

GK 5011 ProfiGrill



PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	2
EN	USER MANUAL	6
CS	NÁVOD K OBSLUZE	10
SK	NÁVOD NA OBSLUHU	14
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	18
FR	NOTICE D'UTILISATION	23
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	28
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА	32
HU	KEZELÉSI UTASÍTÁS	37
UK	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	41
RO	MANUAL DE UTILIZARE	46

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Uwaga! Aby zminimalizować ryzyko powstania pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia ciała uważnie przeczytaj tę instrukcję przed użytkowaniem urządzenia.

- Dzieci nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństw, które mogą powstać podczas używania urządzeń elektrycznych; dlatego trzymaj to urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Zanurzenie w wodzie może spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- W przypadku zalania wodą zewnętrznych elementów urządzenia, przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci dokładnie je wysusz. Nie dotykaj mokrych powierzchni mających kontakt z podłączonym do zasilania urządzeniem, należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia przewodu przyłączeniowego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
- Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania, przed czyszczeniem lub przed wymianą akcesoriów.
- Przy wyciąganiu wtyczki z

gniazdka ściennego nigdy nie ciągnij za przewód tylko za wtyczkę jednocześnie trzymając drugą ręką gniazdko sieciowe. Urządzenie jest wykonane w I klasie ochrony przeciwporażeniowej.

- Nie próbuj usuwać żadnych części obudowy.
- Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego nie umieszczaj go ponad ostrymi krawędziami, ani w pobliżu gorących powierzchni.
- Nie wystawiaj urządzenia na deszcz lub wilgoć i nie używaj urządzenia na zewnątrz. Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękoma.
- Jeżeli przewód sieciowy lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, to powinny one być wymienione przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, gdy są one nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i znają zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się

- urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być wykonywana przez dzieci chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane przez odpowiednią osobę. Powierzchnia na której jest użytkowane urządzenie powinna być wypoziomowana, czysta i sucha.
- Aby włączyć urządzenie podłącz wtyczkę zasilania do uziemionego gniazdka sieciowego. Całkowite wyłączenie urządzenia jest możliwe poprzez odłączenie urządzenia od zasilania. Przed użyciem rozwinąć i wyprostować przewód sieciowy. Urządzenia używaj na płaskiej, stabilnej powierzchni. Nie używaj przedłużacza, który nie spełnia obowiązujących norm i przepisów elektrycznych. Nie umieszczaj wewnątrz urządzenia folii aluminiowej ani innych przedmiotów, może to spowodować porażenie lub pożar. Nie umieszczaj również żywności opakowanej w folię lub papier.
 - Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
 - Nie używaj urządzenia do innych celów niż jest przeznaczone.
 - Zachowaj wszelkie środki ostrożności, nie dotykaj żadnych gorących powierzchni grilla. Nie myj, nie chowaj urządzenia ani nie nakrywaj go, dopóki całkowicie nie wystygnie. Nie umieszczaj urządzenia na gorącym palniku gazowym, elektrycznym lub w ich pobliżu ani w miejscach, gdzie mogłoby zetknąć się z innymi źródłami ciepła.
 - Korzystając z grilla zapewnij odpowiednią przestrzeń nad urządzeniem i ze wszystkich stron dla odpowiedniego obiegu powietrza. Urządzenie podczas pracy nie może dotykać zasłon, dekoracji ściennych, odzieży, ręczników papierowych ani innych materiałów palnych. Na powierzchniach, które mogą być wrażliwe na wysokie temperatury zaleca się korzystanie z izolowanej podkładki termicznej.
 - Zachować szczególną ostrożność podczas przemieszczania urządzenia, zawierającego gorący olej. Uwaga! Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
 - Urządzenie to zostało zaprojektowane do przygotowywania potraw grillowanych, nie używaj go do innych celów. Nie dotykaj powierzchni oznaczonej symbolem  w trakcie ani po pracy urządzenia. Powierzchnie te są gorące.
 - Produkty bezpośrednio po przyrządzeniu są bardzo gorące, do wyciągnięcia ich z urządzenia użyj przykładowo drewnianej szpatułki. Drewniane przybory są najlepsze do tego typu czynności, zmniejsza to ryzyko uszkodzenia teflonowej po-

wierzchni elementów grzejnych urządzenia. Nie używaj metalowych przyborów do wyciągania żywności z płyt grzejnych. Teflonowa powierzchnia może ulec uszkodzeniu.

- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy przetrzyj wewnętrzną powierzchnię wilgotną szmatką, a następnie ciepłe płytki grzejne przesmaruj tłuszczem. Podgrzej puste urządzenie przez około 10 minut. To usunie nieprzyjemny zapach spowodowany procesem produkcyjnym. Po położeniu na płycie grzejnej produktów przeznaczonych do zapiekania, dotykaj wyłącznie uchwytu pokrywki, tak w czasie trwania procesu grillowania jak i po jego zakończeniu. Po użytkowaniu pozostaw urządzenie aż ostygnie.
- Podczas grillowania z produktu żywnościowego będzie wydzielać się para wodna i gorące powietrze. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania i zamykania rozgrzanego urządzenia.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

DANE TECHNICZNE:

Model - GK 5011 ProfiGrill
Napięcie znamionowe - AC 230V ~ 50Hz
Moc znamionowa - 2000 W
Przewód zasilający - ~ 0,85 m

WYPOSAŻENIE I BUDOWA URZĄDZENIA:

1. Podstawa
2. Dźwignia blokady górnej pokrywki
3. Zdejmowane płyty grzewcze do grillowania
4. Panel sterowania
5. Taca ociekowa - na ściekający tłuszcz
6. Uchwyt
7. Przyciski odczepiania płyt: wcisnąć, aby odciągnąć i wyjąć płyty
8. Przycisk 180 stopni: pozwala na ustawienie górnej blaszki w pozycji poziomej i grillowanie na dwóch płytach jednocześnie



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

1. Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy umyć zgodnie z opisem w rozdziale: „Czyszczenie i konserwacja”. Pamiętać o włożeniu na swoje miejsce tacy ociekowej.
2. Aby odblokować górną pokrywę należy ustawić dźwignię blokady górnej pokrywki na pozycję „OPEN”. W tym celu należy pociągnąć dźwignię maksymalnie w stronę uchwytu.
3. Otworzyć pociągając uchwyt do góry.
4. Aby zdemonstrować płyty, nacisnąć przyciski zwalniające i wyjąć płyty.
5. Zamontować odpowiednie płyty w urządzeniu dopasowując zaczepy w urządzeniu i otwory w płycie. Wcisnąć płyty aż rozlegnie się dźwięk zatraskiwania.
6. Zamocować płyty i podłączyć urządzenie do gniazda sieciowego. Ustawić czas i temperaturę. Przy pierwszym użyciu należy włączyć funkcję grzania, z ustawioną maksymalną temperaturą, na kilka do kilkunastu minut. Sprawdzić czy lampka kontrolna zasilania zapali się na pomarańczowo.
7. Po wstępnym nagraniu przez około 5 minut, wskaźnik gotowości zapali się na zielono, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy.
8. Po upłynięciu nastawionego czasu należy wyłączyć urządzenie oraz wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
9. Po całkowitym ostygnięciu wyczyścić i wysuszyć urządzenie.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA:

1. Po prawidłowym złożeniu i przygotowaniu urządzenia, wybrać pozycję położenia górnej pokrywki. W przypadku ustawienia górnej pokrywki w pozycji całkowicie otwartej 180°, należy wcisnąć przycisk zwalniania blokady.

2. Jeśli urządzenie ma być wykorzystywane jako płaski grill, ale cała powierzchnia nie jest potrzebna, należy korzystać z dolnej płyty, górna pokrywa w pozycji 90°.

3. W zależności od ustawionej temperatury urządzenie rozgrzewa się do około 5 minut, osiągając temperaturę odpowiednią do pracy. Kiedy termostaat osiągnie wymaganą temperaturę pracy, wyświetlacz przestaje mrugać, usłyszysz sygnał oraz zapalą się zielony wskaźnik. Podczas korzystania z urządzenia wskaźnik zapala się na zielono i pomarańczowo, ponieważ termostaat reguluje temperaturę.

4. W przypadku korzystania z grilla w sposób ciągły, czas podgrzewania wstępnego płyt będzie krótszy.

5. Przyciski „+” i „-” służą do ustawienia temperatury powierzchni grillowania. Przyciski regulacji temperatury występują jedynie dla trybu ręcznego „MANUAL”.

6. Przycisk grzania płyty górnej , jest aktywny, gdy pokrywa górna znajduje się w pozycji całkowicie otwartej 180° (jako grill stołowy).

7. Programy automatyczne:

Drób  Hamburger  Kiełbasa  Sandwich  Ryba 

Programy aktywne w funkcji opiekania.

Wybór stopnia wypieczenia steka .

Rare - 3 minuty

Med rare - 5 minut

Medium - 7 minut

Well-Done - 9 minut

8. Podczas obsługi urządzenia zawsze należy zachować ostrożność. Aby otworzyć urządzenie, chwycić za czarną część uchwytu. Ta część uchwytu pozostaje chłodna podczas grillowania.

9. Obudowa urządzenia nagrzewa się podczas użytkowania. Pokrywa jest wykonana z aluminium i rozgrzewa się do wysokich temperatur. Nie należy jej dotykać podczas grillowania lub zaraz po jego zakończeniu. Jeśli zajdzie potrzeba regulacji pokrywy, należy nałożyć rękawice kuchenne, aby uniknąć poparzeń.

10. Gdy czas dobiegnie końca lub uznamy, że potrawy są gotowe i chcemy zakończyć grillowanie, należy wyłączyć urządzenie oraz wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. W przypadku kontynuowania grillowania należy wrócić do punktu 1.

11. Po zakończeniu użytkowania pozostawić urządzenie do ostygnięcia (na przynajmniej 30 minut).

UWAGA: Nie używać urządzenia do przygotowywania i rozmrażania zamrożonych produktów. Przed przyrządzaniem żywności w tym urządzeniu, produkty muszą być całkowicie rozmrożone. Nie należy również kroić produktów bezpośrednio na płytach grzewczych.

Funkcja grillowania (grzanie dolnej płyty, górna płyta w pozycji otwartej 90°):

1. Podłącz urządzenie do zasilania, rozlegnie się sygnał, lampka przycisku „ON-OFF” miga.

2. Ustaw górną pokrywę w pozycji otwartej 90°, naciśnij przycisk „ON-OFF”.

3. Wciśnij przycisk , użyj „+” i „-” w celu regulacji temperatury: 150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C, potwierdź przyciskiem „OK”. Czas podgrzewania wstępnego wynosi około 2 minuty 30 sekund. W momencie uzyskania temperatury płyty, wyświetlacz przestanie mrugać, rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że produkty mogą zostać umieszczone na płycie grillowej.

UWAGA: W trybie pracy „MANUAL” nie ma możliwości ustawienia czasu grillowania. Nie należy również zmieniać w trakcie grillowania, pozycji górnej pokrywy. W przypadku zmiany pozycji 90°, górna płyta automatycznie zacznie grzać.

