



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



**Grill elektryczny kontaktowy MGR-12M**  
Electric contact grill/Электрический контактный  
гриль/Elektrischer Kontaktgrill/Elektrický  
kontaktní gril/Elektrický kontaktný gril

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

<b>PL</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI.....</b>	<b>3</b>
<b>EN</b>	<b>USER MANUAL .....</b>	<b>11</b>
<b>RU</b>	<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....</b>	<b>18</b>
<b>DE</b>	<b>BEDIENUNGSANLEITUNG.....</b>	<b>26</b>
<b>CZ</b>	<b>NÁVOD K OBSLUZE .....</b>	<b>34</b>
<b>SK</b>	<b>POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA.....</b>	<b>41</b>

## 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 nie polecanych 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 zapłoniowi. Zachowaj szczególną ostrożność.**



- |                                             |                                                |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. Podstawa grilla                          | 9. Pokrętko termostatu                         |
| 2. Pokrywa górna grilla                     | 10. Pojemnik na tłuszcz                        |
| 3. Płyty grzejne z nieprzywierającą powłoką | 11. Przycisk uwalniania dolnej płyty grzewczej |
| 4. Suwak blokady pokrywy górnej             | 12. Przycisk uwalniania górnej płyty grzewczej |
| 5. Uchwyt pokrywy górnej                    | 13. Antypoślizgowe nóżki                       |
| 6. Włącznik/wyłącznik grilla                | 14. Pokrętko timera                            |
| 7. Lampka kontrolna uruchomienia grilla     | 15. Suwak trybu otwartego                      |
| 8. Lampka kontrolna termostatu              |                                                |

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

Grill wyposażony jest w blokadę otwierania górnej pokrywy, która ułatwia przechowywanie i przenoszenie urządzenia.

## 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 pokryw **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 pokrętko termostatu **9** w pozycję MAX. Ustaw timer (14) na 5 minut. Po wyłączeniu, odłącz od sieci zasilającej i odczekaj aż całkowicie ostygnie. Wygrzewaniu 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 PŁYTKACH 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 pokryw (suwak w pozycji ) 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**. Ustaw czas pracy (0-30 minut) na timerze obracając pokrętko (14) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Obrót w przeciwną stronę pozwoli na pracę ciągłą urządzenia. Uruchomienie grilla sygnalizowane będzie świeceniem lampki kontrolnej **7**. Pokrętkiem termostatu **9** dobierz właściwą temperaturę grillowania. Gdy grill osiągnie zadaną temperaturę lampka kontrolna termostatu **8** zaświeci się na kolor zielony. 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 znaj-

duje się ujście do pojemnika na tłuszcz. W urządzeniu można przyrządzać mięso, ryby, szaszłyki, warzywa itp.


- W trakcie grillowania lampki kontrolne (7) i (8) będą gasły i zaświecały wiele razy co świadczy o utrzymywaniu przez urządzenie zadanej temperatury.
- 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.
- 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 szczypec 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 pokręćło termostatu ustaw w pozycję 0, 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”.

## UŻYCIE GRILLA PRZY PŁYTACH 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).
- Suwakiem (4) zwolnij blokadę pokrywy (suwak w pozycji ) i otwórz pokrywę do pozycji pionowej. Suwak (15) przesunij na lewo 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 wyłącznikiem (6). Uruchomienie grilla sygnalizowane będzie świeceniem lampki kontrolnej (7). Pokręćłem termostatu (9) dobierz właściwą temperaturę grillowania. Gdy grill osiągnie zadaną temperaturę lampka kontrolna termostatu (8) zaświeci się na kolor zielony. 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.



7. W trakcie grillowania lampka kontrolna termostatu ❸ 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.
8. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał do podstawionego pojemnika na tłuszcz ❿. 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.
10. Umieść w urządzeniu kolejne produkty przewidziane do grillowania. Jeżeli kończysz pracę z grillem to pokrętko termostatu ustaw w pozycję 0, wyłącz urządzenie wyłącznikiem ❹ 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 ❹, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj aż urządzenie ostygnie.

