



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Grill elektryczny kontaktowy MGR-11M Electric contact grill/Электрический контактный гриль/Elektrischer Kontaktgrill

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI


PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
EN	USER MANUAL	11
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	19
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	28

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.

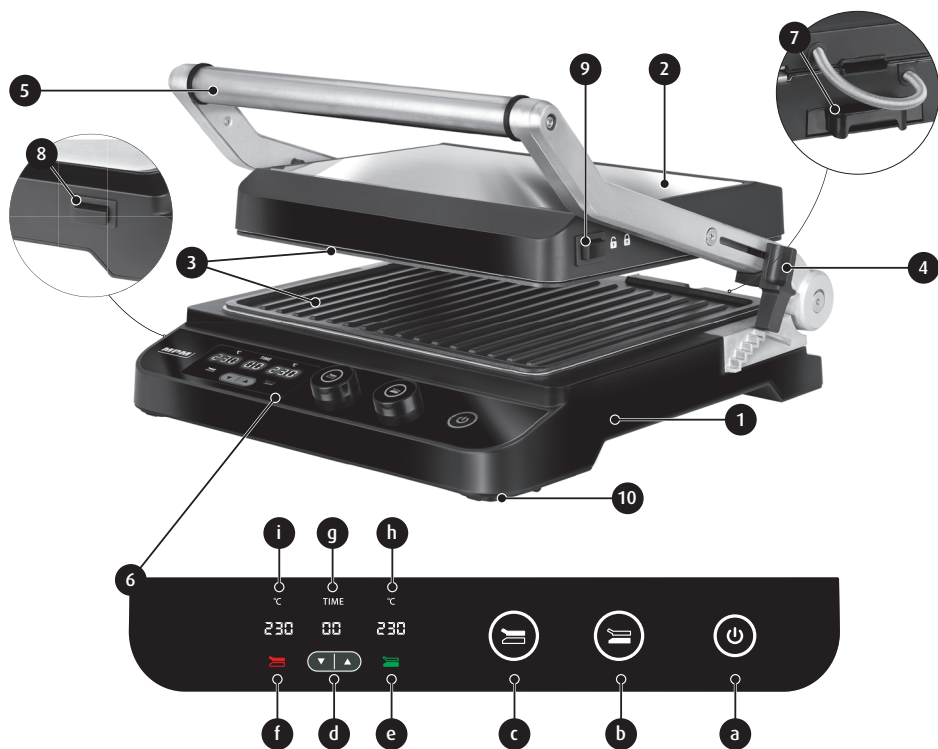
- ▶ Podczas pracy nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Do otwierania używaj tylko przeznaczonego do tego celu uchwytu.
- ▶ Przy otwieraniu grilla, podczas pracy uważaj na wydostającą się gorącą parę.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- ▶ Używaj 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

PL



1. Podstawa grilla
2. Pokrywa górna grilla
3. Płyty grzejne z nieprzywierającą powłoką
4. Suwak blokady pokrywy górnej
5. Uchwyt pokrywy górnej
6. Panel sterowania
 - a. włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
 - b. pokrętło z przyciskiem do sterowania dolnej płyty grzewczej
 - c. pokrętło z przyciskiem do sterowania górnej płyty grzewczej
 - d. przyciski zmiany czasu funkcji opóźnionego wyłączenia "-","+"
 - e. lampka kontrolna termostatu
 - f. lampka kontrolna termostatu górnej płyty grzewczej
 - g. wyświetlacz czasu funkcji opóźnionego wyłączenia (TIME)
 - h. wyświetlacz zadanej temperatury w dolnej płycie grzewczej
 - i. wyświetlacz zadanej temperatury w górnej płycie grzewczej
7. Pojemnik na tłuszcz
8. Przycisk uwalniania dolnej płyty grzewczej
9. Przycisk uwalniania górnej płyty grzewczej
10. Składane przednie 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 blokadę 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. Rozłóż składane przednie nóżki (10) naciskając dźwignię znajdującą się w gnieździe nóżek.

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

4. Dokładnie przetrzyj wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla ③ oraz pojemnik na tłuszcz ⑦ 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 i uruchom proces grzania obu płyt w temperaturze 230°C przez 5 minut. Dokładny opis obsługi panelu sterowania, ustawiania temperatury i czasu znajdziesz w rozdziale "UŻYCIIE GRILLA". Po zakończeniu procesu wyłącz urządzenie, odłącz od sieci zasilającej i odczekaj aż całkowicie ostygnie. Wygrzewaniu płyt może towarzyszyć lekkie dymienie które ustąpi w dalszym ciągu eksploatacji.
6. Przetrzyj ponownie wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla a następnie wytrzyj do sucha.

