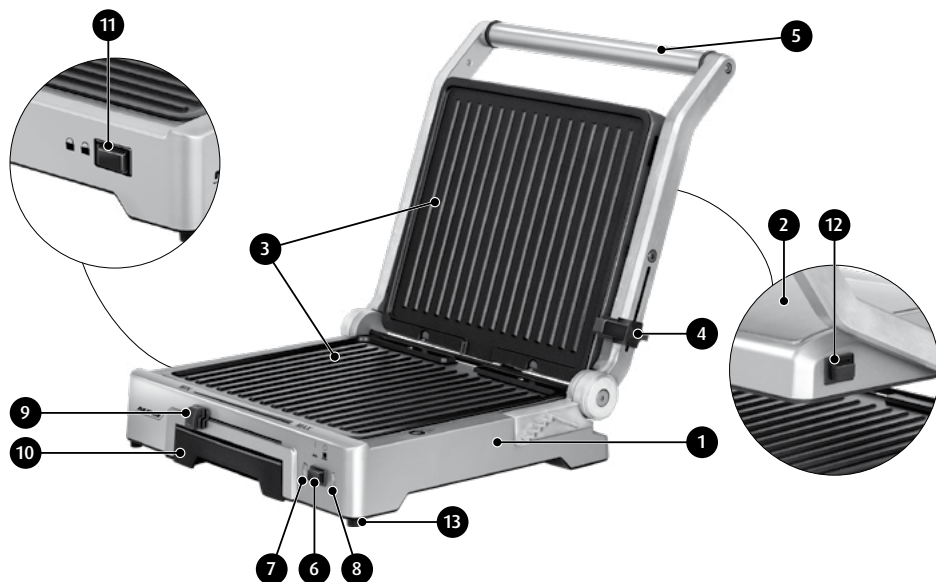
- ▶ Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- ▶ Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti.
- ▶ Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- ▶ Zařízení, kabel, termostat ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin.
- ▶ Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- ▶ Jestliže zařízení nepoužíváte, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- ▶ Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- ▶ Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- ▶ Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- ▶ Zařízení neumísťujte do blízkosti elektrických či plynových sporáků, hořáků, pečící trouby apod.
- ▶ Během grilování se nedotýkejte horkých povrchů zařízení. K otevírání grilu používejte pouze k tomuto určený úchyt.
- ▶ Při otevírání grilu během grilování dávejte pozor na unikající horkou páru.

- ▶ Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem!
- ▶ Gril používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- ▶ Zařízení umístěte na povrch, který je odolný vůči vysokým teplotám. Gril neumísťujte na plastové, vinylové povrchy, lakované dřevo ani na jiné povrchy vyrobené z vysoce hořlavých materiálů.
- ▶ Zapnutý nebo ještě horký gril nepřemisťujte.
- ▶ Po skončení grilování a vychladnutí zařízení či před čištěním nejprve vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky, a poté vyprázdněte nádobku na zachytávání tuku.
- ▶ Gril není určen k venkovnímu použití.
- ▶ Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.
- ▶ Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- ▶ Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Děti bez dozoru nesmějí zařízení čistit ani provádět jeho údržbu.
- ▶ Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- ▶ Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.

►  **POZOR! Horký povrch!**

- Teplota dostupných povrchů může být vyšší, pokud je zařízení zapnuté.
- Zařízení neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, ubrusy a další, protože by mohlo dojít ke vzniku požáru.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- **VAROVÁNÍ! Přehřátý tuk se může vznítit. Postupujte velmi opatrně.**

POPIS ZAŘÍZENÍ



1. Základna grilu
2. Horní víko grilu
3. Topné desky s nepřilnavým povrchem
4. Pojistka horního víka
5. Úchyt horního víka
6. Vypínač
7. Kontrolka zapnutí grilu
8. Kontrolka termostatu
9. Regulátor termostatu
10. Nádobka na tuk
11. Tlačítko pro uvolnění spodní topné desky
12. Tlačítko pro uvolnění horní topné desky
13. Protiskuzové nožky

Podle potřeby, druhu připravovaného pokrmu, jeho velikosti a množství je možné gril použít ve dvou konfiguracích:

