



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



### GRILL ELEKTRYCZNY MGR-09M Electric barbecue contact type/Электрический контактный гриль/ Elektrischer Kontaktgrill

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

**PL**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3**

**GB**

**USER MANUAL ..... 10**

**RU**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ..... 17**

**DE**


**BEDIENUNGSANLEITUNG..... 24**

## 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 pojemniki 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.**

## OPIS URZĄDZENIA

1. Podstawa grilla
2. Pokrywa górna grilla
3. Płyty grzejne z nieprzywierającą powłoką
4. Przycisk blokady rozkładania grilla do pozycji otwartej
5. Suwak blokady pokrywy górnej
6. Uchwyt pokrywy górnej
7. Pokrętko termostatu
8. Lampka kontrolna termostatu
9. Lampka kontrolna podłączenia do sieci
10. Antypoślizgowe nóżki
11. Rynienka odpływowa tłuszczu
12. Pojemnik na tłuszcz (2 szt.)



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

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

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypakuj urządzenie z kartonu, usuń z urządzenia wszelkie torby, etykiety, wypełniacze i blokady transportowe.
2. Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
3. Otwórz pokrywę górną 2 przesuwając uprzednio suwak blokady pokrywy 5 w pozycję otwartą – symbol otwartej kłódki. Blokada otwarcia pokrywy górnej następuje po przesunięciu suwaka w pozycję zamkniętej kłódki.
4. Dokładnie przetrzyj wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla 3 oraz pojemniki na tłuszcz 12 a następnie wytrzyj do sucha.
5. Dokonaj operacji wygrzania płyt przed rozpoczęciem eksploatacji grilla. W tym celu ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni, podłącz je do sieci i ustaw termostat 7 w pozycję „Dark”. Po 5 minutach odłącz urządzenie od sieci i odczekaj aż całkowicie ostygnie. Wyrzewnaniu płyt może towarzyszyć lekkie dymienie które ustąpi w dalszym okresie eksploatacji.
6. Przetrzyj ponownie wilgotną ściereczką płyty grzejne grilla a następnie wytrzyj do sucha.

**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. Pod rynienkę odpływową tłuszczu **11** podstaw jeden z pojemników na tłuszcz **12**.
3. Suwakiem **5** zwolnij blokadę pokrywy i otwórz pokrywę do pozycji pionowej.

**UWAGA!** Pokrywę górną **2** podnoś tylko i wyłącznie korzystając z uchwytu **6**.

4. Posmaruj płyty grzejne **3** tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw a następnie zamknij pokrywę górną.
5. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Podłączenie zostanie zasygnalizowane lampką kontrolną **9**. Zaświeci się także lampka kontrolna termostatu **8** – trwa nagrzewanie grilla. Pokrętle termostatu **7** dobierz właściwą temperaturę grillowania. Ustawienie termostatu w pozycję „Light” dedykowane jest do spokojnego grillowania delikatnych potraw. Pozycja „Dark” dedykowana jest do smażenia mięsa. Gdy grill osiągnie zadaną temperaturę lampka kontrolna termostatu **8** zgaśnie.
6. Otwórz pokrywę grilla, umieść produkty na dolnej płycie grzejnej a następnie zamknij pokrywę i bardzo delikatnie dociśnij ją do żywności. Jeżeli grillowana żywność ma delikatną strukturę to zablokuj górną pokrywę w pozycji niedomkniętej poprzez wcześniejsze przesunięcie suwaka **5** w pozycję I (normalne uchylenia) lub w pozycję II (małe uchylenie). Czas opiekania na grillu będzie uzależniony od rodzaju produktów, które poddajemy obróbce. W urządzeniu można przyrządzać mięso, ryby, szaszłyki, warzywa itp.
7. W trakcie grillowania lampka kontrolna termostatu **8** będzie gasła i zaświecała wiele razy co świadczy o utrzymywaniu przez urządzenie zadanej temperatury.
8. Przy otwieraniu i zamykaniu pokrywy w celu skontrolowania stanu opiekanych potraw uważaj na wydostającą się z urządzenia parę będącą naturalnym efektem obróbki termicznej. W zależności od rezultatów i swoich kulinarnych gustów dokonaj korekty temperatury grillowania.
9. Wytopiony tłuszcz z potraw będzie spływał rynienką **11** do podstawionego pojemnika na tłuszcz **12**. Na bieżąco opróżniaj go ze zgromadzonego tłuszczu.