UŻYCIIE 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 ⑦.
3. Suwakiem ④ zwolnij blokadę pokrywy (suwak w pozycji „OPEN”) i otwórz pokrywę do pozycji pionowej.

UWAGA! Pokrywę górną ② podnoś tylko i wyłączanie 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 - podłączenie sygnalizowane jest pulsacją lampki kontrolnej na włączniku ⑥a. Następnie włącz je włącznikiem ⑥a - lampka kontrolna na przycisku zaświeca się światłem ciągłym.

6. Uruchom dolną płytę grzejną naciskając pokrętko **6b** a następnie obracając pokrętko w lewo/prawo ustaw pożądaną, docelową temperaturę dolnej płyty grzewczej która wyświetlana jest na wyświetlaczu **6h**. Analogicznie postępuj dla górnej płyty grzejnej korzystając z pokrętkła **6c** i obserwując wyświetlacz **6i**. Możesz ustawić temperaturę w zakresie od 60°C do 230°C z krokiem co 10°C niezależnie dla każdej płyty grzejnej. Dzięki temu można mieć pełną kontrolę nad przebiegiem procesu grillowania. Zmianę temperatury płyt możesz przeprowadzać także w czasie trwania procesu. Dla spokojnego grillowania delikatnych potraw stosuj niższe temperatury a dla mięs – większe. Nabierając z czasem doświadczenia uda Ci się zoptymalizować proces grillowania odpowiednio dobierając temperatury płyt. Wyłączenie danej płyty następuje po kolejnym naciśnięciu odpowiedniego pokrętkła **6b** lub **6c**.
7. 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.

UWAGA! Płyty grzejne są gorące. Nie dotykaj płyt grzejących grilla.

8. Lampki kontrolne termostatów **6e** i **6f** sygnalizują stan pracy urządzenia:
 - kolor czerwony - rozgrzewanie lub dogrzewanie płyty grzejnej
 - kolor zielony - zadana temperatura osiągnięta
 Podczas pracy grilla odpowiednia lampka od uruchomionej płyty grzejnej będzie cyklicznie zmieniała kolor świecenia co świadczy o utrzymywaniu ciepła przez urządzenie.
9. Korzystając z przycisków **6d** możesz ustawić czas po jakim grill wyłączy się (funkcja "TIME"). Dostępny jest czas pomiędzy 1 a 99 minutami z krokiem co 1 minutę. Ustawiony czas wyświetlany jest na wyświetlaczu **6g** i odliczany na bieżąco. Po upływie ustawionego czasu grill zakończy pracę wydając 5-krotny sygnał dźwiękowy.
10. 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.
11. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał do podstawionego pojemnika na tłuszcz **7**. Na bieżąco opróżniaj go ze zgromadzonego tłuszczu.

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

12. Potrawy z grilla usuwaj za pomocą specjalnych szczypec lub też drewnianych sztućców. Nie używaj sztućców metalowych gdyż mogą porysować płyty grzejne grilla.
13. Umieść w urządzeniu kolejne produkty przewidziane do grillowania. Jeżeli kończysz pracę z grillem to wyłącz urządzenie wyłącznikiem **6a** a następnie odłącz urządzenie od sieciasilającej.
14. Odczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie po czym wyczyść je kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

UŻYCIĘ GRILLA PRZY PŁYTACH OTWARTYCH

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 **7**.
3. Suwak **4** przesunij 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.

4. Posmaruj płyty grzejne **3** tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw.
5. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej i uruchom obie płyty grzejne zgodnie z opisem w punkcie 6 poprzedniego rozdziału. Dzięki możliwości ustawienia różnych temperatur płyt możesz grillować w tym samym czasie produkty wymagające różnych temperatur.
6. 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.
7. Możesz ustawić czas po jakim grill wyłączy się (funkcja "TIME") - patrz opis w punkcie 9 poprzedniego rozdziału.
8. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał do podstawionego pojemnika na tłuszcz **7**. 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 szczypiec lub też drewnianych sztućców. Nie używaj sztućców metalowych gdyż mogą porysować płyty grzejne grilla.

UWAGA! Płyty grzejne są gorące. Nie dotykaj płyt grzejnych grilla.