- ▶ s uzavřenými deskami - důkladné smažení v obou stranou současně, grilování probíhá striktně kontrolovaným způsobem, po krátkou dobu, potraviny jsou opečeny téměř identicky z obou stran současně
- ▶ s otevřenými deskami - grilování se nejvíce podobá přirozenému grilování na otevřeném ohni, současně se dvojnásobně zvětšuje grilovací plocha.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Gril vybalte z krabice, odstraňte z něj všechny sáčky, samolepky, výplně a přepravní pojistky.
2. Zkontrolujte, zda se parametry napájení uvedené na nominálním štítku zařízení shodují s parametry Vaší elektrické sítě.
3. Otevřete horní víko **2** tak, že pojistku víka **4** posunete do polohy „OPEN“. K zajištění otevření horního víka grilu dochází po přesunutí pojistky do polohy „LOCK“ a po předchozím uzavření horního víka. Zkontrolujte, zda jsou topné desky **3** správně nainstalovány.

POZOR! Nikdy nezapínejte gril bez řádně nainstalovaných a upevněných topných desek.

4. Topné desky grilu ③ a nádobku zachytávající tuk ⑩ důkladně otřete vlhkým hadříkem a následně je vytřete do sucha.
5. Předtím, než začnete gril používat, topné desky zahřejte. Gril umístěte na pevný, suchý, rovný povrch, připojte jej do elektrické zásuvky, zapněte vypínač ⑥ a termostat ⑨ nastavte do polohy „MAX“. Po 5 minutách zařízení vypněte, odpojte ze zásuvky a počkejte až zcela vychladne. Při zahřívání desek se může lehce uvolňovat kouř. Tento jev po krátké době ustoupí.
6. Topné desky grilu opět otřete vlhkým hadříkem a následně je vytřete do sucha.

POUŽITÍ GRILU V ZAVŘENÉ POLOZE

POZOR! Před zapnutím se ujistěte, že je gril zcela suchý a v místnosti je zajištěna řádná výměna vzduchu (větrání).

1. Zařízení umístěte na pevný, suchý, stabilní, rovný povrch.
2. Ujistěte se, že na grilu je nainstalována nádobka na zachytávání tuku ⑩.
3. Pojistkou ④ uvolněte horní víko (pojistku do polohy OPEN) a otevřete jej do svislé polohy.

POZOR! Horní víko ② zvedejte pouze a výhradně za k tomuto určený úchyt ⑤.

4. Topné desky ③ potřete tukem, který je určen ke smažení pokrmů a poté horní víko uzavřete.
5. Zařízení zapojte do elektrické sítě a zapněte jej vypínačem ⑥. Zapnutí grilu je signalizováno rozsvícením kontrolky ⑦. Kolečkem termostatu ⑨ nastavte požadovanou teplotu grilování. Jakmile gril dosáhne nastavené teploty, kontrolka termostatu ⑧ změní barvu na zelenou. Nastavení regulátoru termostatu do polohy „MIN“ znamená nastavení teploty cca 150°C, kdežto poloha „MAX“ znamená teplotu cca 230°C. Pro správné grilování jemných pokrmů používejte nižší teploty a u masa zase vyšší.
6. Otevřete víko grilu, vložte pokrmy na spodní topnou desku a víko uzavřete, přičemž jej velmi jemně přitlačte na grilované potraviny. Během vkládání potravin do grilu věnujte pozornost tomu, aby nedošlo k zablokování odtoku tuku do zadní části topné desky, kde se nachází odtok do nádobky na tuk. Na grilu je možné připravovat maso, ryby, ražniči, zeleninu apod. Pokud mají grilované potraviny jemnou strukturu, zablokujte horní víko v neuzavřené poloze tak, že pojistku ④ posunete do jedné z pěti poloh mezi LOW a HIGH.
7. Během grilování bude kontrolka termostatu ⑧ zhasínat a rozsvěcet se, což svědčí o tom, že zařízení udržuje zadanou teplotu.
8. Při otevírání a zavírání víka za účelem kontroly stupně opečení potravin dávejte pozor na horkou páru, která může ze zařízení unikat a je přirozeným důsledkem tepelného zpracování pokrmů. V závislosti na výsledku a také Vašich kulinárních preferencích upravte teplotu grilování.
9. Tuk, který vytéká z potravin, bude odtékat do přistavené nádobky na tuk ⑩. Tuk zachycený v této nádobce průběžně vylévajte.