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

10. Potrawy z grilla usuwaj za pomocą specjalnych szczypec lub też drewnianych sztućców. Nie używaj sztućców metalowych gdyż mogą porysować płyty grzejne grilla.
11. Umieść w urządzeniu kolejne produkty przewidziane do grillowania. Jeżeli kończysz pracę z grillem to pokrętle termostatu ustaw w pozycję „0” a urządzenie odłącz od sieci zasilającej.
12. Odczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie po czym wyczyść je kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

**UWAGA!** Przed uruchomieniem upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche a w pomieszczeniu zapewnio-  
na jest wentylacja powietrza.

1. Ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i rów-  
nej powierzchni.
2. Wciśnij przycisk blokady rozkładania grilla ④ i jed-  
nocześnie odchyl pokrywę górną ② do tyłu urzą-  
dzenia tak aby oparła się uchwytem ⑥ o blat. Płyty  
grzejne utworzą kąt 180° (rys. 1).



rys. 1

**UWAGA!** Podczas czynności rozkładania grilla urządzenie musi być  
całkowicie wystudzone.

3. W obu płytach grzejnych pod rynienki odpływowe tłuszczu ⑪ podstaw pojemniki na  
tłuszcz ⑫.
4. Posmaruj płyty grzejne ③ tłuszczem spożywczym przewidzianym do smażenia potraw.
5. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Podłączenie zostanie zasygnalizowane lampką  
kontrolną ⑨. Zaświeci się także lampka kontrolna termostatu ⑧ – trwa nagrzewanie grilla.  
Pokrętem termostatu ⑦ dobierz właściwą temperaturę grillowania. Ustawienie termosta-  
tu w pozycję „Light” dedykowane jest do spokojnego grillowania delikatnych potraw. Po-  
zycja „Dark” dedykowana jest do smażenia mięsa. Gdy grill osiągnie zadaną temperaturę  
lampka kontrolna termostatu ⑧ zgaśnie.
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 resulta-  
tów i od gustów kulinarnych dokonaj korekty temperatury grillowania.
7. W trakcie grillowania lampka kontrolna termostatu ⑧ będzie gasła i zaświeciła 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 rynienkami ⑪ do podstawionych pojemników  
na tłuszcz ⑫. Na bieżąco opróżniaj pojemniki ze zgromadzonego tłuszczu.

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

9. Potrawy z grilla usuwaj za pomocą specjalnych szczyptic 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” a urządzenie odłącz od sieci zasil-  
jącej.
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 płytkami w pozycji otwartej nie wolno zamykać pokryw do czasu całko-  
witego ostygnięcia urządzenia. Ryzyko poparzenia !



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia (oraz po zakończeniu opiekania) wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj aż urządzenie ostygnie.

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

2. Płyty grzejne grilla oczyść z tłuszczu papierowym ręcznikiem. Następnie przetrzyj je lekko wilgotną, delikatną ściereczką i wytrzyj do sucha. Silne zabrudzenia przed czyszczeniem nawilż olejem – pozwoli to łatwiej usunąć je.

**UWAGA! Podczas czyszczenia płyt grzejnych nie dopuść do sytuacji aby wilgoć dostała się pod płyty grzejne. Grozi to uszkodzeniem urządzenia oraz stwarza ryzyko porażeniem prądem elektrycznym.**

3. Pojemniki na tłuszcz myj w letniej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu a następnie je wypłucz i osusz. Pojemników na tłuszcz nie myj w zmywarkach do naczyń.
4. Zewnętrzną powierzchnię grilla czyść wilgotną ściereczką po czym wytrzyj do sucha.

## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

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



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

**Polska**



Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy 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 pans.
- ▶ 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. Press grill base
2. Top lid
3. Non-stick hot plates
4. Top lid upright lock
5. Top lid slider latch
6. Top lid handle
7. Thermostat knob
8. Thermostat indicator lamp
9. Power indicator lamp
10. Anti-slip feet
11. Fat gutter
12. Fat drip pan (2x)



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 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 ⑤ open (to the 'open padlock' mark) and lift the top lid ② open. The top lid can be locked closed with the top lid slider latch at the 'closed padlock' mark.
4. Clean the hot plates ③ and the fat drip pans ⑫ thoroughly with a wet cloth and wipe them dry.
5. Before grilling for the first time, the hot plates must be properly conditioned by running them hot. Place the press grill on a firm, dry, level and smooth surface, plug the power cord to the mains, and set the thermostat knob ⑦ to 'Dark'. Leave it running for 5 minutes. Next, unplug the press grill from the mains and wait until it cools down completely. The hot plates may smoke slightly during this process. This is natural and will no recur during further use.
6. Wipe the hot plates with a damp cloth and wipe them dry.

## USING THE PRESS GRILL WITH CLOSED HOT PLATES

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

1. Place the press grill on a firm, dry, level and smooth surface.

- Place one of the fat drip pans 12 under the mouth of the fat gutter 11.
- Unlock the top lid slider latch 5 and lift the top lid upright.

**CAUTION! Lift the top lid 2 by the handle 6 only.**

- Spread some cooking fat on the hot plates 3. Close the top lid.
- Plug in the press grill to the mains. The power indicator lamp 9 will go on. The thermostat indicator lamp 8 will be on when the hot plates are heating up. Set the desired grilling temperature with the thermostat knob 7. The 'Light' setting is for slow grilling of heat-sensitive food products. The 'Dark' setting is for grilling meat. The thermostat indicator lamp 8 will go off once the set temperature is reached.
- Lift the top lid, place the food products on the bottom hot plate, and close the top lid while gently pressing it down. If the food products to be grilled are fragile, lock the top lid ajar by moving the top lid slider latch 5 to the mark 'I' (wide ajar) or 'II' (narrow ajar). The grilling time will depend on the type of the food products to be processed. The press grill can be used to process meat, fish, shish kebabs, vegetables, etc.
- The thermostat indicator lamp 8 will go on and off during use. This means that the press grill is maintaining the set temperature.
- 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 out of the fat gutter 11 to the fat drip pan 12. 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: turn the thermostat knob to '0' 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.
- Press and hold down the top lid upright lock 4 while lifting the top plate 2 all the way to the back until the handle 6 is resting on the surface. Both hot plates are now facing up (Fig. 1).



Fig. 1

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

- Place a fat drip pan 12 under the fat gutter 11 of each hot plate.
- Spread some cooking fat on the hot plates 3.
- Plug in the press grill to the mains. The power indicator lamp 9 will go on. The thermostat indicator lamp 8 will be on when the hot plates are heating up. Set the desired grilling temperature with the thermostat knob 7. The 'Light' setting is for slow grilling of heat-

- sensitive food products. The 'Dark' setting is for grilling meat. The thermostat indicator lamp ⑧ will go off once the set temperature is reached.
6. Place the food to be grilled on both hot plates. The grilling type will depend on what food products you want to process. Flip the food over after some time to have it done even. Adjust the grilling temperature with the thermostat knob according to the desired grilling effect.
  7. The thermostat indicator lamp ⑧ will go on and off during use. This means that the press grill is maintaining the set temperature. The thermostat indicator lamp ⑦ will do this more frequently, since the hot plates are open wide, cool down faster and must be reheated more often.
  8. The fat melted out of the food will flow out of the fat gutters ⑪ to the fat drip pans ⑫. Empty the fat drip pans frequently to prevent overflow and spills.

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

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: turn the thermostat knob to '0' 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), 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. Next, wipe the hot plates gently with a slightly damp, soft cloth and finally wipe them dry. If the grime is persistent, spread some cooking oil to make it come off easier.

**CAUTION! Do not let water penetrate underneath the hot plates when cleaning. This may damage the press grill with a risk of electrocution!**

3. Wash the fat drip pans with lukewarm water and a mild dishwashing detergent, rinse them clean, and leave to dry. The fat drip pans are NOT dishwasher safe.
4. Clean the outer surfaces of the press grill with a damp cloth and wipe them dry.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical specifications.