10. Umieść w urządzeniu kolejne produkty przewidziane do grillowania. Jeżeli kończysz pracę z grillem to wyłącz urządzenie wyłącznikiem **6a** 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 **6a**, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj aż urządzenie ostygnie.

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

2. Płyty grzejne grilla oczyść wstępnie z tłuszczu papierowym ręcznikiem. Następnie zdemonstuj 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 **8** a drugą ręką zdemonstuj dolną płytę grzejącą. Analogicznie postępuj dla górnej płyty grzewczej używając przycisku **9**. 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 zatrasku.
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 **7** możesz myć w zmywarkach do naczyń.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 0,70 m



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)




Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

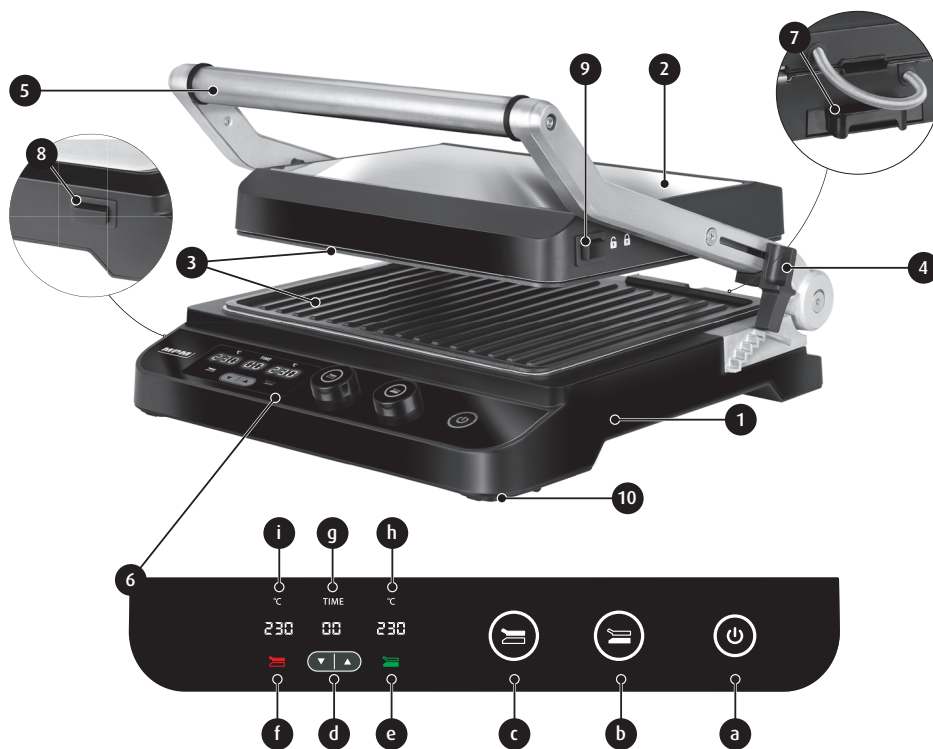
SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ 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 | e. bottom hot plate indicator light |
| 2. Top lid | f. top hot plate indicator light |
| 3. Non-stick heating plates | g. delayed shut-off function time display (TIME) |
| 4. Top lid slider latch | h. bottom hot plate set temperature display |
| 5. Top lid handle | i. top hot plate set temperature display |
| 6. Control panel | |
| a. Power switch with LED indicator | |
| b. control knob with button for the bottom hot plate | 7. Drip pan |
| c. control knob with button for the top hot plate | 8. Bottom hot plate release button |
| d. delayed shut-off time setting button "-", "+" | 9. Top hot plate release button |
| | 10. Folding 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. Unfold the folding feet (10) by pressing the lever located in the feet socket.