Funkcja opiekania (grzanie dwóch płyt, górna pokrywa w pozycji regulowanej za pomocą uchwytu):

1. Podłącz urządzenie do zasilania, rozlegnie się sygnał, lampka przycisku „ON-OFF” miga.

2. Ustaw górną pokrywę w pozycji zamkniętej lub regulowanej za pomocą uchwytu, naciśnij przycisk „ON-OFF”.

3. Wybierz jeden z wyświetlanych programów:      następnie potwierdź przyciskiem „OK”. Czas podgrzewania wstępnego wynosi około 2 minuty 30 sekund. Po podgrzaniu wstępnym, na wyświetlaczu pojawi się napis „RUN” oraz usłyszysz sygnał. Podnieś górną pokrywę, umieść żywność na dolnej płycie, zamknij pokrywę. Drugi sygnał oznacza zakończenie, zobaczysz ponownie wyświetlane programy. W przypadku, gdy nie wybrano żadnego z wyświetlanych programów, grill przejdzie w tryb oczekiwania i wyłączy się automatycznie po około 1 godzinie.

UWAGA: Przycisk  jest to przycisk wielokrotnego wyboru, wybierz „Med Rare, Well-Done, Rare, Medium”, potwierdź przyciskiem „OK”.

UWAGA: W przypadku wybrania trybu „MANUAL” z wyświetlanych programów:

1. Używając regulacji „+” i „-”, ustawiasz temperaturę obu płyt (grill będzie wyświetlał jedną temperaturę dla obu płyt).

2. W trybie pracy „MANUAL” nie ma możliwości ustawienia czasu grillowania.

UWAGA: Napis „RUN”, pojawia się jedynie dla     

Funkcja grillowania (grzanie dwóch płyt całkowicie otwartych 180° – jako grill stołowy)

1. Podłącz urządzenie do zasilania, rozlegnie się sygnał, lampka przycisku „ON-OFF” miga.

2. Wciśnij przycisk zwalniania blokady i ustaw górną pokrywę w pozycji otwartej 180°.

3. Włącz urządzenie „ON-OFF”, naciśnij ,  aby wyregulować temperaturę odpowiednio górnej i dolnej płyty. Użyj regulacji „+” i „-” (150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C – WYŁ.), naciśnij przycisk „OK”, aby potwierdzić. Czas podgrzewania wstępnego wynosi około 2 minuty 30 sekund. W momencie uzyskania temperatury płyt, wyświetlacz przestanie mrugać, usłyszysz sygnał. Umieść żywność na płytach.

UWAGA: W trybie pracy „MANUAL” nie ma możliwości ustawienia czasu grillowania.

4. Po zakończeniu użytkowania wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda. Pozostawić do ostygnięcia na około pół godziny. Wyjąć płyty i tacę ociekową, wytrzeć, pozostawić do wyschnięcia i schować.

TABELA PROGRAMÓW:

PROGRAM	USTAWIENIE TEMPERATURY
 Rare	240
 Med Rare	240
 Medium	240
 Well-done	240
	230
	210
	230
	210
	210

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności związanej z czyszczeniem lub konserwacją, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od źródła zasilania i całkowicie ostygło.

1. Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno zanurzać jakiegokolwiek części w wodzie lub innej cieczy.

2. Do czyszczenia nie używaj substancji żrących lub ściernych. Używaj tylko czystej wody z dodatkiem delikatnych detergentów i delikatnej ściereczki.

3. Wytrzyj płyty grzejne papierowym ręcznikiem kuchennym, aby usunąć pozostały tłuszcz a następnie przetrzyj płyty grzejne wilgotną (nie mokrą) ściereczką nasączoną wodą z płynem do mycia. Istnieje możliwość mycia płyt w zmywarkach.

4. Ponownie przetrzyj płyty grzejne wilgotną szmatką, tym razem nasączoną czystą wodą oraz papierowym ręcznikiem kuchennym w celu wysuszenia urządzenia.

5. Ociekacz można myć w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń.

6. Korpus urządzenia przetrzyj wilgotną ściereczką. Pod żadnym pozorem nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie ani w innej cieczy, nie kieruj na niego strumienia wody. Dokładnie osusz urządzenie po czyszczeniu.

7. Wszystkie powierzchnie powinny całkowicie wyschnąć przed ponownym korzystaniem z grilla.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

Note! To reduce the risk of fire, electric shock or personal injury, read this manual carefully before using the appliance.

- Children do not realize the dangers that can arise when using electrical appliances; therefore keep the kettle out of reach of children.
- Do not immerse the body of the appliance in water or other liquids. Immersing in water may cause an electric shock.
- If water spills on the external components of the appliance, dry it thoroughly before switching back on. Do not touch wet surfaces in contact with the appliance connected to power supply, immediately disconnect it from the mains.
- Do not use the appliance if it shows any signs of damage to the power cord, or if the appliance has been dropped on the floor.
- After use, always pull out the plug from the socket, and also in case of any malfunction, before cleaning or before changing accessories.
- When pulling out the plug from the wall outlet, never pull by the cord, only the plug, holding the socket with your other hand. The appliance is Class I fire protection electrical equipment.
- Do not attempt to remove any parts of the housing.
- To prevent damage to the power cord, do not place it over sharp edges or close to hot surfaces.
- Do not expose the appliance to rain or humidity, and do not use it outdoors. Do not operate the appliance with wet hands.
- If the power cord or plug is damaged, it should be replaced by a professional repair shop in order to avoid hazard.
- Never place the appliance on hot surfaces.
- Never leave the appliance plugged in to power without supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and older or by persons with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, provided they are supervised or have been instructed how to safely use the appliance and are familiar with risks associated with the use of the appliance. Ensure that children do not play with the appliance. Do not allow children to clean and maintain the appliance unless they are 8 years or older and are supervised by a competent person. Ensure that the appliance is used on a clean, dry and level surface.
- To turn on the appliance, connect the mains plug to an earthed mains socket. To turn off the appliance completely unplug it from the power supply. Before

- use, extend and straighten the power cord. Use the appliance on a flat, stable surface. Do not use an extension cord which does not meet the applicable electrical standards and regulations. Do not place aluminium foil or other objects inside the appliance, it may cause electric shock or fire. Also, do not heat food wrapped in foil or paper.
- Do not use the appliance for heating rooms.
 - Do not use the appliance for purposes other than its intended use.
 - Take all precautions, do not touch any hot surfaces of the appliance. Do not wash, put away or cover the appliance until it has completely cooled down. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in places where it could come into contact with other heat sources.
 - When using the appliance, allow sufficient clearance above and on all sides of the appliance for adequate air circulation. The appliance must not come into contact with curtains, wall decorations, clothes, paper towels or other flammable materials during operation. Use an insulated thermal on any surfaces that may be sensitive to high temperature.
 - Be especially careful when moving an appliance containing hot oil. Note! The appliance is not intended to be operated using external timers or a separate remote control system.
 - This appliance has been designed to prepare grilled food, do not use it for any other purpose. Do not touch the surface marked with the  symbol when the appliance is on or off. These surfaces are hot.
 - The food is very hot immediately after being prepared. Use a wooden spatula to remove it from the appliance. Wooden utensils are the best to use as they do not damage the Teflon surface of the heating elements of the appliance. Do not use metal utensils to remove food from the heating plates. The Teflon surface may be damaged.
 - Before using the appliance for the first time, wipe the inside surfaces with a damp cloth and then grease the warm heating plates. Heat the empty appliance for about 10 minutes. This will remove any unpleasant odours that may remain due to the manufacturing process. When you have placed the food to be grilled in the appliance, only touch the lid handle, both during and after the grilling. After use, leave the appliance to cool down.
 - Steam and hot air will be released from the food when grilling. Be especially careful when opening and closing a hot appliance.



In accordance with European Directive 2012/19/EU and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container. This marking indicates that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

SPECIFICATION:

Model - GK 5011 ProfiGrill
Rated voltage - AC 230V ~ 50Hz
Rated power - 2000 W
Power cord - ~ 0,85 m

FEATURES AND COMPONENTS

1. Base
2. Lid heating plate lock lever
3. Removable grilling plates
4. Control Panel
5. Drip tray
6. Handle
7. Heating plate release button allowing you to detach and remove the heating plates.
8. The 180° button allows you to set the lid heating plate in a horizontal position and grill on two plates at the same time



BEFORE FIRST USE:

1. Before using the appliance for the first time wash it as described in section: Cleaning and care Remember to put the drip tray in place.
2. To unlock the lid heating plate, set the lock lever to the "OPEN" position. To do this, pull the lever as far as it will go towards the handle.

3. Open by pulling the handle up.
4. To remove the heating plates, press the release buttons and then take out the plates.
5. Place the appropriate heating plate in the appliance, ensuring the hooks in the appliance align with the holes in the plate. Push the plates in until you hear a click, indicating they are securely in place.
6. Attach the plates and connect the appliance to the mains socket. Set the time and temperature. When using the appliance for the first time, activate the heating function with the temperature set to maximum for a few to several minutes. Check that the power indicator light turns orange.
7. After preheating for about 5 minutes, the ready indicator will change to green, signifying that the appliance is prepared for use.
8. After the set time has elapsed, turn the appliance off and remove the plug from the wall socket.
9. Once the appliance has cooled down completely, clean and dry it.

USE THE APPLIANCE

1. When you properly assemble and prepare the appliance select the desired lid position. If the lid is fully open in 180° position, press the lid lock release button lock.
2. If the appliance is to be used as a flat grill, but you do not need the entire surface, use the bottom heating plate only with the lid at 90°.
3. Depending on the set temperature, the appliance heats up to the operating temperature for about 5 minutes. When the required temperature is reached, the display will stop blinking, you will hear a beep and the green indicator will light up. When the appliance is in use, the indicator lights up green or orange as the temperature is maintained.
4. If the grill is used continuously, the time to preheat the heating plates will be shorter.
5. Use the +/- buttons to set the desired temperature of the grilling surface. The temperature adjustment buttons are only available for manual mode.
6. The top plate heating button is active when the lid is in the fully open 180° position (as a flat grill).
7. Automatic programmes:
Poultry 🍗 Hamburger 🍔 Sausage 🌭 Sandwich 🥪 Fish 🐟
Active programmes in the grilling function.
Select how you want your steak done 🥩:
Rare - 3 minutes
Medium rare - 5 minutes
Medium - 7 minutes
Well-Done - 9 minutes
8. Always exercise caution when using the appliance. To open the appliance, grasp the black part of the handle. This part of the handle remains cool while grilling.
9. The appliance becomes hot during use. The lid is made of stainless steel and heats up to a high temperature. Do not touch it during or immediately after grilling. If you need to adjust the lid, wear oven gloves to avoid burns.
10. When the set time has elapsed or when you determine that the food is done and wish to stop grilling, switch off the appliance and disconnect it from the wall socket. If you would like to continue grilling, go back to step 1.
11. After use, leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.