Length of the network cable: 0.75 m



GB

## 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 поддоны 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. Кнопка блокировки раскладывания гриля до открытого положения
5. Ползунок блокировки верхней крышки
6. Ручка верхней крышки
7. Регулятор термостата
8. Индикатор термостата
9. Индикатор подключения к сети
10. Нескользкие ножки
11. Желоб для стекания жира
12. Поддон для стекания жира (2 шт.)



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 **5** в открытое положение – символ открытого замка. Блокировка открытой верхней крышки происходит при перемещении ползунка в положение закрытого замка.

4. Тщательно протрите влажной тканью нагревательные пластины гриля ③ и поддон для жира ⑫, после чего вытрите их досуха.
5. Прогрейте пластины перед началом эксплуатации гриля. Для этого установите прибор на твердой, сухой, горизонтальной и ровной поверхности, подключите его к сети и установите термостат ⑦ в положение «Dark». Через 5 минут отключите прибор от электрической сети и подождите, пока он остынет. Прогревание пластин может сопровождаться легким дымом, который через некоторое время перестанет появляться во время эксплуатации.
6. Протрите еще раз влажной тканью нагревательные пластины гриля, а затем вытрите их насухо.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ С СОМКНУТЫМИ ПЛИТАМИ

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

1. Установите прибор на твердой, сухой, горизонтальной и ровной поверхности.
2. Под желобок для слива жира ⑪ подставьте один из поддонов для сливания жира ⑫.
3. Ползунком ⑤ откройте защелку крышки и откройте крышку в вертикальное положение.

**ВНИМАНИЕ!** Верхнюю крышку ② поднимайте только и исключительно с помощью ручки ⑥.

4. Смажьте нагревательные пластины ③ пищевым жиром, предусмотренным для жарки блюд, а затем закройте верхнюю крышку.
5. Подключите прибор к сети питания. Подключение сигнализируется индикатором ⑨. Загорится также индикатор термостата ⑧ – идет нагревание гриля. Ручкой термостата ⑦ выберите нужную температуру приготовления. Установка термостата в положение «Light», предназначено для приготовления нежных продуктов. Положение «Dark» предназначено для жарки мяса. Когда гриль нагреется до заданной температуры, индикатор термостата ⑧ погаснет.
6. Откройте крышку на гриля, положите продукты на нижнюю нагревательную пластину, а затем закройте крышку и очень аккуратно прижмите ее к еде. Если продукты для приготовления на гриле имеют нежную структуру, то следует заблокировать верхнюю крышку в неприкрытом положении, передвигая ползунок ⑤ в положение I (нормальное приоткрытое) или в положение II (немного приоткрытое). Время запекания будет зависеть от типа обрабатываемых продуктов. В приборе можно приготовить мясо, рыбу, шашлык, овощи и т. д.
7. В процессе гриля индикатор термостата ⑧ будет потухать и загораться много раз, что свидетельствует о поддержании прибором заданной температуры.
8. При открывании и закрывании крышки, чтобы следить за процессом запекания продуктов, необходимо остерегаться горячего пара, выходящего из прибора, являющегося натуральным эффектом термической обработки. В зависимости от результатов и своих кулинарных вкусов изменяйте температуру гриля.
9. Жир, вытопленный из мяса, будет стекать по желобку ⑪ в подставленный поддон для жира ⑫. 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» 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. Нажмите кнопку блокировки раскладывания гриля **4** и одновременно наклоните верхнюю крышку **2** к задней панели прибора так, чтобы она оперлась ручкой **6** о столешницу. Нагревательные пластины образуют угол 180° (рис. 1).



Рис. 1

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

3. Под обе нагревательные пластины под желобки для стекания жира **11** установите поддоны для жира **12**.
4. Смажьте нагревательные пластины **3** пищевым жиром, предусмотренным для жарки блюд.
5. Подключите прибор к сети питания. Подключение сигнализируется индикатором **9**. Загорится также индикатор термостата **8** – идет нагревание гриля. Ручкой термостата **7** выберите нужную температуру приготовления. Установка термостата в положение „Light“, предназначено для приготовления нежных продуктов. Положение „Dark“ предназначено для жарки мяса. Когда гриль нагреется до заданной температуры, индикатор термостата **8** погаснет.
6. Поместите продукты, предусмотренные для гриля, на обеих нагревательных пластинах. Время приготовления на гриле зависит от вида продуктов. Периодически переворачивайте продукты на другую сторону для их равномерной обжарки. В зависимости от результатов и своих кулинарных вкусов изменяйте температуру гриля.
7. В процессе работы гриля индикатор термостата **8** будет потухать и загораться много раз, что свидетельствует о поддержании прибором заданной температуры. Учитывая большой теплообмен с окружающей средой, эту процедуру прибор будет выполнять чаще, чем при работе с закрытой крышкой.
8. Жир, вытопленный из продуктов, будет стекать по желобкам **11** в подставленные поддоны для жира **12**. Регулярно очищайте их от накопившегося жира.