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

4. Clean the hot plates ③ and the fat drip pan ⑦ 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 heat up both plates at 230°C for 5 minutes. The detailed description of how to use the control panel, set the temperature and time can be found the "GRILL USE" chapter. After the process turn off the device, unplug it from the mains and wait until it cools completely. The hot plates may smoke slightly during this process. This is natural and will not 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 ⑦ 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. Connect the appliance to the mains - this is signaled by the pulsing LED indicator on the power switch ⑥a. Next switch on the appliance using the power switch ⑥a - the LED indicator on the power switch will light steadily.
6. Switch on the bottom hot plate by pressing knob ⑥b and turn the knob left/right to set the desired target temperature of the bottom hot plate. The temperature is indicated on the display ⑥h. Proceed in the same way for the top hot plate by using the knob ⑥c and observing the display ⑥i. You can set the temperature within the range from 60°C to 230°C, with a 10°C increment, independently for each hot plate. This allows you to fully control the grilling process. You can also change the temperatures during the process. In order to gently grill delicate food use lower temperatures. For meats use higher temperatures. With time, you will be able to optimise the grilling process by adjusting the temperature of the plates. To turn off the plate, press the relevant knob ⑥b again or ⑥c.
7. Lift the top lid, place the food products on the bottom hot plate, and close the top lid while gently pressing it down. While placing the food products be careful not to obstruct the grease flow to the back of the hot plate, where the outlet to the drip pan is located. Use can

use the appliance to grill meat, fish, shish kebabs, vegetables, etc. If the grilled food products has a delicate structure, lock the top lid in the slightly open position by sliding the slide (4) to reach one of the five positions between LOW and HIGH.

CAUTION!! The hot plate are hot. Do not touch the hot plates.

8. The LED indicators of thermostats (6e) and (6f) indicate the operational status of the appliance:
- red – heating or reheating the hot plate
 - green – the temperature set has been reached
- When the grill is operating, the LED indicator for the activated hot plate will periodically change its light, which indicates that the device maintains heat.
9. Using buttons (6d) you can set the time after which the grill will switch off (the "TIME" function). You can set the time between 1 and 99 hours with a 1-minute increment. The time set is indicated on the display (6g) and counted down on an ongoing basis. After the set time elapses, the grill will stop operation and emit a 5 beeps.
10. 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.
11. The fat melted out of the food will flow to the fat drip pan (7). 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!

12. 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.
13. When done grilling, you can either put another serving in the press grill. After finishing grilling, turn the device off using the power switch (6a) and unplug it from the mains.
14. 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 (7) 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 appliance and turn on both hot plates in the way described in the previous chapter, point 6. Since it is possible to set different plate temperatures, you can grill products which require different temperatures at the same time.
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. You can set the time after which the grill will switch off (the "TIME" function) – see description in the previous chapter, point 9.
 8. The fat melted out of the food will flow for the fat drip pan 7. 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. After finishing grilling, turn the device off using the power switch 6a and unplug it 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 6a, 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 8 with one hand and take out the bottom hot plate with the other. Use the button 9 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 7.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical specifications.

Length of the network cable: 0.70 m



EN

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

Poland



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste.


УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОМУ ПРИМЕНЕНИЮ

- ▶ 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

RU

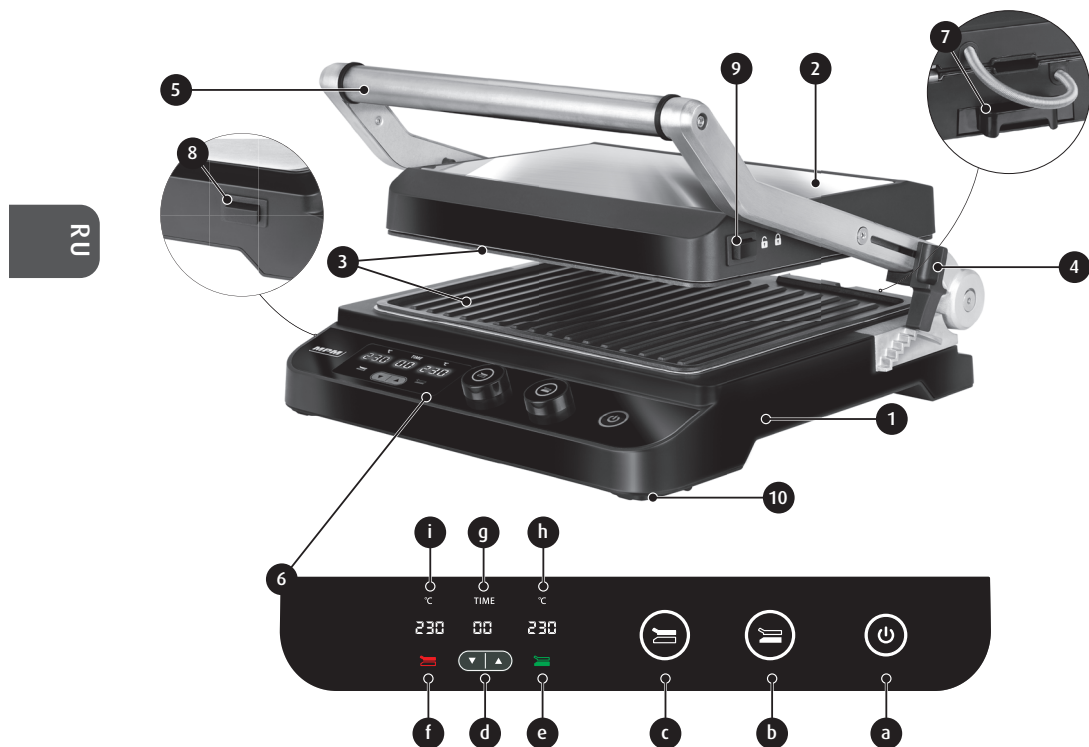
применять только захват, предназначенный для этих целей.