NOTE: Do not use the appliance to prepare and defrost frozen food. The food must be completely defrosted before cooking in this appliance. Avoid cutting products directly on the heating plates.

Grill on bottom heating plate, the lid plate at 90°

1. Plug in the appliance to the wall outlet, you will hear a beep and "ON-OFF" will flash.
2. Set the lid to the 90° open position, press the ON-OFF button.
3. Press the and use "+" and "-" to adjust the temperature: 150°C - 160°C - 170°C - 180°C - 190°C - 200°C - 210°C - 220°C - 230°C - 240°C, confirm with the OK button. The appliance will pre-heat for approximately 2 minutes 30 seconds. When the plate temperature is reached, the display will stop blinking and you will hear a beep, indicating that you can place the food on the grill plate.

NOTE: When the appliance operates in MANUAL mode, you cannot set the grilling time. Do not change the position of the lid while grilling. If you change the position to other than 90°, the lid heating plate will start to heat automatically.

Grill with heating plates with the lid adjustable using the handle

- 1. Plug in the appliance to the wall outlet, you will hear a beep and “ON-OFF” will flash.
- 2. Place the lid in the closed or adjustable position using the handle, press the “ON-OFF” button.
- 3. Select one of the displayed programmes:      then confirm with OK. The appliance will pre-heat for approximately 2 minutes 30 seconds. After preheating, the display will show “RUN” and you will hear a beep. Lift the lid, put the food on the bottom plate, close the lid. When finished you will hear another beep, and the mode sequence will be displayed again. If you do not select any programme, the appliance will turn off automatically after approximately 1 hour.

NOTE: Press  to select one of the sequence “Rare, Medium Rare, Medium, Well-Done” and then press OK to confirm.

NOTE: If you select “MANUAL” from the displayed programmes:

- 1. Use the +/- to set the temperature of both heating plates, just one temperature will be displayed.
- 2. When the appliance operates in MANUAL mode, you cannot set the grilling time.

NOTE: “RUN” message will be displayed for      only.

Grill on both heating plates that are fully open at 180° - as a flat bed grill.

- 1. Plug in the appliance to the wall outlet, you will hear a beep and “ON-OFF” will flash.
- 2. Press the lid lock release button and set the lid to the fully open position at 180°.
- 3. Press ON-OFF to turn on the appliance , press ,  to adjust the temperature of the top and bottom heating plate. Use the “+” and “-” (150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C – OFF) and press OK to confirm. The appliance will pre-heat for approximately 2 minutes 30 seconds. As soon as the target temperature is reached, the display will stop blinking, you will hear a beep. Place the food on the grill plates.

NOTE: When the appliance operates in MANUAL mode, you cannot set the grilling time.

- 4. After use, unplug the appliance from the wall outlet. Leave to cool for about half an hour. Remove the heating plates and drip tray, wipe clean, allow to dry and store.

TABLE OF PROGRAMMES:

PROGRAMME	SET THE TEMPERATURE
 Rare	240
 Medium Rare	240
 Medium	240
 Well-done	240
	230
	210
	230
	210
	210

CLEANING AND CARE:

Before any cleaning or maintenance, make sure that the appliance is unplugged from the power source and has cooled down completely.

- 1. To avoid electric shock, do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
- 2. Do not use corrosive or abrasive substances for cleaning. Use only clean water with a mild detergent and a soft cloth.
- 3. Wipe the heating plates with a kitchen paper towel to remove any remaining grease and then, wipe the heating plates with a damp (not wet) cloth soaked in water and washing up liquid. You can wash the heating plates in a dishwasher.
- 4. Afterward, wipe the heating plates once more with a damp cloth soaked in clean water, and use a kitchen paper towel to dry the appliance.

5. The dripping tray can be washed in warm water with a little dish-washing liquid.

- 6. Wipe the body of the appliance with a damp cloth. Never submerge the appliance body in water or any other liquid, and avoid directing a water jet at it. Dry the appliance thoroughly after cleaning.
- 7. Allow all surfaces to dry completely before using the grill again.

POKYNY K BEZPEČNÉMU POUŽÍVÁNÍ

Upozornění! Abyste snížili riziko požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění, před použitím zařízení si pečlivě přečtěte tento návod.

- Děti si neuvědomují nebezpečné situace, které mohou vzniknout v průběhu používání elektrických zařízení, proto tato zařízení přechovávejte mimo dosah dětí.
- Nepoňorujte tělo zařízení do vody nebo jiných tekutin. Ponoření do vody může způsobit úraz elektrickým proudem.
- V případě, že dojde k zalití vnějších dílů zařízení vodou, důkladně je osušte před opětovným připojením zařízení k síti. Nedotýkejte se mokrých povrchů, které mají styk se zařízením připojeným k napájení, okamžitě odpojte zařízení od napájení.
- Nepoužívejte zařízení, pokud jeví jakékoli známky poškození napájecího kabelu nebo pokud zařízení spadlo na zem.
- Po použití vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a také v případě jakéhokoli nesprávného fungování, před čištěním nebo výměnou příslušenství.
- Při vytahování zástrčky z nástěnné zásuvky nikdy netáhněte za kabel, ale pouze za zástrčku a zároveň přidržujte druhou rukou síťovou zásuvku. Zařízení

je vyrobeno ve třídě I ochrany proti úrazu elektrickým proudem.

- Nepokoušejte se odstranit žádné části krytu.
- Abyste zabránili poškození napájecího kabelu, nepokládejte jej na ostré hrany ani v blízkosti horkých povrchů.
- Nevystavujte zařízení dešti nebo vlhkosti a nepoužívejte zařízení venku. Zařízení neobsluhujte mokřýma rukama.
- Pokud se napájecí kabel nebo zástrčka poškodí, nechte je vyměnit ve specializovaném servisu, aby nedošlo k ohrožení.
- Nikdy nestavějte zařízení na horké povrchy.
- Nikdy nenechávejte zařízení připojené k síti bez dohledu.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby s fyzickým, mentálním nebo psychickým postižením nebo bez zkušeností a znalostí, pokud budou pod dohledem nebo byly poučeny o správném používání zařízení a pochopily nebezpečí spojené s používáním zařízení. Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu zařízení nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Povrch, na kterém se používá zařízení, musí být v rovině, čistý a suchý.
- Zařízení se zapíná zapojením zástrčky do uzemněné elektrické zásuvky. Zařízení můžete úplně vypnout po

jeho odpojení od napájení. Před použitím rozviňte a narovnejte síťový kabel. Zařízení používejte na rovném, pevném povrchu. Nepoužívejte prodlužovací kabel, který nesplňuje platné normy a elektrické předpisy. Nevkládejte do zařízení hliníkovou fólii nebo jiné předměty, může to způsobit úraz nebo požár. Nevkládejte ani potraviny zabalené do fólie nebo papíru.

- Zařízení nepoužívejte k vytápění místností.
- Zařízení nepoužívejte pro jiné účely, než pro které je určeno.
- Dodržujte veškerá bezpečnostní opatření, nedotýkejte se žádných horkých povrchů grilu. Zařízení nemyjte, neuchovávejte ani jej nezakrývejte, dokud úplně nevychladne. Zařízení nestavějte na horké plynové nebo elektrické hořáky nebo v jejich blízkosti ani na místa, kde by mohlo přijít do styku s jinými tepelnými zdroji.
- Při používání grilu zajistěte vhodný prostor nad zařízením a ze všech stran pro vhodnou cirkulaci vzduchu. Zařízení se během provozu nesmí dotýkat záclon, nástěnného obložení, oděvů, papírových ručníků a jiných hořlavých materiálů. Na povrchy, které mohou být citlivé na vysoké teploty, použijte tepelně izolovaný obklad.
- Buďte zvláště opatrní při přemísťování zařízení obsa-

hujícího horký olej. Upozornění! Zařízení není určeno pro práci s použitím externích hodin nebo dálkového ovládání.

- Toto zařízení bylo navrženo pro přípravu grilovaných pokrmů, nepoužívejte jej k žádnému jinému účelu. Nedotýkejte se povrchu označeného symbolem  během práce zařízením a po jejím ukončení. Tyto povrchy jsou horké.
- Výrobky jsou ihned po přípravě velmi horké, k jejich odstranění z přístroje použijte například dřevěnou špachtli. Dřevěná náčiní jsou k takovýmto činnostem nejlepší, snižuje to riziko poškození teflonového povrchu topných prvků spotřebiče. K vyjímání jídel z grilovacích desek nepoužívejte kovová náčiní. Teflonový povrch by se mohl poškodit.
- Před prvním použitím zařízení otřete vnitřní povrch vlhkým hadříkem a poté teplé grilovací desky namažte tukem. Prázdné zařízení zahřívejte přibližně 10 minut. Tím se odstraní nepříjemný zápach z výrobního procesu. Po umístění výrobků určených k pečení na plotýnku se během grilování i po něm dotýkejte pouze rukojetí víka. Po použití odstavte zařízení, dokud nevychladne.
- Během grilování jídlo uvolňuje páru a horký vzduch. Při otevírání a zavírání rozehrátého spotřebiče dbejte

zvýšené opatrnosti.



Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/ES a polským zákonem o používání elektrického a elektronického zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady. Toto označení znamená, že toto zařízení se po ukončení životnosti nesmí vyhazovat společně s jiným domácným odpadem.

Uživatel je povinen jej odevzdat do sběrný použitých elektrických a elektronických zařízení. Provádějí sběr, v tom místní sběrná místa, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto zařízení.

Příslušné nakládání s použitým elektrickým a elektronickým zařízením zabraňuje negativním následkům pro lidské zdraví a životní prostředí, vznikajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a užitkování takových zařízení.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

Model - GK 5011 ProfiGrill
Jmenovité napětí - AC 230V ~ 50Hz
Jmenovitý výkon - 2000 W
Napájecí kabel - ~0,85m

VYBAVENÍ A KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ:

1. Podstavec
2. Páčka blokady horního krytu
3. Vyjimatelné grilovací desky
4. Ovládací panel
5. Odkapávač - na odkapávání tuku
6. Úchyt
7. Tlačítka pro uvolnění desek: stisknutím odepnete a vyjmete desky
8. Tlačítko 180 stupňů: umožňuje nastavit horní plochu do vodorovné polohy a grilovat na dvou grilovacích deskách současně



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:

1. Před prvním zapnutím zařízení umyjte, jak je popsáno v kapitole: „Čištění a údržba“. Nezapomeňte vložit odkapávací misku na své místo.

2. Chcete-li odemknout horní kryt, nastavte páčku blokady horního

krytu do polohy „OPEN“. Chcete-li to provést, zatáhněte za páku až na doraz směrem k rukojeti.

3. Otevřete zatažením za rukojeť nahoru.

4. Chcete-li desky vyjmout, stiskněte uvolňovací tlačítka a vyjměte desky.

5. Nainstalujte příslušné desky do zařízení tak, aby lícovaly háčky v zařízení s otvory v desce. Zatlačte desky dovnitř, dokud neuslyšíte cvaknutí.