**UWAGA! Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wycieraj płyt ostrymi, ścierającymi zmywaczkami 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 ❾ a drugą ręką zdemontuj dolną płytę grzejną. Analogicznie postępuj dla górnej płyty grzewczej używając przycisku ❿. 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 ❸ oraz pojemnik na tłuszcz ❿ możesz myć w zmywarkach do naczyń.

## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

**Długość przewodu sieciowego:** 0,75 m



PL

## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)


**Polska**



Oznaczenie umieszczane 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
14. Timer tuning knob
15. Open mode slider

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.
- ▶ The grill is equipped with an opening lock of the top cover which facilitates storage and moving the equipment.

## 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. Carry out the pre-heating operation of the grill plates prior to a commencement of operating of the grill. In this regard, position the equipment on a hard, dry, horizontal and even surface, connect it to the power grid, switch on with the use of the switch ⑥ and adjust the thermostat tuning knob ⑨ to the MAX. position. Set the timer (14) for 5 minutes. After switching off, unplug from the power grid and wait until it has cooled down completely. A slight smoke emission may accompany the pre-heating of the plates, but will disappear during a further period of operation.
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. Use the slider ④ to release the cover lock (slider in position ) and open the cover to the vertical position.

**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 equipment to the power grid and switch on the unit with switch ⑥. The indicator light ⑦ will go on when the grill is activated. Use the thermostat tuning knob ⑨ to set the proper grilling temperature. When the grill reaches the set temperature, the thermostat indicator light ⑧ will light up in green. Use lower temperatures for quiet grilling of delicate foods and higher temperatures for meat.
6. Place the food to be grilled on both heating plates. The grilling time will depend on the type of food to be grilled. Periodically flip the food to the other side in order to fry it evenly. Depending on the results and your culinary tastes, adjust the grilling temperature. When placing food on the grill, make sure that you do not obstruct the grease flow into the grease container.
7. While grilling, the indicator light of thermostat ⑦ and ⑧ will go off and on several times to indicate that the equipment is maintaining the set temperature. Due to a greater heat exchange with the environment, the equipment will carry out this operation more often than when the cover is closed.




- 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.
- 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!**

- 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.
- When done grilling, you can either put another serving in the press grill, or turn off the press grill: slide the thermostat slider to 0, turn off switch 6 and unplug the power cord from the mains.
- 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.**

- Place the press grill on a firm, dry, level and smooth surface.
- Make sure that the fat container 10 is installed in the device.
- Use the slider 4 to release the cover lock (slider in position ) and open the cover to the vertical position. Move the slider 15 to the left and hold it while you use your other hand to grasp the handle 5 and tilt the top cover 2 towards the back of the unit so that the cover 2 rests with the handle 5 on the countertop. The heating plates will form a 180° angle (fig. 1).



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

- Spread some cooking fat on the heating plates 3.
- Connect the equipment to the power grid and switch on the unit with switch 6. The indicator light 7 will go on when the grill is activated. Use the thermostat tuning knob 9 to set the proper grilling temperature. When the grill reaches the set temperature, the thermostat indicator light 8 will light up in green. Use lower temperatures for quiet grilling of delicate foods and higher temperatures for meat.
- 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.
- While grilling, the indicator light of thermostat 7 and 8 will go off and on several times to indicate that the equipment is maintaining the set temperature.
- 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 0, turn off switch ❹ 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 ❹, 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 ❺ with one hand and take out the bottom hot plate with the other. Use the button ❻ 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 ❸ and fat container ❽.