- ▶ 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
2. Верхняя крышка гриля
3. Нагревательные пластины с антипригарным покрытием
4. Ползунок блокировки верхней крышки
5. Ручка верхней крышки
6. Панель управления
 - a. выключатель с индикатором
 - b. регулятор с кнопкой для управления нижней нагревательной панелью
 - c. регулятор с кнопкой для управления верхней нагревательной панелью
 - d. кнопки изменения времени задержки выключения " - " , " + "
- e. индикатор термостата нижней нагревательной панели
- f. индикатор термостата верхней нагревательной панели
- g. время задержки выключения (функция TIMER)
- h. заданная температура для нижней нагревательной панели
- i. заданная температура для верхней нагревательной панели
7. Контейнер для жира
8. Кнопка для съема нижней нагревательной панели
9. Кнопка для съема верхней нагревательной панели
10. Складные передние ножки

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 пластины ③ установлены правильно в устройстве. Разложите складные передние ножки (10), нажав на рычаг, находящийся в гнезде ножек.

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

4. Тщательно протрите влажной тканью нагревательные пластины гриля ③ и поддон для жира ⑦, после чего вытрите их досуха.
5. Перед тем, как начать работу с грилем, прогрейте нагревательные панели. Для этого установите прибор на твердой, сухой, горизонтальной и ровной поверхности, подключите его к электрической сети и включите процесс нагрева обеих панелей при температуре 230°C в течение 5 минут. Подробное описание панели управления, установки температуры и времени см. в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ». После завершения процесса выключите устройство, отсоедините от сети и подождите, пока оно полно-

стью остынет. Нагревание панелей может сопровождаться появлением незначительного количества дыма, который исчезнет в процессе дальнейшей 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 **7**.
3. Ползунком **2** откройте 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 электрической сети - подключение сигнализируется миганием индикатора на выключателе **6a**. Затем включите его с помощью выключателя **6a** - индикатор на кнопке станет гореть непрерывно.
6. Включите нижнюю нагревательную панель, нажав на регулятор **6b**, а затем, поворачивая его влево/вправо, установите желаемую целевую температуру нижней нагревательной панели, отображаемую на дисплее **6h**. Аналогичные действия выполните для верхней нагревательной панели, используя регулятор **6c** и наблюдая за дисплеем **6i**. Температуру можно установить в диапазоне от 60°C до 230°C с шагом 10°C независимо для каждой нагревательной панели. Благодаря этому, можно полностью контролировать процесс жарки. Температуру панелей также можно изменять в процессе жарки. Для спокойной жарки деликатных блюд используйте более низкие температуры, а для мяса – более высокие. Со временем, приобретая опыт, вы сможете оптимизировать процесс приготовления, подбирая соответствующую температуру панелей. Выключение данной панели происходит при повторном нажатии регулятора **6b** или **6c**.
7. Откройте крышку гриля, положите продукты на нижнюю нагревательную панель, затем закройте крышку и осторожно ее прижмите. При укладке продуктов обратите внимание, чтобы не загореть дорожку стекания жира в задней части нагревательной панели, где находится выход в контейнер для жира. В приборе можно готовить мясо, рыбу, шашлык, овощи и т. д. Если приготавливаемые продукты имеют нежную структуру, то закрепите верхнюю крышку в не полностью закрытом положении, переместив ползунок (4) в одну из пяти позиций между LOW и HIGH.

ВНИМАНИЕ! Нагревательные пластины очень горячие. Не касайтесь нагревательных пластин гриля.