6. Připevněte desky a připojte zařízení do síťové zásuvky. Nastavte čas a teplotu. Při prvním použití zapněte na několik minut funkci ohřevu s nastavenou maximální teplotou. Zkontrolujte, zda se kontrolka napájení rozsvítí oranžově.

7. Po předehřátí po dobu přibližně 5 minut se indikátor připravenosti rozsvítí zeleně, což znamená, že zařízení je připraveno k použití.

8. Po uplynutí nastaveného času vypněte zařízení a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

9. Po úplném vychladnutí zařízení vyčistěte a vysušte.

POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ:

1. Po správném sestavení a přípravě zařízení, vyberte polohu horního krytu. Pokud je horní kryt v plně otevřené poloze 180°, stiskněte tlačítko uvolnění blokady.

2. Pokud má být zařízení používáno jako plochý gril, ale není potřeba celý povrch, použijte spodní desku s horním krytem v poloze 90°.

3. V závislosti na nastavené teplotě se zařízení zahřívá asi 5 minut, aby dosáhlo teploty vhodné pro provoz. Jakmile termostat dosáhne požadované provozní teploty, displej přestane blikat, uslyšíte signál a rozsvítí se zelená kontrolka. Během používání zařízení se indikátor rozsvěcí zeleně a oranžově, jelikož termostat reguluje teplotu.

4. Pokud budete gril používat nepřetržitě, zkrátí se doba předehřívání desek.

5. Tlačítka „+“ a „-“ slouží k nastavení teploty grilovací plochy. Tlačítka pro nastavení teploty jsou dostupná pouze pro režim „MANUAL“.

6. Tlačítko ohřevu horní desky , je aktivní, jakmile je horní kryt v plně otevřené poloze 180° (jako stolní gril).

7. Automatické programy:

 Drůbež  Hamburger  Klobása  Sendvič  Ryba 

Programy aktivní ve funkci opékání.

Výběr stupně propečení steaků :

Rare - 3 minuty

Med rare - 5 minut

Medium - 7 minut

Well-Done - 9 minut

8. Při obsluze zařízení buďte vždy opatrní. Chcete-li zařízení otevřít, uchopte za černou část rukojeti. Tato část rukojeti zůstává během grilování chladná.

9. Kryt zařízení se během používání zahřívá. Víko je vyrobeno z hliníku a zahřívá se na vysoké teploty. Nedotýkejte se ho během grilování ani bezprostředně po něm. Pokud potřebujete upravit víko, použijte rukavice, abyste se nepopálili.

10. Jakmile čas vyprší nebo se rozhodnete, že je jídlo hotové a chcete přestat grilovat, vypněte zařízení a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Pokud budete chtít pokračovat v grilování, vraťte se ke kroku 1.

11. Po použití nechte zařízení vychladnout (alespoň 30 minut).

UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte zařízení k přípravě nebo rozmrazování zmrazených potravin. Před přípravou pokrmů v tomto zařízení musí být potraviny zcela rozmrazené. Také byste neměli řezat výrobky přímo na grilovacích deskách.

Funkce grilování (ohřev spodní desky, horní deska v otevřené poloze 90°):

1. Připojte zařízení ke zdroji napájení, ozve se pípnutí, kontrolka tlačítka „ON-OFF“ bude blikat.

2. Nastavte horní kryt do otevřené polohy 90°, stiskněte tlačítko „ON-OFF“.

3. Stiskněte tlačítko , použijte „+“ a „-“ pro nastavení teploty: 150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C, potvrďte tlačítkem „OK“. Doba předehřívání je přibližně 2 minuty 30 sekund. Po dosažení teploty desky přestane displej blikat a rozlehně se akustický signál, který signalizuje, že je možné produkty umístit na grilovací desku.

UPOZORNĚNÍ: V provozním režimu „MANUAL“ není možné nastavit dobu grilování. Během grilování byste také neměli měnit polohu horního krytu. Pokud změníte polohu 90°, horní deska se automaticky začne ohřívat.

Funkce opékání (ohřev dvou desek, horní kryt v poloze nastavitel- né rukojeti):

1. Připojte zařízení ke zdroji napájení, ozve se pípnutí, kontrolka tlačítka „ON-OFF“ bude blikat.
2. Umístěte horní kryt do uzavřené nebo nastavitelné polohy pomocí rukojeti, stiskněte tlačítko „ON-OFF“.
3. Vyberte jeden ze zobrazených programů:      následně potvrďte tlačítkem „OK“. Doba předehřívání je přibližně 2 minuty 30 sekund. Po předehřívání se na displeji zobrazí nápis „RUN“ a uslyšíte signál. Zvedněte horní kryt, umístěte potraviny na spodní desku a zavřete kryt. Druhý signál znamená ukončení, znovu uvidíte zobrazené programy. Pokud nezvolíte žádný ze zobrazených programů, gril přejde do pohotovostního režimu a přibližně po 1 hodině se automaticky vypne.

UPOZORNĚNÍ: Tlačítko  jedná se o tlačítko pro vícenásobný výběr, vyberte „Med Rare, Well-Done, Rare, Medium“, potvrďte tlačítkem „OK“.

UPOZORNĚNÍ: Pokud ze zobrazených programů vyberete režim „MANUAL“:

1. Pomocí nastavení „+“ a „-“ nastavíte teplotu obou desek (gril zobrazí jednu teplotu pro obě desky).
2. V provozním režimu „MANUAL“ není možné nastavit dobu grilování.

UPOZORNĚNÍ: Nápis „RUN“ se objeví pouze pro     

Funkce grilování (ohřev dvou desek zcela otevřených o 180° - jako stolní gril)

1. Připojte zařízení ke zdroji napájení, ozve se pípnutí, kontrolka tlačítka „ON-OFF“ bude blikat.
2. Stiskněte tlačítko pro uvolnění blokády a posuňte horní kryt do polohy otevřené o 180°.
3. Zapněte zařízení „ON-OFF“, stiskněte   pro nastavení teploty horní a spodní desky. Použijte nastavení „+“ a „-“ (150 °C – 160 °C – 170 °C – 180 °C – 190 °C – 200 °C – 210 °C – 220 °C – 230 °C – 240 °C – OFF), stiskněte tlačítko „OK“, pro potvrzení. Doba předehřívání je přibližně 2 minuty 30 sekund. Po dosažení teploty desky přestane displej blikat a uslyšíte signál. Umístěte potraviny na deskách.

UPOZORNĚNÍ: V provozním režimu „MANUAL“ není možné nastavit dobu grilování.

4. Po použití vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Nechte asi půl hodiny vychladnout. Vyměňte desky a odkapávací misku, otřete je, nechte oschnout a uložte.

TABULKA PROGRAMŮ

PROGRAM	NASTAVENÍ TEPLOTY
 Rare	240
 Med Rare	240
 Medium	240
 Well-done	240
	230
	210
	230
	210
	210

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

Před zahájením jakékoli činnosti spojené s čištěním nebo údržbou se ujistěte, že zařízení je odpojeno od zdroje napájení a úplně vychladlo.

1. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponořujte žádnou část do vody nebo jiné kapaliny.
2. K čištění nepoužívejte leptavé nebo brusné látky. Používejte jen čistou vodu s jemným saponátem a jemný hadřík.
3. Otřete grilovací desky kuchyňskou papírovou utěrkou, abyste odstranili zbytky mastnoty, a poté otřete grilovací desky vlhkým (ne mokrým) hadříkem namočeným ve vodě a čisticí kapalině. Desky je

možné mýt v myčkách nádobí.

4. Grilovací desky znovu otřete vlhkým hadříkem, tentokrát namočeným v čisté vodě, a kuchyňskou papírovou utěrkou, abyste zařízení vysušili.

5. Odkapávač lze umýt v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí.

6. Tělo zařízení otřete vlhkým hadříkem. Za žádných okolností neponořujte tělo zařízení do vody nebo jiné kapaliny a nesměřujte na něj proud vody. Po vyčištění zařízení důkladně osušte.

7. Před opětovným použitím grilu by měly všechny povrchy zcela vyschnout.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

Pozor! Aby sa minimalizovalo riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zranenia osôb, pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod.

- Deti si nedokážu predstaviť nebezpečenstvá, ktoré môžu vzniknúť v priebehu používania elektrických zariadení; preto prechováajte tieto zariadenia mimo dosah detí.
- Korpus zariadenia neponárajte do vody alebo do inej kvapaliny. V prípade ponorenia do vody môže dôjsť k zásahu el. prúdom.
- V prípade, ak budú vonkajšie prvky zariadenia zaliate vodou, pred tým, než zariadenie opätovne pripojíte k el. napätiu, najprv ich dôkladne vysušte. Nedotýkajte sa mokrych povrchov, ktoré majú kontakt so zariadením, ktoré je pripojené k el. napätiu, v takom prípade ho okamžite odpojte od el. napätia.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte, ak sa objavili akékoľvek príznaky poškodenia napájacieho kábla, alebo ak zariadenie spadlo na podlahu.
- Keď zariadenie skončíte používať, a tiež ak zariadenie nefunguje správne, pred čistením alebo pred vymenou príslušenstva, vždy vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.

- Zástrčku nikdy nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel, vždy jednou rukou chyťte zástrčku a druhou podržte el. zásuvku. Zariadenie spĺňa požiadavky 1. triedy ochrany pred zásahom elektrickým prúdom.
- Nepokúšajte sa odstrániť žiadnu časť plášťa.
- Aby ste predišli poškodeniu napájacieho kábla, neumiestňujte ho nad ostrými hranami, ani v blízkosti horúcich povrchov.
- Zariadenie nevystavujte na pôsobenie zrážok, ani ho nepoužívajte vonku. Zariadenie nepoužívajte, keď máte mokré ruky.
- Ak sa napájací kábel alebo zástrčka nejako poškodia, aby nedošlo k úrazu alebo nehode, môže ich vymeniť iba autorizovaný servis.
- Zariadenie nikdy nekladte na horúcich povrchoch.
- Zariadenie pripojené k el. napätiu nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku 8 rokov a viac, osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby bez skúseností a bez poznania zariadenia, ak sú pod náležitým dozorom, alebo ak boli náležite poučené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a poznajú a uvedomujú si ohrozenia a riziká súvisiace s používaním zariadenia. Deti sa so zariadením