POZOR! Tuk odtékající do záchytné nádobky je horký - dávejte pozor, abyste se nepopálili.

10. Potraviny snímejte z grilu pomocí speciálních kleští nebo dřevěnými pomůckami. Nepoužívejte kovové nástroje, jelikož by mohly způsobit poškrábání povrchu grilu.
11. Na gril položte další pokrmy, které chcete grilovat. Pokud jste s grilováním skončili, otočte kolečko termostatu do polohy „MIN“ a zařízení vypněte vypínačem ⑥ a odpojte z elektrické sítě.
12. Počkejte, až gril zcela vychladne, a následně jej očistěte. Přitom se řiďte pokyny uvedenými v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

POZOR! Před zapnutím se ujistěte, že je gril zcela suchý a v místnosti je zajištěna řádná výměna vzduchu (větrání).

1. Zařízení umístěte na pevný, suchý, stabilní, rovný povrch.
2. Ujistěte se, že na grilu je nainstalována nádobka na zachytávání tuku **10**.
3. Pojistku **4** posuňte do polohy „BBQ MODE“ (Barbecue) a přidržte ji, druhou rukou současně uchopte úchyt **5** a odklopte horní víko grilu **2** směrem dozadu tak, aby se horní kryt **2** opíral úchytem **5** o pracovní desku. Topné desky jsou rozevřeny v úhlu 180° (obr. 1).



obr. 1

POZOR! Během rozkládání grilu musí být zařízení studené.

4. Topné desky **3** potřete tukem, který je určen ke smažení pokrmů.
5. Zařízení zapojte do elektrické sítě a zapněte jej vypínačem **6**. Zapnutí grilu je signalizováno rozsvícením kontrolky **7**. Kolečkem termostatu **9** nastavte požadovanou teplotu grilování. Jakmile gril dosáhne nastavené teploty, kontrolka termostatu **8** změní barvu na zelenou. Nastavení regulátoru termostatu do polohy „MIN“ znamená nastavení teploty cca 150°C, kdežto poloha „MAX“ znamená teplotu cca 230°C. Pro správné grilování jemných pokrmů použijte nižší teploty a u masa zase vyšší.
6. Pokrmy, které chcete grilovat, rozložte na obě topné desky. Doba pečení na grilu bude záviset na druhu potravin, které chceme připravit. Pravidelně pokrmy obračejte, čímž zajistíte jejich rovnoměrné propékání. V závislosti na výsledku a také Vašich kulinárních preferencích upravte teplotu grilování. Během vkládání potravin do grilu věnujte pozornost tomu, aby nedošlo k zablokování odtoku tuku do nádobky na tuk.
7. Během grilování bude kontrolka termostatu **8** zhasínat a rozsvěcet se, což svědčí o tom, že zařízení udržuje zadanou teplotu. S ohledem na větší plochu tepelné výměny s okolím k tomu bude docházet častěji, než je tomu v případě grilování v uzavřeném grilu.
8. Tuk, který vytéká z potravin, bude odtékat do přistavené nádobky na tuk **10**. Tuk zachycený v této nádobce průběžně vylévejte.

POZOR! Tuk odtékající do záchytné nádobky je horký - dávejte pozor, abyste se nepopálili.

POZOR! Během grilování vzniká horká pára. Hrozí riziko popálení!

9. Potraviny snímejte z grilu pomocí speciálních kleští nebo dřevěnými pomůckami. Nepoužívejte kovové nástroje, jelikož by mohly způsobit poškrábání povrchu grilu.
10. Na gril položte další pokrmy, které chcete grilovat. Pokud jste s grilováním skončili, přešuněte regulátor termostatu do polohy „MIN“, zařízení vypněte vypínačem **6** a odpojte z elektrické sítě.
11. Počkejte, až gril zcela vychladne, a následně jej očistěte. Přitom se řiďte pokyny uvedenými v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

POZOR! Po skončení grilování v otevřené poloze gril nezavírejte, dokud zcela nevystydně. Hrozí riziko popálení!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Předtím, než budete gril čistit (a po skončení grilování), jej vypněte vypínačem ⑥, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky a počkejte, až zařízení zcela vychladne.