8. Индикаторы термостатов **6e** и **6f** отображают рабочее состояние прибора:
 - красный цвет - нагрев или подогрев нагревательной пластины
 - зеленый цвет - достигнута заданная температураВо время работы гриля соответствующий индикатор работающей пластины будет циклически менять цвет свечения, что свидетельствует о поддержании прибором тепла.

9. С помощью кнопок **6d** вы можете установить время, через которое гриль выключится (функция TIME). Вы можете установить время от 1 до 99 минут с шагом 1 минута. Установленное время отображается и отсчитывается на дисплее **6g**. По истечении установленного времени гриль завершит работу, подав 5-кратный звуковой сигнал.
10. При закрытии и открытии крышки для наблюдения за процессом запекания продуктов остерегайтесь исходящего от устройства пара, который является натуральным эффектом термической обработки. В зависимости от результатов и ваших кулинарных предпочтений скорректируйте температуру жарки.
11. Выплавленный из продуктов жир будет стекать в подставленный контейнер для жира **7**. Регулярно очищайте его от накопившегося жира.

ВНИМАНИЕ! Стекающий в контейнер жир является горячим - будьте осторожны, чтобы не обжечься.

12. Блюда снимайте с гриля специальными щипцами или деревянными столовыми приборами. Не используйте металлические столовые приборы, так как они могут поцарапать пластины гриля.
13. Поместите в устройство очередные продукты для приготовления. Если вы закончите работу с грилем, выключите прибор с помощью выключателя **6a**, а затем отсоедините устройство от сети питания.
14. 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 **7**.
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 и включите обе нагревательные пластины, как описано в пункте 6 предыдущего раздела. Благодаря тому, что можно установить разную температуру панелей, вы можете одновременно жарить продукты, требующие разных температур.
6. Поместите продукты, приготовленные для гриля, на обеих плитах. При размещении продуктов, пожалуйста, верните будьте осторожны, чтобы не препятствовать пути жирового потока к задней части нагревательной плиты. Периодически переворачивать пищу на другую сторону. Время запекания будет зависеть от типа обрабатываемых продуктов. В приборе можно приготовить мясо, рыбу, шашлык, овощи и т. д.

7. Вы можете установить время, через которое гриль выключится (функция TIME) - см. описание в пункте 9 предыдущего раздела.
8. Жир, вытопленный из мяса, будет стекать по желобку в подставленный поддон для жира 7. 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 устройство очередные продукты для приготовления. Если вы закончите работу с грилем, выключите прибор с помощью выключателя 6a, а затем отсоедините устройство от сети питания.
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!

RU

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед тем, как приступить к чистке (а также после окончания запекания), выключить переключатель 6a 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 8 а второй рукой снимите нижнюю пластину. Аналогично поступайте с верхней нагревательной пластиной с помощью кнопки 9. 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 7 w в посудомоечных машинах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики указаны на заводской табличке устройства.

Длина сетевого шнура: 0,70 м



RU

ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА

(использованное электрическое и электронное оснащение)

Польша



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома.

Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

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.

DE

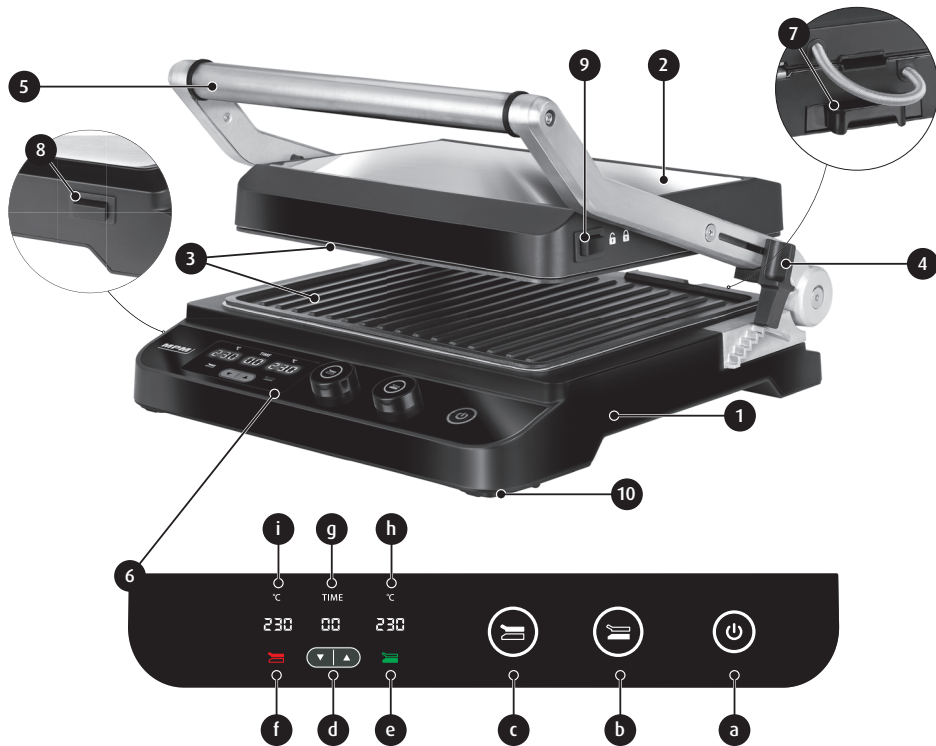
- ▶ Beim Öffnen des Gerätes während des Toastvorgangs auf heißen Dampf achten, der seitlich der Heizplatten austritt!
- ▶ Das Netzkabel in eine geerdete Steckdose stecken.
- ▶ Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu stellen.
- ▶ Das Gerät auf einer temperaturbeständigen Oberfläche 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!**