- v žiadnom prípade nesmú hrať. Deti nemôžu zariadenie čistiť ani vykonávať jeho údržbu, ibaže majú viac než 8 rokov a sú pod náležitým dozorom. Povrch, na ktorom sa zariadenie používa musí byť vodorovný, čistý a suchý.
- Keď chcete zariadenie zapnúť, zastrčte zástrčku napájacieho kábla do uzemnenej el. zásuvky. Zariadenie sa úplne vypína odpojením zariadenia od el. napätia. Pred použitím rozviňte a vyrovajte napájací kábel. Zariadenie používajte na plochom, stabilnom povrchu. Nepoužívajte predlžovacie káble, ktoré nespĺňajú príslušné normy a predpisy. Do vnútra zariadenia nevkladajte alobal alebo iné predmety, môžu byť príčinou zásahu el. prúdom alebo spôsobiť požiar. Neumiestňujte ani potraviny zabalené do fólie alebo papiera.
 - Zariadenie nepoužívajte na vykurovanie či ohrievanie miestností.
 - Zariadenie nepoužívajte iným spôsobom, na aký je určené (iným ako zamýšľané použitie).
 - Dodržujte všetky bezpečnostné opatrenia, nedotýkajte sa horúcich povrchov grilu. Spotrebič neumývajte, neskrývajte ani nezakrývajte, kým úplne nevychladne. Zariadenie nekladte na horúci plynový horák alebo na horúce pole elektrickej varnej dosky, alebo v ich blízkosti, ani na miestach, na ktorých môže byť zariadenie vystavené vysokým teplotám.
 - Pri používaní grilu zabezpečte dostatočný priestor nad jednotkou a na všetkých stranách, aby sa zabezpečila dostatočná cirkulácia vzduchu. Keď je zariadenie spustené, nesmie sa dotýkať závesov, záclon, stenových dekorácií, odevov, papierových uterákov, ani iných horľavých látok a predmetov. Na povrchoch, ktoré môžu byť citlivé na vysokú teplotu, odporúčame, aby ste zariadenie položili na tepelnoizolačnej podložke.
 - Pri premiestňovaní zariadení obsahujúcich horúci olej dbajte na zvýšenú opatrnosť. Pozor! Zariadenie nie je určené na používanie s použitím vonkajších časových spínačov, alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
 - Tento spotrebič je určený na prípravu grilovaných jedál, nepoužívajte ho na iné účely. Počas používania zariadenia ani po jeho použití sa nedotýkajte povrchov, ktoré sú označené symbolom . Tieto povrchy sú horúce.
 - Výrobky sú bezprostredne po grilovaní veľmi horúce; na ich vybratie zo spotrebiča použite napríklad drevenú špachtľu. Drevené náčinie je na vykonávanie týchto činností najlepšie, znižuje riziko poškodenia

teflónového povrchu ohrevných prvkov zariadenia. Na vyťahovanie jedla z varných dosiek nepoužívajte kovové náčinie. Teflónový povrch sa môže poškodiť.

- Pred prvým použitím spotrebiča utrite vnútorné povrchy vlhkou handričkou a potom namažte tukom teplé výhrevné platne. Prázdny spotrebič zahrievajte približne 10 minút. Takým spôsobom odstránite nepríjemný zápach, ktorý zostáva po výrobnom procese. Po umiestnení produktov určených na grilovanie na platni sa počas grilovania, aj po ňom dotýkajte len rukoväť veka. Po skončení používania nechajte spotrebič vychladnúť.
- Počas grilovania bude z potravín unikať para a horúci vzduch. Počas otvárania a zatvárania zohriateho zariadenia zachovávajte náležitú opatrnosť.



Toto zariadenie je v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES a so zákonom PR o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadeniach označené symbolom prečiarknutého smetného koša. Tento symbol informuje, že toto zariadenie sa po opotrebovaní (skončení používania) nesmie vyhodiť do komunálneho odpadu.

Užívateľ je povinný zariadenie odovzdať v zbernom mieste opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Subjekty, ktoré sa zaoberajú spracovaním opotrebovaných zariadení, tzn. miestne zberné miesta, obchody alebo jednotky štátnej správy, vytvárajú príslušný systém, ktorý každému umožňuje odovzdať takéto zariadenia.

Vďaka správnomu zaobchádzaniu s opotrebovanými elektrickými a elektronickými zariadeniami nedochádza k únikom látok, ktoré sú škodlivé pre ľudské zdravie a pre životné prostredie, také látky sa nachádzajú v týchto zariadeniach, a v prípade nesprávneho skladovania alebo spracovania týchto zariadení môže dôjsť k úniku týchto látok.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

Model - GK 5011 ProfiGrill
Menovité napätie - AC 230V ~ 50Hz
Menovitý výkon - 2000 W
Napájací kábel - ~ 0,85 m

VEŠANIE A KONŠTRUKCIA SPOTREBIČA:

1. Podstavec
2. Blokovacia páka horného krytu
3. Odstrániteľná výhrevná platňa na grilovanie

4. Ovládací panel

5. Odkvapkávací miska - na odkvapkavanie tuku

6. Držiak

7. Tlačidlá na uvoľnenie platní: stlačením uvoľníte a vyberiete platne

8. Tlačidlo 180 stupňov: umožňuje, aby horná rovina bola vodorovná a aby sa grilovalo na dvoch platniach súčasne



PRED PRVÝM POUŽITÍM:

1. Pred prvým zapnutím spotrebiča je potrebné ho umyť podľa popisu v kapitole: „Čistenie a údržba“. Nezabudnite umiestniť odkvapkávaciu misku na jej miesto.
2. Ak chcete odomknúť horný kryt, nastavte páčku blokady horného krytu do polohy „OPEN“. Na tento účel potiahnite páčku čo najviac smerom k rukoväti.
3. Otvorte potiahnutím rukoväte smerom nahor.
4. Ak chcete vybrať platne stlačte uvoľňovacie tlačidlá a vyberte dosky.
5. Nasadte príslušné platne do jednotky tak, že porovnáte západky v jednotke a otvory v platni. Platne zasúvajte dovnútra, kým sa neozovú cvaknutie.
6. Pripevnite platne a pripojte spotrebič k sieťovej zásuvke. Nastavte čas a teplotu. Pri prvom použití zapnite funkciu ohrevu s nastavenou maximálnou teplotou na niekoľko minút. Skontrolujte, či sa kontrolka napájania rozsvieti na oranžovo.
7. Po približne 5 minútach predhrievania sa indikátor pripravenosti rozsvieti na zeleno, čo znamená, že zariadenie je pripravené na použitie.
8. Po uplynutí nastaveného času spotrebič vypnite a vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
9. Po úplnom vychladnutí spotrebič vyčistite a vysušite.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA:

1. Po správnom zostavení a príprave spotrebiča vyberte polohu horného krytu. Ak je horný kryt v úplne otvorenej polohe 180°, stlačte tlačidlo uvoľnenia zámku.
2. Ak sa má spotrebič používať ako plochý gril, ale nie je potrebná celá plocha, použite spodnú dosku, horný kryt v polohe 90°.
3. V závislosti od nastavenej teploty bude trvať približne 5 minút,

kým sa spotrebič zahreje a dosiahne teplotu vhodnú na prevádzku. Keď termostat dosiahne požadovanú prevádzkovú teplotu, displej prestane blikať, ozve sa signál a rozsvieti sa zelený indikátor. Počas používania sa indikátor rozsvieti na zeleno a oranžovo, pretože termostat reguluje teplotu.

4. Pri nepretržitom používaní grilu bude čas predhrievania platní kratší.

5. Tlačidlá „+“ a „-“ slúžia na nastavenie teploty grilovacej plochy. Tlačidlá na nastavenie teploty sú prítomné len pre manuálny režim „MANUAL“.

6. Tlačidlo ohrevu hornej dosky , je aktívne, keď je horný kryt v úplne otvorenej polohe 180° (ako stolný gril).

7. Automatické programy

Hydina  Hamburger  Klobása  Sendvič  Ryby .

Aktívne programy vo funkcii opekania.

Výber stupňa opečenia steaku .

Rare - 3 minúty

Med rare - 5 minút

Medium - 7 minút

Well-Done - 9 minút

8. Pri manipulácii s prístrojom budete vždy opatrní. Ak chcete spotrebič otvoríť, uchopíte otvorom časť rukoväte. Táto časť rukoväte zostáva počas grilovania chladná.

9. Kryt spotrebiča sa počas používania zahrieva. Veko je vyrobené z hliníka a zahrieva sa na vysoké teploty. Nedotýkajte sa ho počas grilovania ani bezprostredne po ňom. Ak potrebujete upraviť polohu veka, používajte kuchynské rukavice, aby ste sa nepopáliili.

10. Po uplynutí času alebo keď usúdite, že jedlo je hotové a chcete grilovanie ukončiť, spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo siete, vypnúť zásuvky. Ak chcete pokračovať v grilovaní, vráťte sa ku kroku 1.

11. Po použití nechajte spotrebič vychladnúť (najmenej 30 minút).

POZOR: Spotrebič nepoužívajte na prípravu alebo rozmrazovanie mrazených výrobkov. Pred prípravou potravín v tomto spotrebiči musia byť výrobky úplne rozmrazené. Taktiež nekrájajte výrobky priamo na varnej doske.

Funkcia grilovania (ohrev spodnej varnej dosky, horná varná doska v polohe otvorenej na 90°):

1. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti, zaznie zvukový signál, kontrolka tlačidla „ON-OFF“ bude blikať.

2. Nastavte horné veko do otvorenej polohy 90°, stlačte tlačidlo „ON-OFF“.

3. Stlačte tlačidlo , pomocou „+“ a „-“ nastavte teplotu: 150 °C - 160 °C - 170 °C - 180 °C - 190 °C - 200 °C - 210 °C - 220 °C - 230 °C - 240 °C, potvrdte tlačidlom „OK“. Čas predhrievania je približne 2 minúty 30 sekúnd. Po dosiahnutí teploty varnej dosky displej prestane blikať, zaznie zvukový signál, ktorý signalizuje, že výrobky môžete položiť na grilovaciu dosku.

POZOR: V prevádzkovom režime „MANUAL“ nie je možné nastaviť čas grilovania. Počas grilovania tiež nemeňte polohu horného veka. Ak zmeníte polohu o 90°, horná doska sa automaticky začne ohrievať.

Funkcia opekania (ohrev dvoch platní, horné veko v polohe nastaviteľnej rukoväťou):

1. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti, zaznie zvukový signál, kontrolka tlačidla „ON-OFF“ bude blikať.

2. Presuňte horný kryt do zatvorenej alebo rukoväťou nastaviteľnej polohy, stlačte tlačidlo „ON-OFF“.

3. Vyberte jeden zo zobrazených programov:      a potom potvrdte tlačidlom „OK“. Čas predhrievania je približne 2 minúty 30 sekúnd. Po skončení predhrievania sa na displeji zobrazí „RUN“ a budete počuť signál. Zdvihnite horné veko, položte jedlo na spodnú platňu, zatvorte veko. Druhý signál signalizuje ukončenie, na displeji sa opäť zobrazia programy. Ak ste nevybrali žiadny zo zobrazených programov, gril prejde do pohotovostného režimu a približne po 1 hodine sa automaticky vypne.

POZOR: Tlačidlo , ide o tlačidlo viacnásobného výberu, vyberte „Med Rare, Well-Done, Rare, Medium“, potvrdte „OK“.

POZOR: Ak je zo zobrazených programov zvolený režim „MANUAL“:

1. Pomocou nastavení „+“ a „-“ nastavte teplotu oboch platní (gril zobrazí jednu teplotu pre obe platne).

2. V režime „MANUAL“ nie je možné nastaviť čas grilovania.

POZOR: Nápis „RUN“, sa objavuje len pre     .