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

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” 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 очистке (и по окончании запекания), вытяните вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть.

**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 протрите их слегка влажной, мягкой тканью и вытрите насухо. Сильные загрязнения перед очисткой смочите маслом – это позволит легче их удалить.

**ВНИМАНИЕ! Во время очистки нагревательных пластин не позволяйте, чтобы влага попала под нагревательные пластины. Это может привести к повреждению прибора, а также создает риск поражения электрическим током.**

3. Поддоны для жира мойте в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, а затем промойте их и высушите. Поддоны для жира не мойте в посудомоечных машинах.
4. Наружную поверхность гриля очищайте влажной тканью, после чего вытрите насухо.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики указаны на заводской табличке устройства.

**Длина сетевого шнура:** 0,75 м



## 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 неконтролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приема поддержанной 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.
- ▶ Podczas opiekania nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Do otwierania używaj tylko przeznaczonego do tego celu uchwytu.



- ▶ Przy otwieraniu urządzenia podczas opiekania należy uważać na wydobywające się gorące opary po bokach płyt grzejnych!
- ▶ 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!**

## GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Grundplatte des Elektrogrills
2. Obere Grillabdeckung
3. Heizplatten mit Antihafbeschichtung
4. Taste der Grillaufklapparretierung in offener Position
5. Deckelarretierungsschieber
6. Oberer Deckelgriff
7. Thermostatregler
8. Thermostat-Kontrolllampe
9. Kontrollleuchte des Netzanschlusses
10. Gleitschutzfüße
11. Fett-Ableitrinne
12. Fett-Auffangschale (2 St.)



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 **5** in offene Position – Symbol mit geöffnetem Vorhängeschloss – bringen. Der Deckel wird arretiert nachdem der Schieber in geschlossene Position – Symbol mit geschlossenem Vorhängeschloss – verschoben wird.
4. Die Heizplatten des Grills **3** und die Fett-Auffangschale **12** mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend trockenwischen.
5. Vor Inbetriebnahme des Grills Heizplatten thermisch konditionieren. Zu diesem Zweck Gerät auf harter, trockener, horizontaler und ebener Oberfläche aufstellen, an Netzversorgung anschließen, Thermostat **7** in Position „Dark“ bringen. Nach 5 Minuten das Gerät vom Versorgungsnetz abtrennen und vollständig abkühlen lassen. Beim Konditionieren der Heizplatten kann etwas Rauch freigesetzt werden, diese Erscheinung lässt nach weiterem Betrieb nach.
6. Grill-Heizplatten mit einem feuchten Tuch abwischen, anschließend trockenwischen.

**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. Unterhalb der Fett-Ableitrinne ⑪ eine der Fett-Auffangschalen ⑫ aufstellen.
3. Mit dem Schieber ⑤ die Deckelarretierung freigeben, Deckel in vertikale Position bringen.