## 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)

### 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.

- ▶ 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                                   | 9. Ползунок термостата                           |
| 2. Верхняя крышка гриля                              | 10. Поддон для стекания жира                     |
| 3. Нагревательные пластины с антипригарным покрытием | 11. Кнопка отпуская нижней нагревательной плиты  |
| 4. Ползунок блокировки верхней крышки                | 12. Кнопка отпуская верхней нагревательной плиты |
| 5. Ручка верхней крышки                              | 13. Нескользящие ножки                           |
| 6. Включатель/выключатель                            | 14. Ручка таймера                                |
| 7. Индикатор рабочего состояния                      | 15. Ползунок открытого режима                    |
| 8. Индикатор термостата                              |                                                  |

*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
- ▶ Гриль оснащен замком для открывания верхней крышки, что упрощает хранение и переноску

## 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. Предварительно разогрейте рабочие поверхности перед использованием гриля. Для этого поместите прибор на твердую, сухую, ровную поверхность, подключите его к сети, включите выключатель 6 и установите ручку термостата 9 в положение МАКС. Установите таймер 14 на 5 минут. После выключения отключите его от сети и дождитесь полного остывания. Нагрев плит может сопровождаться легким дымлением, которое прекратится в дальнейшем периоде 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. Используя ползунок 4, разблокируйте замок крышки (ползунок в положении ) и откройте ползунок 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 устройство к сети, а затем включите его с помощью выключателя ⑥ . Включение гриля будет обозначено загоранием индикатора ⑦ . Используйте ручку термостата ⑨ , чтобы установить правильную температуру гриля. Когда гриль достигнет установленной температуры, индикатор термостата ⑧ станет зеленым. Используйте более низкие температуры для бережного обжаривания деликатных продуктов и более высокие температуры для мяса.
6. Поместите продукты для гриля на обе плиты. Время приготовления на гриле зависит от типа продуктов, которые готовятся на гриле. Периодически переворачивайте продукты, чтобы они прожарились равномерно. В зависимости от результатов и ваших кулинарных предпочтений отрегулируйте температуру гриля. При размещении продуктов, следите за тем, чтобы не препятствовать сливу жира в емкость для жира.
7. Во время приготовления на гриле индикатор термостата ⑦ и ⑧ гаснет и загорается много раз, что означает, что устройство поддерживает заданную температуру. Благодаря большому теплообмену с окружающей средой эта деятельность будет выполняться устройством чаще, чем при работе с закрытой крышкой.
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 0, 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. Используя ползунок ④, разблокируйте замок крышки (ползунок в положении) и откройте ползунок в вертикальное положение. Сдвиньте ползунок ⑮ влево и удерживайте его, а другой рукой возьмитесь за ручку ⑤ и наклоните верхнюю крышку ② к задней части устройства так, чтобы крышка ② легла ручкой ⑤ на столешницу. Плиты 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. Когда гриль нагреется до заданной температуры, индикатор термостата **8** загорится.
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 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. Во время приготовления на гриле индикатор термостата **7** и **8** гаснет и загорается много раз, что означает, что устройство поддерживает заданную температуру.
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 0, 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** w в посудомоечных машинах.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики указаны на заводской табличке устройства.  
**Длина сетевого шнура: 0,75 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.

- ▶ 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 erhielten 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!**



- |                                        |                                         |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Grundplatte des Elektrogrills       | 9. Temperaturregler                     |
| 2. Obere Grillabdeckung                | 10. Fett-Auffangschale                  |
| 3. Heizplatten mit Antihafbeschichtung | 11. Freigabetaste untere Heizplatte     |
| 4. Deckelarretierungsschieber          | 12. Freigabetaste obere Heizplatte      |
| 5. Oberer Deckelgriff                  | 13. Rutschfeste Gerätefüße              |
| 6. O/I-Schalter                        | 14. Timer-Knopf                         |
| 7. Kontrolllampe Grill an              | 15. Schieberegler für den offenen Modus |
| 8. Thermostat-Kontrolllampe            |                                         |

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
- ▶ Der Grill ist mit einer Verriegelung zum Öffnen der oberen Deckels ausgestattet, was das Verstauen und Tragen des Geräts erleichtert.