Funkcia grilovania (ohrev dvoch úplne otvorených platní na 180° - ako stolový gril)

1. Pripojte spotrebič k napájaniu, zaznie zvukový signál, kontrolka tlačidla „ON-OFF“ bliká.

2. Stlačte tlačidlo uvoľnenia zámku a posuňte horný kryt do polohy otvorenia na 180°.

3. Zapnite prístroj „ON-OFF“, stlačte ,  na nastavenie teploty hornej, resp. dolnej platne. Použite nastavenia „+“ a „-“ (150 °C - 160 °C - 170 °C - 180 °C - 190 °C - 200 °C - 210 °C - 220 °C - 230 °C - 240 °C - VYP), na potvrdenie stlačte tlačidlo „OK“. Čas predhrievania je približne 2 minúty 30 sekúnd. Po dosiahnutí teploty platní prestane displej blikať, budete počuť signál. Vložte jedlo na platne

POZOR: V prevádzkovom režime „MANUAL“ nie je možné nastaviť čas grilovania.

4. Po použití odpojte napájací kábel zo zásuvky. Nechajte gril vychladnúť približne pol hodiny. Odstráňte platne a odkvapkávaci misku, utrite, nechajte uschnúť a uskladnite.

TABUĽKA PROGRAMOV:

PROGRAM	NASTAVENIE TEPLOTY
 Rare	240
 Med Rare	240
 Medium	240
 Well-done	240
	230
	210
	230
	210
	210

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Predtým, než začnete zariadenie čistiť alebo vykonávať údržbu, vždy skontrolujte, či je zariadenie odpojené od el. napätia a či úplne vychladlo.

1. Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte žiadnu časť do vody ani do inej kvapaliny.

2. Na čistenie nepoužívajte leptavé ani drsné prostriedky. Používajte iba čistú vodu s dodatkom jemného čistiaceho prostriedku a s použitím jemnej handričky.

3. Utrite varné dosky papierovou kuchynskou utierkou, aby ste odstránili zvyšky mastnoty, a potom ich utrite vlhkou (nie mokrou) handričkou namočenou vo vode s prostriedkom na umývanie riadu. Platničky je možné umývať v umývačke riadu.

4. Opäť utrite varné platne vlhkou utierkou, tentoraz namočenou v čistej vode a papierovou kuchynskou utierkou, aby ste zariadenie osušili.

5. Odkapávača je možné umyť v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.

6. Telo spotrebiča utrite vlhkou handričkou. V žiadnom prípade neponárajte telo spotrebiča do vody alebo inej tekutiny, nesmerujte naň prúd vody. Zariadenie po čistení dôkladne vysušte.

7. Pred ďalším použitím grilu by mali všetky povrchy úplne vyschnúť.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Achtung! Um das Risiko eines Brandes, eines elektrischen Schlages oder einer Verletzung zu minimieren, lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Die Kinder sind sich der Gefahren nicht bewusst, die bei der Nutzung elektrischer Geräte entstehen können; daher bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät in Wasser getaucht wird, besteht Stromschlaggefahr.
- Sollten die äußeren Teile des Geräts Wasser ausgesetzt werden, müssen Sie das Gerät sorgfältig abtrocknen, bevor Sie es wieder an den Strom anschließen. Berühren Sie keine feuchten Flächen, die mit dem angeschlossenen Gerät Kontakt haben, und trennen Sie dieses umgehend vom Netzstrom.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Zeichen einer Beschädigung des Netzkabels aufweist oder wenn es auf den Boden gefallen ist.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker, auch im Fall irgendwelcher Fehlfunktionen, vor dem Reinigen und vor dem Auswechseln von Zubehör.
- Wenn Sie den Stecker aus

der Steckdose ziehen, ziehen Sie nie am Kabel sondern nur am Stecker und halten Sie dabei gleichzeitig die Steckdose fest. Das Gerät hat die Schutzklasse IP I.

- Versuchen Sie nicht, irgendwelche Teile des Gehäuses zu entfernen.
- Um Schäden des Netzkabels zu vermeiden, halten Sie es von scharfen Kanten und heißen Flächen fern.
- Setzen Sie das Gerät nicht Regen oder Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Außenbereich. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Bei einer Beschädigung des Netzkabels oder des Netzsteckers müssen diese durch einen Fachbetrieb ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Flächen ab.
- Lassen Sie das Gerät, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist, nie unbeaufsichtigt.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern

gereinigt oder gewartet werden, es sei denn sie haben das 8. Lebensjahr vollendet und werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt. Die Fläche, auf der das Gerät steht, sollte eben, sauber und trocken sein.

- Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Um das Gerät vollständig abzuschalten, muss es vom Netzstrom getrennt werden. Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch ab und begradi- gen Sie es. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, die nicht den geltenden elektrischen Normen und Vorschriften entsprechen. Stecken Sie keine Alufolie oder andere Gegenstände in das Gerät, da dies zu einem Stromschlag oder Brand führen kann. Legen Sie auch keine in Folie oder Papier eingewickelten Lebensmittel in das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumlichkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Seien Sie sehr vorsichtig, um nicht die heißen Oberflächen des Grills zu berühren. Waschen Sie das Gerät nicht, räumen Sie es nicht weg und decken Sie es nicht ab, bevor es nicht vollständig abgekühlt ist. Stellen Sie

das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder an einen Ort, an dem es mit anderen Hitzequellen in Berührung kommen könnte.

- Achten Sie bei der Verwendung des Grills darauf, dass über dem Gerät und an allen Seiten ausreichend Platz für eine gute Luftzirkulation vorhanden ist. Das Gerät darf während des Betriebs nicht mit Vorhängen, Wandschmuck, Kleidung, Papiertaschentüchern oder anderen brennbaren Gegenständen in Kontakt kommen. Bei Oberflächen, die empfindlich auf hohe Temperaturen reagieren, empfiehlt es sich, den Toaster auf eine feuerfeste Unterlage zu stellen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Bewegen des Geräts, wenn es heißes Öl enthält. Achtung! Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit externen Zeitschaltuhren oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Grillspeisen bestimmt, verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Fassen Sie Oberflächen, die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind, während und nach dem Betrieb des Geräts nicht an. Diese Flächen werden heiß.
- Unmittelbar nach dem Garen sind die Produkte sehr heiß. Verwenden Sie daher

z. B. einen Pfannenwender aus Holz, um sie aus dem Gerät zu nehmen. Holzutensilien eignen sich für diesen Zweck am besten, da man mit ihnen nicht so leicht die Teflonoberfläche der Heizelemente des Geräts beschädigt. Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Speisen von den Heizplatten zu ziehen. Die Teflonoberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts die Innenfläche mit einem feuchten Tuch ab und fetten Sie dann die warmen Heizplatten ein. Erhitzen Sie das leere Gerät etwa 10 Minuten lang. Dadurch verschwindet der unangenehme Geruch, der durch den Herstellungsprozess entsteht. Legen Sie das Grillgut auf die Heizplatte und berühren Sie während und nach dem Grillen nur den Griff des Deckels. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen.
- Während des Grillens entweichen Dampf und heiße Luft aus dem Grillgut. Seien Sie beim Öffnen und Schließen des heißen Geräts besonders vorsichtig.

Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien entstehen.

TECHNISCHE DATEN:

Modell - GK 5011 ProfiGrill
Nennspannung - AC 230 V ~ 50 Hz
Nennleistung - 2000 W
Netzkabel - ~ 0,85 m

AUSSTATTUNG UND AUFBAU DES GERÄTS

1. Bodenplatte
2. Hebel zum Verriegeln des Deckels
3. Abnehmbare Heizplatten zum Grillen
4. Bedienfeld
5. Tropfschale - für abtropfendes Fett
6. Griff
7. Knöpfe zum Entriegeln der Platten: Drücken, um die Platten zu entriegeln und abzunehmen
8. 180-Grad-Taste: Sie ermöglicht es, die obere Ebene in eine horizontale Position zu bringen und gleichzeitig auf zwei Platten zu grillen



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME:

1. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, müssen Sie es waschen, wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale an ihren Platz zu stellen.
2. Um den Deckel zu entriegeln, stellen Sie den Verriegelungshebel des Deckels auf die Position „OPEN“. Ziehen Sie dazu den Hebel so weit wie möglich in Richtung des Griffs.
3. Zum Öffnen den Griff nach oben ziehen.
4. Um die Platten zu entfernen, drücken Sie die Entriegelungsknöpfe und nehmen Sie die Platten heraus.
5. Setzen Sie die entsprechenden Platten in das Gerät ein, indem Sie die Verriegelungen im Gerät und die Löcher in der Platte aufeinander abstimmen. Drücken Sie die Platten hinein, bis sie hörbar einrasten.
6. Befestigen Sie die Platten und schließen Sie das Gerät an die Netzsteckdose an. Stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein. Bei

Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG sowie dem polnischen Gesetz über elektrische und elektronische Altgeräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das Gerät nach Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abzugeben. Das Abfall-Sammelunternehmen, darunter lokale Sammelstellen, Geschäfte und Gemeindeeinrichtungen, bilden ein System, welches die Entsorgung des Geräts ermöglicht.

Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von

- der ersten Inbetriebnahme schalten Sie die Heizfunktion für einige Minuten mit der eingestellten Höchsttemperatur ein. Prüfen Sie, ob die Betriebskontrollleuchte orange leuchtet.
- 7. Nach einer Vorwärmzeit von etwa 5 Minuten leuchtet die Anzeige der Betriebsbereitschaft grün auf, um anzuzeigen, dass das Gerät betriebsbereit ist.
- 8. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 9. Reinigen und trocknen Sie das Gerät, nachdem es vollständig abgekühlt ist.

BEDIENUNG DES GERÄTS:

- 1. Wenn das Gerät fertig montiert und bereit ist, wählen Sie die Position des Deckels. Wenn Sie den Deckel in die vollständig geöffnete 180°-Position bringen, drücken Sie die Entriegelungstaste.
- 2. Wenn das Gerät als Flachgrill verwendet werden soll, aber nicht die gesamte Fläche benötigt wird, verwenden Sie die untere Platte mit dem Deckel in der 90°-Stellung.
- 3. Je nach eingestellter Temperatur benötigt das Gerät bis zu ca. 5 Minuten, um sich auf die entsprechende Temperatur aufzuheizen. Wenn das Thermostat die gewünschte Betriebstemperatur erreicht hat, hört die Anzeige auf zu blinken, ein Signal ertönt und die grüne Anzeige leuchtet auf. Während des Betriebs leuchtet die Anzeige grün und orange, wenn das Thermostat die Temperatur regelt.
- 4. Wenn Sie den Grill durchgehend benutzen, ist die Vorwärmzeit der Platten kürzer.
- 5. Mit den Tasten „+“ und „-“ kann die Temperatur der Grillfläche eingestellt werden. Die Tasten zur Temperatureinstellung sind nur für den manuellen Modus „MANUAL“ verfügbar.
- 6. Die Taste zum Beheizen der oberen Platte , ist aktiv, wenn sich der Deckel in der vollständig geöffneten 180°-Position befindet (wie bei einem Tischgrill).
- 7. Automatische Programme:
Geflügel  Hamburger  Würstchen  Sandwich  Fisch 
Aktive Programme in der Toasterfunktion.
Wahl des Gargrads für Steaks :
Rare – 3 Minuten
Med rare – 5 Minuten
Medium – 7 Minuten
Well-Done – 9 Minuten
- 8. Seien Sie beim Umgang mit dem Gerät immer vorsichtig. Um das Gerät zu öffnen, fassen Sie den schwarzen Teil des Griffs an. Dieser Teil des Griffs bleibt beim Grillen kühl.
- 9. Das Gehäuse des Geräts erwärmt sich während des Gebrauchs. Der Deckel besteht aus Aluminium und wird sehr heiß. Berühren Sie ihn nicht während oder unmittelbar nach dem Grillen. Wenn Sie den Deckel verstellen müssen, tragen Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 10. Wenn die Zeit abgelaufen ist oder wenn Sie der Meinung sind, dass das Grillgut fertig ist und Sie den Grillvorgang beenden möchten, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenn Sie das Grillen fortsetzen möchten, kehren Sie zu Schritt 1 zurück.
- 11. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen (mindestens 30 Minuten).

HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zubereiten oder Auftauen von Tiefkühlprodukten. Bevor Sie Lebensmittel in diesem Gerät zubereiten, müssen die Produkte vollständig aufgetaut sein. Schneiden Sie außerdem keine Produkte direkt auf den Heizplatten.

Grillfunktion (untere Heizplatte beheizt, obere Heizplatte in 90°-Position geöffnet):

- 1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, ein Signal ertönt und die „ON-OFF“-Taste blinkt.
- 2. Stellen Sie den Deckel in die um 90° geöffnete Position und drücken Sie die „ON-OFF“-Taste.
- 3. Drücken Sie die Taste  und benutzen Sie „+“ und „-“, um die Temperatur einzustellen: 150 °C – 160 °C – 170 °C – 180 °C – 190 °C – 200 °C – 210 °C – 220 °C – 230 °C – 240 °C, bestätigen Sie mit „OK“. Die Vorwärmzeit beträgt ca. 2 Minuten 30 Sekunden. Wenn die Heizplattentemperatur erreicht ist, hört die Anzeige auf zu blinken und ein akustisches Signal ertönt, um anzuzeigen, dass die Produkte auf die Grillplatte gelegt werden können.

HINWEIS: In der Betriebsart „MANUAL“ ist es nicht möglich, die Grillzeit einzustellen. Verändern Sie während des Grillens auch nicht die Position des Deckels. Wenn Sie die 90°-Position ändern, beginnt die obere Platte automatisch zu heizen.

Toasterfunktion (Beheizung von zwei Platten, Deckel in der mit dem Griff einstellbaren Position):

- 1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, ein Signal ertönt und die „ON-OFF“-Taste blinkt.
- 2. Bringen Sie den Deckel mit Hilfe des Griffs in die geschlossene oder verstellbare Position und drücken Sie die „ON-OFF“-Taste.
- 3. Wählen Sie eines der angezeigten Programme aus:      Bestätigen Sie dann mit der „OK“-Taste. Die Vorwärmzeit beträgt ca. 2 Minuten 30 Sekunden. Nach dem Vorheizen erscheint in der Anzeige „RUN“ und es ertönt ein Signal. Heben Sie den Deckel an, legen Sie die Speisen auf die untere Platte und schließen Sie den Deckel. Ein zweites Signal zeigt das Ende des Garvorgangs an und es werden wieder die Programme angezeigt. Wenn Sie keines der angezeigten Programme auswählen, geht der Grill in den Standby-Modus über und schaltet sich nach etwa 1 Stunde automatisch aus.

HINWEIS: Die Taste  ist eine Mehrfachauswahltaste. Wählen Sie „Med Rare“, Well-Done“, „Rare“ oder „Medium“ und bestätigen Sie mit der „OK“-Taste.

HINWEIS: Wenn aus den angezeigten Programmen der Modus „MANUAL“ gewählt wird:

- 1. Mit den Tasten „+“ und „-“ stellen Sie die Temperatur für beide Platten ein (der Grill zeigt eine Temperatur für beide Platten an).
- 2. In der Betriebsart „MANUAL“ ist es nicht möglich, die Grillzeit einzustellen.

HINWEIS: Die Anzeige „RUN“ erscheint nur für     

Grillfunktion (Beheizung von zwei um 180° geöffneten Platten - wie bei einem Tischgrill)

- 1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, ein Signal ertönt und die „ON-OFF“-Taste blinkt.
- 2. Drücken Sie die Entriegelungstaste und bringen Sie den Deckel in die um 180° geöffnete Position.
- 3. Schalten Sie das Gerät „ON-OFF“ und drücken Sie ,  um die Temperatur der oberen bzw. unteren Platte einzustellen. Benutzen Sie „+“ und „-“, um die Temperatur einzustellen (150 °C – 160 °C – 170 °C – 180 °C – 190 °C – 200 °C – 210 °C – 220 °C – 230 °C – 240 °C – AUS), und bestätigen Sie mit der „OK“-Taste. Die Vorwärmzeit beträgt ca. 2 Minuten 30 Sekunden. Wenn die Platten die eingestellte Temperatur erreichen, hört die Anzeige auf zu blinken und es ertönt ein Signal. Legen Sie die Lebensmittel auf die Platten.

HINWEIS: In der Betriebsart „MANUAL“ ist es nicht möglich, die Grillzeit einzustellen.

- 4. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät etwa eine halbe Stunde lang abkühlen. Entfernen Sie Platten und Tropfschale, wischen Sie sie ab, lassen Sie sie trocknen und räumen Sie sie weg.

PROGRAMMTABELLE

PROGRAMM	TEMPERATUREINSTELLUNG
 Rare	240
 Med Rare	240
 Medium	240
 Well-done	240
	230
	210
	230
	210
	210

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist.

- 1. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie keinesfalls Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 2. Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden

Stoffe. Verwenden Sie nur sauberes Wasser mit milden Reinigungsmitteln und ein weiches Tuch.

3. Wischen Sie die Heizplatten mit Küchenpapier ab, um Fettreste zu entfernen, und waschen Sie die Heizplatten dann mit einem feuchten (nicht nassen), in Wasser und Spülmittel getränkten Tuch ab. Die Platten können in der Spülmaschine gereinigt werden.

4. Wischen Sie die Heizplatten erneut mit einem feuchten, diesmal mit klarem Wasser getränkten Tuch ab und trocknen Sie das Gerät mit Küchenpapier.

5. Die Tropfschale kann in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel gereinigt werden.

6. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts keinesfalls in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und richten Sie keinen Wasserstrahl darauf. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.

7. Alle Oberflächen sollten vollständig trocknen, bevor Sie den Grill wieder benutzen.

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

Attention ! Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, lire attentivement le présent mode d'utilisation avant de procéder à l'utilisation de l'appareil.

- Les enfants n'ont pas conscience des dangers que peut entraîner l'utilisation des appareils électriques ; pour cette raison, garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. L'immersion dans l'eau peut causer un choc électrique.
- En cas de déversement d'eau sur les éléments extérieurs de l'appareil, sécher soigneusement l'appareil avant de le brancher à l'alimentation électrique. Ne pas toucher les surfaces mouillées au contact avec l'appareil branché à l'alimentation électrique ; débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation présente des signes d'endommagement ou si l'appareil est tombé sur le sol.
- Après l'utilisation de l'appareil, en cas de dysfonctionnement, avant le nettoyage ou le remplacement de pièces, toujours retirer la fiche de la prise.
- En retirant la fiche de la prise murale, ne jamais tirer

sur le cordon, uniquement sur la fiche tout en tenant la prise secteur de l'autre main. L'appareil appartient à la classe I de résistance au feu.

- Ne pas essayer de retirer des pièces du boîtier.
- Afin d'éviter l'endommagement du câble d'alimentation, ne pas le placer au-dessus de bords tranchants ou à proximité des surfaces chaudes.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. Ne pas manipuler l'appareil avec les mains humides.
- Si le câble réseau ou la fiche sont endommagés, les faire remplacer par un réparateur spécialisé pour éviter tout danger.
- Ne jamais placer l'appareil sur des surfaces chaudes.
- Ne jamais laisser l'appareil branché à l'alimentation sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, par des personnes avec des capacités motrices, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance de l'équipement uniquement si elles se trouvent sous surveillance et qu'elles aient été instruites auparavant au sujet de l'exploitation de l'appareil de façon sûre et qu'elles connaissent les dangers liés à l'exploiti-

- tation de l'appareil. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne devraient pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient fini leurs 8 ans et ne soient surveillés par une personne appropriée. La surface sur laquelle est utilisé l'appareil doit être mise à niveau, propre et sèche.
- Pour allumer l'appareil, brancher la fiche d'alimentation à une prise mise à la terre. Pour éteindre complètement l'appareil, débrancher le câble d'alimentation. Avant l'utilisation, dérouler et étirer le câble. Utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne pas utiliser de rallonge qui n'est pas conforme aux normes et dispositions légales relatives à l'électricité. Ne pas placer de feuilles aluminium ni d'autres objets dans l'appareil, ceci peut entraîner un choc électrique ou un incendie. Ne pas y placer d'aliments emballés dans du film ou du papier.
 - Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer les pièces.
 - Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que l'usage prévu.
 - Prendre toutes les précautions nécessaires, ne pas toucher les surfaces chaudes du grill. Ne pas laver, entreposer ni couvrir l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi. Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz, électrique chaud ni à proximité d'eux ni à des endroits où il pourrait entrer en contact avec des sources de chaleur.
 - En utilisant le grill, assurer un espace suffisant au-dessus de l'appareil et de tous les côtés, pour garantir une bonne circulation de l'air. Lors de son fonctionnement, l'appareil ne peut pas toucher les rideaux, les décorations murales, les vêtements, les essuie-tout ou d'autres matériaux inflammables. Sur les surfaces sensibles aux températures élevées, il est recommandé d'utiliser un support d'isolation thermique.
 - Faire particulièrement attention en déplaçant l'appareil avec de l'huile chaude. Attention ! L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un interrupteur horaire extérieur ou un système de commande à distance.
 - L'appareil est conçu pour la préparation de plats grillés, ne pas l'utiliser à d'autres fins. Ne pas toucher la surface marquée avec le symbole , ni au cours du fonctionnement de l'appareil ni après. Ces surfaces sont chaudes.
 - Juste après la préparation, les produits alimentaires sont très chauds, utiliser par exemple une spatule en bois pour les retirer de l'appareil. Les ustensiles en bois sont la meilleure solution

car ils réduisent le risque de dommages sur les surfaces en téflon des chauffantes de l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour retirer les aliments des plaques chauffantes. La surface en téflon peut être endommagée.