POZOR! Zařízení neponořujte do vody či jiných kapalin. Topné desky nečistěte ostrými, abrazivními houbičkami nebo drátěnkami, protože by mohlo dojít ke zničení desek grilu.

2. Tuk z topných desek grilu odstraňte papírovým ručníkem. Následně sejměte topné desky z grilu a umyjte je v teplé vodě s mycím přípravkem, poté je důkladně opláchněte a vysušte. Chcete-li sejmout topné desky z grilu, stiskněte jednou rukou tlačítko ⑪ a druhou rukou vyjměte spodní topnou desku. Obdobným způsobem postupujte v případě horní desky, kde stiskněte tlačítko ⑫. Topné desky jsou identické a mohou být mezi sebou zaměňovány. Při montáži topných desek zpět na gril je přiložte tak, aby do dvou zářezů v topné desce zapadly výčnělky v sedle desky, poté na desku zatlačte směrem ke grilu, dokud neuslyšíte cvaknutí.
3. Vnitřní plochy, na kterých jsou namontovány topné desky grilu, můžete otřít papírovým ručníkem.
4. Nádobku na tuk umyjte ve vlažné vodě s příměsí jemného mycího prostředku, následně ji opláchněte a vysušte.
5. Vnější povrch grilu čistěte vlhkým hadříkem a následně jej vytřete do sucha.
6. Topné desky ③ i nádobu na tuk ⑩ můžete mít v myčce nádobí.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka napájecího kabelu: 0,75 m



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (použitě elektrické nebo elektronické zařízení).



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použitě spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Zariadenie, kábel, termostat a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Keď zariadenie používate, neponechávajte ho bez náležitého dohľadu.
- Keď zariadenie nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, požiaru alebo k úrazu.
- Napájací kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Zariadenie neumiestňujte v blízkosti elektrických a plynových sporákov, horákov, rúr ap.
- Keď sa zariadenie používa, nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pri otváraní používajte iba rúčku, ktorá je na to určená.

- ▶ Keď sa gril používa, pri jeho otváraní dávajte pozor na vychádzajúcu horúcu paru.
- ▶ Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom.
- ▶ Zariadenie používajte na hladkom a stabilnom povrchu.
- ▶ Zariadenie používajte iba na povrchu, ktorý je odolný voči vysokým teplotám. Zariadenie nekladte na plastové, vinylové povrchy, na lakovanom dreve alebo na iných podkladoch, ktoré sú vyrobené z ľahko horľavých materiálov.
- ▶ Horúce alebo používané zariadenie nepresúvajte ani neprenášajte.
- ▶ Keď zariadenie skončíte používať a keď vychladne, a pred začatím čistenia či vykonávaním údržby, najprv vytiahnite zástrčku z el. zásuvky, a potom vyprázdňte nádobu na zachytávanie stekajúceho tuku.
- ▶ Zariadenie nepoužívajte vonku, na otvorenom priestranstve.
- ▶ Zariadenie nie je určené na používanie s použitím vonkajších časových zapínačov, alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- ▶ Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie.
- ▶ Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a

pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Deti bez dozoru dospeljej osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.

- ▶ Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.
- ▶ Zariadenie a jeho kábel uchovávajúte na mieste mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.