## 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. Heizen Sie die Kochplatten vor, bevor Sie den Grill verwenden. Stellen Sie dazu das Gerät auf eine harte, trockene, waagerechte und ebene Fläche, schließen Sie es an das Stromnetz an, schalten Sie den Schalter ⑥ ein und stellen Sie den Thermostatknopf ⑨ auf die Position MAX. Stellen Sie den Timer ⑭ auf 5 Minuten ein. Trennen Sie es nach dem Ausschalten vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist. Das Vorheizen der Platten kann von einem leichten Rauchen begleitet sein, das im weiteren Betriebszeitraum aufhört.
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. Verwenden Sie den Schieberegler ④, um die Verriegelung des Deckels zu lösen (Schieberegler in der Position ) und öffnen Sie den Deckel in die vertikale Position.



**ACHTUNG! Oberen Deckel ② ausschließlich am Griff ⑤ festhalten.**

4. Die Heizplatten ③ mit geeignetem Speisefett einschmieren, anschließend oberen Deckel verschließen.
5. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es dann mit dem Schalter ⑥ ein. Die Zündung des Grills wird durch das Aufleuchten der Kontrollleuchte ⑦ angezeigt. Verwenden Sie den Thermostatknopf ⑨, um die richtige Grilltemperatur einzustellen. Wenn der Grill die eingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet Thermostat-Kontrollleuchte ⑧ grün. Verwenden Sie niedrigere Temperaturen zum schonenden Grillen von empfindlichen Speisen und höhere Temperaturen für Fleisch.
6. Legen Sie das Grillgut auf beide Heizplatten. Die Grillzeit hängt von der Art der zu grillenden Produkte ab. Drehen Sie die Speisen regelmäßig um, um sie gleichmäßig zu garen. Korrigieren Sie die Grilltemperatur je nach Ergebnis und Ihrem kulinarischen Geschmack. Achten Sie beim Einlegen der Lebensmittel darauf, dass das Fett in den Fettbehälter abfließt.

7. Während des Grillens geht die Thermostat-Kontrollleuchte ⑦ und ⑧ mehrmals aus und wieder an, was bedeutet, dass die eingestellte Temperatur vom Gerät beibehalten wird. Aufgrund des größeren Wärmeaustausches mit der Umgebung wird diese Tätigkeit vom Gerät häufiger ausgeführt als beim Betrieb mit geschlossenem Deckel.
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 0 bringen, Gerät mit dem Schalter ⑥ 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 ⑩ am Gerät angebracht ist.
3. Verwenden Sie den Schieberegler ④, um die Verriegelung des Deckels zu lösen (Schieberegler in der Position) und öffnen Sie den Deckel in die vertikale Position. Schieben Sie den Schieberregler ⑮ nach links und halten Sie ihn fest, während Sie mit der anderen Hand den Griff ⑤ fassen und den oberen Deckel ② zur Geräterückseite kippen, so dass der Deckel ② mit dem Griff ⑤ auf der Tischplatte aufliegt. Die Heizplatten bilden 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. 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. Für ruhiges Grillen sanfter Gerichte stets niedrigere Temperaturen, für Fleisch höhere Temperaturen wählen.
6. Grillgut auf beide Heizplatten legen. Die Grilledauer 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 Le-

bensmittel stets beachten, dass die Ablassöffnung in die Fett-Auffangschale nicht versperrt wird.

7. Während des Grillens geht die Thermostat-Kontrollleuchte ⑦ und ⑧ mehrmals aus und wieder an, was bedeutet, dass die eingestellte Temperatur vom Gerät beibehalten wird.
8. 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.**

**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 0 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 (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.

## 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 nepřemísťujte.
- ▶ 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.**



- |                                       |                                              |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. Základna grilu                     | 10. Nádobka na tuk                           |
| 2. Horní víko grilu                   | 11. Tlačítko pro uvolnění spodní topné desky |
| 3. Topné desky s nepřilnavým povrchem | 12. Tlačítko pro uvolnění horní topné desky  |
| 4. Pojistka horního víka              | 13. Protiskluzové nožky                      |
| 5. Úchyt horního víka                 | 14. Knoflík časovače                         |
| 6. Vypínač                            | 15. Posuvník otevřeného režimu               |
| 7. Kontrolka zapnutí grilu            |                                              |
| 8. Kontrolka termostatu               |                                              |
| 9. Regulátor termostatu               |                                              |

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.
- ▶ Gril je vybaven zámkem pro otevření horního krytu, což usnadňuje skladování a přenášení zařízení.