DE

GERÄTEBESCHREIBUNG



- | | |
|---|---|
| 1. Grundplatte des Elektrogrills | Kochfeldthermostat |
| 2. Obere Grillabdeckung | f. Kontrolllampe für den oberen Kochfeldthermostat |
| 3. Heizplatten mit Antihafbeschichtung | g. Zeitanzeige der verzögerten Abschaltfunktion „TIME“ |
| 4. Deckelarretierungsschieber | h. Anzeige der gewünschten Temperatur in der unteren Heizplatte |
| 5. Oberer Deckelgriff | i. Anzeige der gewünschten Temperatur in der oberen Heizplatte |
| 6. Bedienpult | 7. Fett-Auffangschale |
| a. Ein/Aus-Schalter mit Kontrolllampe | 8. Taste zur Freigabe der unteren Heizplatte |
| b. Drehknopf mit Knopf zur Steuerung der unteren Heizplatte | 9. Taste zur Freigabe der oberen Heizplatte |
| c. Drehknopf mit Knopf zur Steuerung der oberen Heizplatte | 10. Klappbare Vorderbeine |
| d. Tasten zum Ändern der Zeit der verzögerten Abschaltfunktion „-“, „+“ | |
| e. Kontrolllampe für den unteren | |

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. Die klappbaren Vorderbeine (10) durch Drücken des Hebels im Beisitz ausklappen.

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

4. Die Heizplatten des Grills ③ und die Fett-Auffangschale ⑦ mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend trockenwischen.
5. Vor Inbetriebnahme des Grills Heizplatten thermisch konditionieren. Zu diesem Zweck das Gerät auf harter, trockener, horizontaler und ebener Fläche aufstellen, an Netzversorgung anschließen und das Erhitzen der beiden Platten bei einer Temperatur von 230°C 5 Minuten lang starten. Eine detaillierte Beschreibung der Bedienung des Bedienpults, der Einstellung von Temperatur und Zeit finden Sie im Abschnitt „GRILLNUTZUNG“. Nach Abschluss des Prozesses das Gerät abschalten, von der Stromversorgung trennen und abwarten bis es vollständig abkühlt. Beim Konditionieren der Heizplatten kann etwas Rauch freigesetzt werden, diese Erscheinung lässt bei 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 ⑦ am Gerät angebracht ist.
3. Mit dem Schieber ④ die Deckelarretierung 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. Das Gerät an das Stromnetz anschalten - das Anschließen wird durch Pulsieren der Kontrolllampe am Schalter signalisiert ⑥a. Anschließend das Gerät dem Schalter ⑥a einschalten - die Kontrolllampe an der Taste leuchtet andauernd.
6. Die untere Heizplatte durch Drücken des Drehknopfes ⑥b aktivieren und dann den Knopf nach links/rechts drehen, um die gewünschte Solltemperatur der auf dem Display angezeigten unteren Heizplatte einzustellen ⑥h. Bei der oberen Platte analog vorgehen, indem Sie

den Drehknopf **6c** verwenden und die Anzeige beobachten **6i**. Sie können die Temperatur zwischen 60 °C und 230 °C in 10 °C-Schritten für jedes Heizkörper unabhängig voneinander einstellen. Dadurch ist volle Kontrolle über den Verlauf des Grillprozesses möglich. Die Temperatur der Platten kann auch während des Prozesses geändert werden. Für das ruhige Grillen von empfindlichen Speisen niedrigere Temperaturen verwenden und für Fleisch - höhere. Mit der Zeit werden Sie in der Lage sein, den Grillprozess durch Anpassung der Plattentemperatur zu optimieren. Um die gegebene Platte auszuschalten, den Drehknopf **6b** oder **6c** erneut drücken.