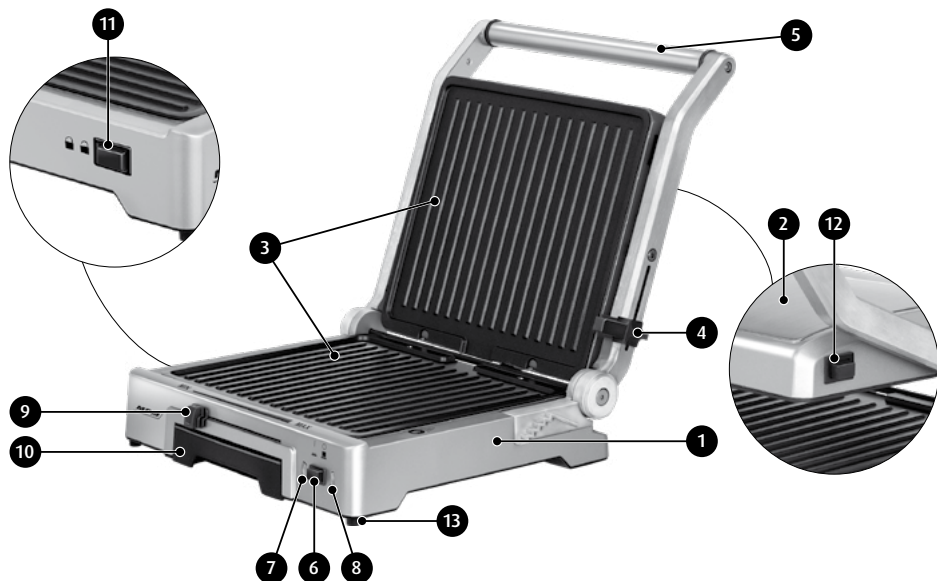
▶  **POZOR! Horúci povrch!**

- ▶ Teplota dostupných povrchov môže byť vyššia, keď je spotrebič spustený.
- ▶ Zariadenie neumiestňujte v blízkosti ľahko horľavých materiálov, akú sú záclony, závesy, obrusy a iné, keďže môže dôjsť k požiaru.
- ▶ Zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- ▶ Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- ▶ Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajúte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.

▶ **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali fóliami. Nebezpečenstvo udusenía!**

▶ **VAROVANIE! Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Zachovávajúte náležitú opatrnosť.**

POPIS ZARIADENIA



1. Podstavec grilu
2. Horná pokrievka grilu
3. Varné platne s nepriliehajúcim povrchom
4. Posúvač blokady hornej pokrievky
5. Rúčka hornej pokrievky
6. Zapínač/vypínač grilu
7. Kontrolka spustenia grilu
8. Kontrolka termostatu
9. Posúvač termostatu
10. Nádoza na tuk
11. Tlačidlo odblokovania dolnej varnej platne
12. Tlačidlo odblokovania hornej varnej platne
13. Protišmykové nožičky

Podľa potreby, typu pripravovaných potravín, ich veľkosti a množstva, gril sa dá používať v dvoch konfiguráciách:

- so zatvorenými platňami – dôkladná tepelná úprava z oboch strán súčasne, proces grilovania prebieha úplne kontrolovaným spôsobom, príprava je krátka, potravina je opečená prakticky v rovnakej miere na oboch stranách
- s otvorenými platňami – grilovanie sa najviac podbá na grilovanie na otvorenom ohni, a súčasne gril má dvakrát väčšiu plochu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Zariadenie vybalte z kartónu, odstráňte zo zariadenia všetky vrecká, etikety, výplne a prepravné blokady.
2. Skontrolujte, či sa parametre uvedené na výrobnom štítku zariadenia zhodujú s parametrami používaného el. obvodu.
3. Otvorte hornú pokrievku **2**, predtým presuňte posúvač blokady pokrievky **4** na otvorenú polohu „OPEN“. Hornú pokrievku zablokujete presunutím posúvača na zatvorenú polohu

„LOCK“, predtým zatvorte hornú pokrievku. Skontrolujte, či sú varné platne ❸ správne namontované v zariadení.

POZOR! Zariadenie nikdy nespúšťajte, keď varné platne nie sú správne namontované.

4. Dôkladne poutierajte varné platne grily ❸ ako aj nádobu na tuk ❿ vlhkou mäkkou handričkou, a potom poutierajte dosucha.
5. Predtým, než začnete na grile pripravovať jedlá, vyhrejте varné platne. Preto zariadenie položte na tvrdý suchý vodorovný a rovný povrch, zapnite ho zapínačom ❻ a posúvač termostatu ❹ presuňte na polohu MAX. Zariadenie po 5 minútach vypnite, odpojte od el. napätia a počkajte, kým úplne vychladne. Pri prvom zohrievaní platní môže vzniknúť trochu dymu, čo pri ďalšom používaní prestane.
6. Opäť varné platne grilu poutierajte vlhkou mäkkou handričkou, a potom poutierajte dosucha.

POUŽÍVANIE GRILU SO ZATVORENÝMI PLATŇAMI

POZOR! Pred spustením skontrolujte, či je zariadenie úplne suché, a či je v miestnosti zaručené dostatočné vetranie.