## 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. Před použitím grilu proveďte operaci zahřívání varných desek. Za tímto účelem umístěte zařízení na tvrdý, suchý, horizontální a rovný povrch, připojte jej k elektrické síti, zapněte vypínač 6 a nastavte knoflík termostatu 9 do polohy MAX. Nastavte časovač 14 na 5 minut. Po vypnutí jej odpojte od sítě a počkejte, až úplně vychladne. Zahřívání desek může být doprovázeno mírným kouřením, které v další době provozu ustane.
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. 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 otvírání 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.

vání pokrmů. V závislosti na výsledku a také Vašich kulinárních preferencích upravte teplotu grilování.

9. Tuk, který vytéká z potravin, bude odtékat do přistavené nádoby na tuk **10**. Tuk zachycený v této nádobce průběžně vylévejte.

**POZOR! Tuk odtékající do záchytné nádoby je horký - dávejte pozor, abyste se nepopálii.**

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 0 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“.

## POUŽITÍ GRILU V OTEVŘENÉ 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. Pomocí posuvníku **4** uvolněte zámek krytu (posuvník v poloze) a otevřete kryt do svislé polohy. Posuňte posuvník **15** doleva a přidržte jej, zatímco druhou rukou uchopíte rukojeť **5** a sklopte horní kryt **2** k zadní části zařízení tak, aby kryt **2** spočíval rukojetí **5** na desce stolu. Varné desky budou svírat úhel 180° (obr. 1).



**POZOR! Během rozkládání grilu musí být zařízení studené.**

4. Topné desky **3** potřete tukem, který je určen ke smažení pokrmů.
5. Připojte zařízení k elektrické síti a poté jej zapněte pomocí vypínače **6**. Spuštění grilu bude signalizováno rozsvícením kontrolky **7**. Pomocí knoflíku termostatu **9** nastavte správnou teplotu grilování. Když gril dosáhne nastavené teploty, kontrolka termostatu **8** se rozsvítí zeleně. Používejte nižší teploty pro jemné grilování delikátních potravin a vyšší teploty pro maso.
6. Položte produkty určené pro grilování na obě varné desky. Doba grilování bude záviset na typu grilovaných produktů. Jídlo pravidelně obračejte, aby se usmažilo rovnoměrně. Podle výsledků a vašich kulinářských chutí upravte teplotu grilování. Při vkládání jídla dbejte na to, abyste nezablokovali odtok tuku do nádoby na tuk.
7. Během grilování bude kontrolka termostatu **7** a **8** mnohokrát zhasínat a rozsvěcet, což znamená, že zařízení udržuje nastavenou teplotu. Vzhledem k větší výměně tepla s okolím bude zařízení tuto činnost provádět častěji než při práci se zavřeným krytem.
8. Tuk, který vytéká z potravin, bude odtékat do přistavené nádoby na tuk **10**. Tuk zachycený v této nádobce průběžně vylévejte.

**POZOR! Tuk odtékající do záchytné nádoby je horký - dávejte pozor, abyste se nepopálii.**

**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 pokrm, které chcete grilovat. Pokud jste s grilováním skončili, přesuňte regulátor termostatu do polohy 0, 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 potencionálního 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 zpracování 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 dospelšej 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, nenechávajte 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.**