**ACHTUNG! Oberen Deckel ② ausschließlich am Griff ⑥ festhalten.**

4. Die Heizplatten ③ mit geeignetem Speisefett einschmieren, oberen Deckel verschließen.
5. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Der Netzanschluss wird durch die Kontrolllampe ⑨ signalisiert. Ferner leuchtet die Thermostat-Kontrolllampe ⑧ auf. Mit dem Thermostatregler ⑦ die entsprechende Grilltemperatur auswählen. Die Thermostateinstellung in Pos. „Light“ ist für ruhiges Grillen sanfter Gerichte bestimmt. Die Pos. „Dark“ ist für Braten von Fleisch bestimmt. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Thermostat-Kontrolllampe ⑧.
6. Grillabdeckung öffnen, Produkte auf die untere Heizplatte legen, Deckel verschließen und ganz sanft gegen das Grillgut anpressen. Wenn das Grillgut sich durch eine sanfte Struktur auszeichnet, oberen Deckel in nicht ganz verschlossener Position arretieren - dazu Schieber ⑤ in Pos. I (normal angehoben) oder in Pos. II (gering angehoben) bringen. Die Grillzeit hängt von der Art des Grillguts ab. Mit dem Gerät kann Fleisch, Fisch, Fleischspieß, Gemüse etc. zubereitet werden.
7. Beim Grillen leuchtet die Thermostat-Kontrolllampe ⑧ wechselweise auf und erlischt, was darauf hindeutet, dass das Gerät im Temperatur-Stand-by-Modus betrieben wird.
8. Beim Öffnen und Schließen der Heizplatten zwecks Prüfung des Zustandes des Grillguts ist auf den austretenden heißen Dampf zu achten, der ein natürliches Produkt der thermischen Bearbeitung ist. Die Grilltemperatur je nach gewünschten Ergebnissen und persönlichem Geschmack nachstellen.
9. Das vom Grillgut freigesetzte Fett läuft mit der Fett-Ablaufrinne ⑪ in die untergestellte Fett-Auffangschale ⑫ 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, das Gerät von der Stromversorgung trennen.
12. Abwarten bis das Gerät vollständig abkühlt und anschließend gemäß Hinweisen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ reinigen.

**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. Taste der Grillauflapparretierung ④ drücken, gleichzeitig oberen Deckel ② nach hinten schwenken, sodass sie an der Tischplatte mit dem Griff ⑥ abgestützt wird. Die Heizplatten erstellen einen Winkel von 180° (Abb. 1).



Abb. 1

**ACHTUNG! Beim Aufklappen muss das Gerät vollständig abgekühlt sein.**

3. Bei beiden Heizplatten unter die Fett-Ableitrinnen ⑪ Fett-Auffangschalen ⑫ stellen.
4. Die Heizplatten ③ mit geeignetem Speisefett einschmieren.
5. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Der Netzanschluss wird durch die Kontrolllampe ⑨ signalisiert. Ferner leuchtet die Thermostat-Kontrolllampe ⑧ auf. Mit dem Thermostatregler ⑦ die entsprechende Grilltemperatur auswählen. Die Thermostateinstellung in Pos. „Light“ ist für ruhiges Grillen sanfter Gerichte bestimmt. Die Pos. „Dark“ ist für Braten von Fleisch bestimmt. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Thermostat-Kontrolllampe ⑧.
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.
7. Beim Grillen leuchtet die Thermostat-Kontrolllampe ⑧ wechselweise auf und erlischt, was darauf hindeutet, dass das Gerät im Temperatur-Stand-by-Modus betrieben wird. Im Zusammenhang mit dem erhöhten Wärmeaustausch mit der Umwelt wird das häufiger eintreten als wenn der Deckel verschlossen ist.
8. Das vom Grillgut freigesetzte Fett läuft mit den Fett-Ablaufrinnen ⑪ in die untergestellten Fett-Auffangschalen ⑫ ab. Die Fett-Auffangschalen regelmäßig entleeren.

**ACHTUNG! Das aufgefangene Fett ist heiß – es besteht 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, das Gerät 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 von der Versorgung abtrennen und abwarten bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

**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 von Fett befreien. Anschließend mit einem feuchten, sanften Tuch abwischen, anschließend trockenwischen. Starke Verschmutzungen vor der Reinigung mit Öl benetzen – so gehen sie leichter ab.

**ACHTUNG! Beim Reinigen darauf achten, dass unter die Heizplatten keine Feuchtigkeit gelangt. Dabei besteht die Gefahr, dass das Gerät beschädigt wird sowie Stromschlaggefahr.**

3. Fett-Auffangschalen im lauwarmen Wasser mit einem sanften Reinigungsmittel reinigen, spülen und trocknen lassen. Die Fett-Auffangschalen sind nicht waschmaschinengeeignet.
4. Grill-Außenfläche mit einem feuchten Tuch reinigen, anschließend trockenwischen.

## 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.



*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*

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)