7. Grillabdeckung öffnen, Produkte auf die untere Heizplatte legen, Deckel verschließen und ganz sanft gegen das Grillgut anpressen. Beim Platzieren von Lebensmitteln darauf achten, dass der Fettabfluss zur Rückseite der Kochfläche, wo sich der Auslass zur Fett-Auffangschale befindet, nicht behindert wird. Im Gerät können Fleisch, Fisch, Schaschlikspieße, Gemüse usw. zubereitet werden. Wenn das Grillgut eine empfindliche Struktur hat, ist die obere Abdeckung in der nicht ganz geschlossenen Position durch Bewegen des Schiebers (4) in einer der fünf Positionen zwischen LOW und HIGH zu sperren.

ACHTUNG! Die Heizplatten sind heiß. Berühren Sie die Grillheizplatten nicht.

8. Die Thermostatkontrollleuchten **6e** und **6f** zeigen den Betriebszustand des Gerätes an:
 - Rot - Erhitzen oder Nachheizen des Heizfeldes
 - Grün - Solltemperatur erreichtWenn der Grill in Betrieb ist, ändert die entsprechende Lampe der aktivierten Heizplatte zyklisch die Lichtfarbe, was bedeutet, dass das Gerät die Wärme aufrecht erhält.
9. Mit den Tasten **6d** kann die Zeit eingestellt werden, nach der das Grillgerät ausgeschaltet wird („TIME“ Funktion). Es kann ein Zeitraum von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden mit Schritten von 1 Minute. Die eingestellte Zeit wird auf dem Display **6g** angezeigt und kontinuierlich herunter gezählt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit beendet das Grillgerät den Betrieb durch 5-maliges Tonsignal.
10. 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.
11. Das vom Grillgut freigesetzte Fett läuft in die untergestellte Fett-Auffangschale ab **7**. Die Fett-Auffangschale regelmäßig entleeren.

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

12. Das Grillgut mit einer speziellen Zange oder mit Holzbesteck von der Heizplatte entnehmen. Kein Metallbesteck verwenden, mit dem die Heizplatten beschädigt werden können.
13. Zum Grillen bestimmtes Grillgut nachlegen. Beim Beenden der Arbeit am Grill, ist das Gerät mit dem Netzschalter **6a** auszuschalten und vom Netz zu trennen.
14. 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 **7** am Gerät angebracht ist.
3. Schieber **4** in Position „BBQ MODE“ (Barbecue) bringen und festhalten, mit der anderen Hand am Griff **5** greifen und den oberen Deckel **2** nach hinten schwenken, sodass der Deckel **2** mit dem Griff **5** 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 **3** mit geeignetem Speisefett einschmieren.
5. Das Gerät an das Stromnetz anschließen und beide Heizplatten wie in Punkt 6 des vorherigen Abschnitts in Betrieb setzen. Dank der Möglichkeit, verschiedene Temperaturen der Platten einzustellen, können Sie gleichzeitig Produkte grillen, die unterschiedliche Temperaturen erfordern.
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 Lebensmitteln stets beachten, dass die Ablassöffnung in die Fett-Auffangschale nicht versperrt wird.
7. Sie können die Zeit einstellen, nach der das Grillgerät ausschaltet („ZEIT“ Funktion) - siehe Beschreibung in Punkt 9 des vorherigen Kapitels.
8. Das vom Grillgut freigesetzte Fett läuft in die untergestellte Fett-Auffangschale **7** 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. Beim Beenden der Arbeit am Grill, ist das Gerät mit dem Netzschalter **6a** auszuschalten und vom Netz zu 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 **6a** 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 **8** drücken, mit der anderen die Heizplatte abbauen. Im Fall oberer Heizplatte ähnlich vorgehen, dabei aber die Taste **9** 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 **7** sind spülmaschinenfest.

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Geräts sind dem Typenschild zu entnehmen.

Länge des Netzkabels: 0,70 m



DE

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE)



Polen Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.

*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*

AKCESORA
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