- |                                            |                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. Podstavec grilu                         | 9. Posúvač termostatu                          |
| 2. Horná pokrievka grilu                   | 10. Nádooba na tuk                             |
| 3. Varné platne s nepriliehajúcim povrchom | 11. Tlačidlo odblokovania dolnej varnej platne |
| 4. Posúvač blokady hornej pokrievky        | 12. Tlačidlo odblokovania hornej varnej platne |
| 5. Rúčka hornej pokrievky                  | 13. Protišmykové nožičky                       |
| 6. Zapínač/vypínač grilu                   | 14. Gombík časovača                            |
| 7. Kontrolka spustenia grilu               | 15. Páčka otvoreného režimu                    |
| 8. Kontrolka termostatu                    |                                                |

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
- ▶ Gril má poistku otvorenia horného krytu, ktorý uľahčuje skladovanie a prenášanie zariadenia.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

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

4. Dôkladne poutierajte varné platne grily ③ ako aj nádobu na tuk ⑩ vlhkou mäkkou handričkou, a potom poutierajte dosucha.
5. Pred použitím grilu predhrejte varné platne. Umiestnite zariadenie na tvrdom, suchom, rovnom a plochom povrchu, pripojte ho do elektrickej siete, zapnite vypínač ⑥ a nastavte gombík termostatu ⑨ do polohy MAX. Nastavte časovač ⑭ na 5 minút. Po uplynutí času odpojte gril siete a počkajte, kým úplne vychladne. Zahrievanie platní môže byť sprevádzané miernym dymením, ktoré sa pri ďalšom používaní prestane objavovať.
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 ⑩.
3. Páčkou ④ uvoľnite poistku krytu (páka v polohe ) a otvorte kryt do zvislej polohy.



**POZOR! Hornú pokrievku ② zdvíhajte výhradne iba s použitím rukičky ⑤.**

4. Varné platne ③ namažte jedlým olejom alebo tukom na vyprážanie, a potom hornú pokrievku zatvorte.
5. Zapojte zariadenie do el. siete a potom ho zapnite vypínačom ⑥. Zapnutie grilu bude signalizované rozsvietením kontrolky ⑦. Pomocou gombíka termostatu ⑨ nastavte potrebnú teplotu grilovania. Keď gril dosiahne nastavenú teplotu, kontrolka termostatu ⑧ sa rozsvieti na zeleno. Nižšie teploty používajte na mierne grilovanie jemných potravín a vyššie teploty na mäso.
6. Potraviny na grilovanie položte na obe platne. Čas grilovania bude závisieť od typu grilovaných produktov. Jedlo pravidelne otáčajte, aby sa grilovalo rovnomerne. V závislosti od očakávaného efektu a podľa svojich kulinárskych chutí upravte teplotu grilovania. Pri ukladaní potravín dbajte na to, aby ste nezakryli dráhu odtoku tuku do zberača tuku.
7. Počas grilovania kontrolka termostatu ⑦ a ⑧ zhasne a mnohokrát sa rozsvieti, čo znamená, že zariadenie kontroluje a udržiava nastavenú 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 **10**. Priebežne vylievajte zachytený tuk.

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

10. Jedlá z grilu sťahujte špeciálnymi štipkami 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 0, vypnite zariadenie vypínačom **6**, a potom odpojte zariadenie od el. napätia.
12. Počkajte, kým zariadenie úplne vychladne, a potom ho náležite vyčistíte, 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).



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 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 **7** a **8** zhasne a mnohokrát sa rozsvieti, čo znamená, že zariadenie kontroluje a udržiava nastavenú teplotu. Gril bude túto činnosť vykonávať častejšie kvôli väčšej výmene tepla s okolím ako pri práci so zatvoreným vekom.
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 nepopálili.**

**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 postávač termostatu na polohu 0, 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, vytiahnite 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 očistíte, odstráňte tuk papierovými utierkami. Potom vytiahnite varné platne zo zariadenia, umyte ich v teplej vode s čistiacim prostriedkom, potom opláchnite a dôkladne vysušte. Keď chcete vytiahnuť varné platne, jednou rukou stlačte tlačidlo 11 a druhou rukou vytiahnite 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 čistíte 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 ODSTRANOVANIE 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](http://www.mpm.pl)