1. Zariadenie položte na tvrdý suchý vodorovný a rovný povrchu.
2. Skontrolujte, či je v zariadení správne vložená nádoba na tuk ❿.
3. Posúvačom ❹ odblokujte blokádu pokrievky (posúvač na polohe „OPEN“) a otvorte pokrievku na zvislú polohu.

POZOR! Hornú pokrievku ❷ zdvíhajte výhradne iba s použitím rúčky ❺.

4. Varné platne ❸ namažte jedlým olejom alebo tukom na vyprážanie, a potom hornú pokrievku zatvorte.
5. Pripojte zariadenie k el. napätiu, a potom zariadenie zapnite zapínačom ❻. Keď gril spustíte, zasvieti kontrolka ❼. Posúvačom termostatu ❹ vyberte požadovanú teplotu grilovania. Keď sa gril zohreje na zadanú teplotu, kontrolka termostatu ❸ zasvieti nazeleno. Keď posúvač termostatu presuniete na polohu „MIN“, nastavíte teplotu cca +150 °C, a na polohe „MAX“ teplotu cca +230 °C. Keď chcete grilovať pomalšie a keď grilujete jemné jedlá, používajte nižšie teploty, a pri grilovaní mäsa, vyššie.
6. Otvorte pokrievku grilu, na dolnej platni rozložte pripravované jedlo, a potom zatvorte pokrievku, pričom ňou jedlo veľmi jemne pritlačte. Pri rozmiestňovaní jedla dávajte pozor, aby ste nezakryli cesty stekania tuku do zadnej časti varnej platne, kde sa nachádza výpusť do nádoby na tuk. V zariadení môžete pripravovať mäso, ryby, šašliky, zeleninu ap. Ak má grilované jedlo jemnú štruktúru, zablokujte hornú pokrievku v primknutej polohe, tzn. presuňte posúvač ❹ na jednu z piatich polôh medzi LOW a HIGH.
7. Počas grilovania kontrolka termostatu ❸ veľakrát zhasne a zasvieti, svedčí to len o tom, že zariadenie udržiava zadanú teplotu.
8. Pri otváraní a zatváraní pokrievky, napr. pri kontrolovaní opečenia jedla, dávajte pozor na paru, ktorá uniká zo zariadenia, čo je prirodzeným následkom tepelného spracovania jedla. Podľa výsledkov a v závislosti od vašich kulinárskych očakávaní, upravte teplotu grilovania.
9. Vytopený tuk z jedál bude stekať do podloženej nádoby na tuk ❿. Pribežne vylievajte zachytený tuk.

POZOR! Tuk, ktorý steká do nádoby, je horúci – dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.

10. Jedlá z grilu sťahujte špeciálnymi štipcami alebo drevenými nástrojmi. Nepoužívajte kovové nástroje, keďže môžu poškriabať varné platne grilu.
11. Do zariadenia vložte ďalšie jedlo, ktoré chcete grilovať. Keď skončíte gril používať, pretočte koliesko termostatu na polohu „MIN“, vypnite zariadenie vypínačom 6, a potom odpojte zariadenie od el. napätia.
12. Počkajte, kým zariadenie úplne vychladne, a potom ho náležite vyčistite, postupujte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.

POUŽÍVANIE GRILU S OTVORENÝMI PLATŇAMI

POZOR! Pred spustením skontrolujte, či je zariadenie úplne suché, a či je v miestnosti zaručené dostatočné vetranie.

1. Zariadenie položte na tvrdý suchý vodorovný a rovný povrchu.
2. Skontrolujte, či je v zariadení správne vložená nádoba na tuk 10.
3. Posúvač 4 presuňte na polohu „BBQ MODE“ (Barbecue) a podržte, a druhou rukou uchopte rúčku 5 a odchýľte hornú pokrievku 2 dozadu zariadenia tak, aby sa pokrievka 2 opierala rúčkou 5 o podklad. Varné platne tvoria uhol 180° (obr. 1).



POZOR! Zariadenie musí byť pri rozkladaní úplne vychladnuté.

4. Varné platne 3 namažte jedlým olejom alebo tukom.
5. Pripojte zariadenie k el. napätiu, a potom zariadenie zapnite zapínačom 6. Keď gril spustíte, zasvieti kontrolka 7. Posúvačom termostatu 9 vyberte požadovanú teplotu grilovania. Keď sa gril zohreje na zadanú teplotu, kontrolka termostatu 8 zasvieti nazeleno. Keď posúvač termostatu presuniete na polohu „MIN“, nastavíte teplotu cca +150°C, a na polohu „MAX“, teplotu cca +230°C. Keď chcete grilovať pomalšie a keď grilujete jemné jedlá, používajte nižšie teploty, a pri grilovaní mäsa, vyššie.
6. Umiestnite jedlo, ktoré chcete grilovať, na oboch varných platniach. Trvanie grilovania závisí od typu jedla, ktoré pripravujete. Pripravované jedlo sem-tam otočte na druhú stranu, aby bolo rovnomerne usmažené z oboch strán. Podľa výsledkov a v závislosti od vašich kulinárskych očakávaní upravte teplotu grilovania. Pri rozmiestňovaní jedla dávajte pozor, aby ste nezakryli cesty stekania tuku do nádoby na tuk.
7. Počas grilovania kontrolka termostatu 8 veľakrát zhasne a zasvieti, svedčí to len o tom, že zariadenie udržiava zadanú teplotu. Keďže výmena tepla s prostredím je väčšia, preto sa zariadenie bude zapínať a vypínať častejšie, než je to pri používaní zariadenia so zatvorenou pokrievkou.
8. Vytopený tuk z jedál bude stekať do podloženej nádoby na tuk 10. Priebežne vylievajte zachytený tuk.

POZOR! Tuk, ktorý steká do nádoby, je horúci – dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.

POZOR! Pri grilovaní väčšinou vzniká horúca para. Riziko popálenia.

9. Jedlá z grilu sťahujte špeciálnymi štipcami alebo drevenými nástrojmi. Nepoužívajte kovové nástroje, keďže môžu poškriabať varné platne grilu.

10. Do zariadenia vložte ďalšie jedlo, ktoré chcete grilovať. Keď skončíte gril používať, pretočte posúvač termostatu na polohu „MIN“, vypnite zariadenie vypínačom 6, a potom odpojte zariadenie od el. napätia.
11. Počkajte, kým zariadenie úplne vychladne, a potom ho náležite vyčistíte, postupujte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.

POZOR! Keď ste gril používali v polohe s otvorenými platňami, keď gril skončíte používať, pokrievky nezatvárajte, počkajte kým zariadenie úplne vychladne. Riziko popálenia!

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Predtým, než začnete zariadenie čistiť (ako aj keď skončíte grilovať), vypnite zariadenie vypínačom 6, vyťahnite zástrčku z el. zásuvky a počkajte, kým zariadenie vychladne.

POZOR! Zariadenie neponárajte do vody ani do iných kvapalín. Platne neutierajte ostrými, drsnými handričkami alebo špongiami, keďže môžu poškodiť varné platne.

2. Varné platne grilu vstupne očistite, odstráňte tuk papierovými utierkami. Potom vyťahnite varné platne zo zariadenia, umyte ich v teplej vode s čistiacim prostriedkom, potom opláchnite a dôkladne vysušte. Keď chcete vyťahnúť varné platne, jednou rukou stlačte tlačidlo 11 a druhou rukou vyťahnite dolnú varnú platňu. Analogicky postupujte aj v prípade hornej varnej platne, stlačte tlačidlo 12. Varné platne sú rovnaké, preto ich môžete navzájom zamieňať. Keď vkladáte platne do zariadenia, umiestnite ich tak, aby dve prehĺbeniny v platni zaháčili o dva háčiky v lôžku platne, a potom pritlačte platňu do lôžka tak, aby sa zablokovala západka.
3. Povrchy, kde sú montované varné platne vo vnútri zariadenia, môžete pretrieť papierovým uterákom.
4. Nádobu na tuk umyte teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom, potom opláchnite a vysušte.
5. Vonkajší povrch grilu čistite vlhkou handričkou, a potom poutierajte dosucha.
6. Varné platne 3 a nádobu na tuk 10 môžete umývať v umývačke riadu.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 0,75 m



SPRÁVNE ODSTRÁŇOVANIE VÝROBKU (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen*

*Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy. **MPM***

*Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM***

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
www.mpm.pl