- Avant la première utilisation de l'appareil, essuyer les surfaces intérieures avec un chiffon humide et ensuite, badigeonner les plaques chaudes de graisse. Chauffer l'appareil vide pendant environ 10 minutes. Ceci éliminera l'odeur désagréable provenant du processus de fabrication. Après avoir placé les produits à griller sur la plaque chauffante, toucher uniquement la poignée du couvercle, que ce soit pendant le traitement des aliments ou après. Laisser l'appareil refroidir après son utilisation.
- Lors de la préparation des produits alimentaires, de la vapeur et de l'air chaud se dégageront. Faire particulièrement attention lors de l'ouverture et de la fermeture de l'appareil chaud.

DONNÉES TECHNIQUES :

Modèle - GK 5011 ProfiGrill
Tension nominale - AC 230V ~ 50Hz
Puissance nominale - 2000 W
Câble d'alimentation - ~0,85 m

ÉQUIPEMENT ET CONSTRUCTION DE L'APPAREIL :

1. Socle
2. Levier de verrouillage du couvercle supérieur
3. Plaques chauffantes amovibles
4. Panneau de commande
5. Bac d'égouttage - pour la graisse qui s'écoule
6. Poignée
7. Boutons de déverrouillage des plaques : les presser pour décrocher et retirer les plaques
8. Touche 180 degrés : elle permet de positionner la surface supérieure en position horizontale et d'utiliser deux plaques en même temps



Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés. Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers.

L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets.

Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

1. Avant la première utilisation, laver l'appareil en suivant les consignes du chapitre : « Nettoyage et maintenance ». Ne pas oublier de placer le bac d'égouttage à l'emplacement prévu à cet effet.
2. Pour déverrouiller le couvercle supérieur, positionner le levier du verrouillage du couvercle supérieur sur la position « OPEN ». Pour ce faire, tirer le levier jusqu'au bout vers la poignée.
3. Ouvrir en tirant la poignée vers le haut.
4. Pour démonter les plaques, appuyer sur les touches de déverrouillage et retirer les plaques.
5. Installer les plaques dans l'appareil en faisant correspondre les clips de l'appareil aux orifices dans la plaque. Appuyer sur les plaques jusqu'à entendre un clic.
6. Fixer les plaques et brancher l'appareil à l'alimentation. Régler la durée et la température. Lors de la première utilisation, activer la fonction de chauffe avec la température maximale pendant quelques minutes. Vérifier si le témoin d'alimentation s'allume en orange.
7. Après une préchauffe d'environ 5 minutes, le témoin prêt à l'em-

- plioi s'allume en vert en indiquant que l'appareil peut être utilisé.
8. Une fois le temps réglé écoulé, éteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise d'alimentation.
9. Une fois l'appareil complètement refroidi, le nettoyer et le sécher.

UTILISATION DE L'APPAREIL:

1. Une fois l'appareil assemblé et préparé, choisir la position du couvercle supérieur. Si le couvercle est positionné en position complètement ouverte à 180°, appuyer sur le bouton de déverrouillage.
2. Si l'appareil doit être utilisé comme un surface de grillade plate et toute la surface n'est pas nécessaire à l'utilisation, utiliser la plaque inférieure, la plaque supérieure reste en position de 90°.
3. Selon la température réglée, l'appareil se chauffe jusqu'à environ 5 minutes en atteignant la température souhaitée. Quand le thermostat atteint la température de travail, l'affichage ne clignote plus, un signal sonore est émis et le témoin vert s'allume. Lors de l'utilisation de l'appareil, le témoin s'allume en vert et en orange, car le thermostat règle la température.
4. En cas d'utilisation continue du grill, le temps de préchauffe est plus court.
5. Les touches « + » et « - » servent à régler la température des surfaces de grillade. Les touches de réglage de la température sont disponibles uniquement pour le mode manuel « MANUAL ».
6. La touche de chauffe de la plaque supérieure est active quand le couvercle supérieur se trouve en position complètement ouverte de 180° (comme grill de table).
7. Programmes automatiques:
Volaille Hamburger Saucisse Sandwich Poisson
Programmes actifs pour la fonction de grillade.
Sélection du degré de cuisson du steak :
Rare - 3 minutes
Med rare - 5 minutes
Medium - 7 minutes
Well-Done - 9 minutes
8. Lors de l'utilisation de l'appareil, toujours prendre les précautions nécessaires. Pour ouvrir l'appareil, saisir la partie noire de la poignée. Cette partie de la poignée reste froide lors du processus de grillade.
9. Le corps de l'appareil se chauffe lors de l'utilisation. Le couvercle est fabriqué en aluminium et se chauffe à des températures très élevées. Ne pas le toucher lors de l'utilisation de l'appareil ou directement après. S'il s'avère nécessaire de régler la position du couvercle, utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
10. Une fois le temps écoulé et les plats prêts, quand on souhaite terminer le processus de grillade, éteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise. Si la grillade doit être poursuivi, reprendre au point 1.
11. Après l'utilisation de l'appareil, le laisser refroidir (pour environ 30 minutes).

NOTE : Ne pas utiliser l'appareil pour préparer et décongeler les produits surgelés. Avant de préparer les aliments dans l'appareil, ils doivent être complètement décongelés. Ne pas découper les produits directement sur les plaques chauffantes.

Fonction de grillade (chauffe de la plaque inférieure, plaque supérieure en position ouverte de 90°) :

1. Brancher l'appareil à l'alimentation, un signal sonore est émis, le témoin du bouton « ON-OFF » clignote.
2. Positionner la plaque supérieure en position ouverte de 90°, appuyer sur la touche « ON-OFF ».
3. Appuyer sur la touche , utiliser « + » et « - » pour régler la température : 150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C, confirmer avec la touche « OK ». Le temps de préchauffe est d'environ 2 minutes et 30 secondes. Quand la température souhaitée est atteinte, l'affichage arrête de clignoter, un signal sonore est émis indiquant que les produits alimentaires peuvent être placés sur la plaque de grillade.

NOTE : En mode « MANUAL », il est impossible de régler le temps de grillade. Il est également interdit de modifier la position du couvercle supérieur lors du processus de grillade. En cas de changement de position 90°, la plaque supérieure commence à chauffer automatiquement.

Fonction de cuisson (les deux plaques chauffent, le couvercle supérieur en position réglable à l'aide de la poignée) :

1. Brancher l'appareil à l'alimentation, un signal sonore est émis, le témoin du bouton « ON-OFF » clignote.

2. Positionner le couvercle supérieur en position fermée ou réglable à l'aide de la poignée, appuyer sur la touche « ON-OFF ».
3. Sélectionner l'un des programmes affichés : Confirmer ensuite à l'aide de la touche « OK ». Le temps de préchauffe est d'environ 2 minutes et 30 secondes. Après la préchauffe, l'affichage affiche « RUN » et un signal sonore est émis. Soulever le couvercle supérieur, placer les aliments sur la plaque inférieure, fermer le couvercle. Le deuxième signal indique la fin, les programmes sont de nouveau affichés. Si aucun programme affiché n'est sélectionné, le grill passe en mode d'attente et s'éteint automatiquement après environ 1 heure.

NOTE : Touche , c'est une touche de sélection multiple, sélectionner « Med Rare, Well-Done, Rare, Medium », confirmer avec la touche « OK ».

NOTE : En cas de sélection du mode « MANUAL », parmi les programmes affichés :

1. En utilisant les touches « + » et « - », il est possible de régler la température des deux plaques (le grill affiche une température pour les deux plaques).
2. En mode « MANUAL », il est impossible de régler le temps de grillade.

NOTE : Le message « RUN » s'affiche uniquement pour

Fonction de grillade (chauffe de deux plaques complètement ouvertes 180° – comme grill de table)

1. Brancher l'appareil à l'alimentation, un signal sonore est émis, le témoin du bouton « ON-OFF » clignote.
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage t positionner le couvercle supérieur en position ouverte de 180°.
3. Allumer l'appareil à l'aide de la touche « ON-OFF », appuyer sur , pour régler les températures des plaques inférieure et supérieure. Utiliser les touches « + » et « - » (150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C – AR-RÊT), appuyer sur la touche « OK » pour confirmer. Le temps de préchauffe est d'environ 2 minutes et 30 secondes. Une fois la température des plaques atteintes, l'affichage arrête de clignoter, un signal sonore est émis. Placer les aliments sur les plaques.

NOTE : En mode « MANUAL », il est impossible de régler le temps de grillade.

4. Après l'utilisation de l'appareil, retirer la fiche d'alimentation de la prise. Laisser refroidir pendant environ une demi-heure. Retirer les plaques et le bac d'égouttage, les laisser refroidir et les entreposer.

TABLEAU DE PROGRAMMES :

PROGRAMME	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Rare	240
Med Rare	240
Medium	240
Well-done	240
	230
	210
	230
	210
	210

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

- Avant de procéder à toute opération liée au nettoyage ou à la maintenance de l'appareil, s'assurer que l'appareil est débranché de l'alimentation et qu'il a complètement refroidi.
1. Pour éviter le choc électrique, il est interdit de plonger l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
2. Ne pas utiliser de produits caustiques et abrasifs pour nettoyer l'appareil. Utiliser de l'eau claire avec un produit nettoyant doux et un chiffon doux.
3. Essuyer les plaques chauffantes avec un essuie-tout pour enlever

les restes de graisse et ensuite, essuyer les plaques avec un chiffon humidifié (pas mouillé) avec de l'eau et du détergent doux. Il est possible de laver les plaques dans un lave-vaisselle.

4. Essuyer de nouveau les plaques chauffantes avec un chiffon humide, imbibé uniquement d'eau et ensuite, avec un essuie-tout pour sécher l'appareil.

5. Le bac d'égouttage peut être lavé dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

6. Essuyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide. Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide, ne pas le laver au jet d'eau sous pression. Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage.

7. Toutes les surfaces doivent être bien sèches avant de réutiliser le grill.

INDICACIONES REFERENTES A LA SEGURIDAD DE USO

¡Advertencia! Para minimizar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato.

- Los niños no son conscientes de los peligros que se pueden producir al usar aparatos eléctricos. Por lo tanto, mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
- No sumerja el cuerpo del aparato en agua u otros líquidos. La inmersión en agua puede causar descargas eléctricas.
- En caso de salpicar con agua los elementos externos del aparato, séquelos bien antes de volver a conectar el aparato a la red eléctrica. No toque superficies mojadas que entren en contacto con el aparato conectado a la fuente de alimentación, desconéctelo inmediatamente de este.
- No utilice el aparato si ha caído al suelo o presenta daños en el cable de alimentación.
- Desenchúfelo siempre después de utilizarlo y también en caso de avería, antes de limpiarlo o antes de sustituir los accesorios.
- Cuando retire el enchufe de la toma de pared, nunca tire del cable, sino del enchufe, mientras sujeta la toma con la otra mano. El electrodoméstico se ha fabricado con

la clase I de protección contra descargas eléctricas.

- No intente retirar ninguna pieza de la carcasa.
- Para evitar dañar el cable de alimentación, no lo coloque sobre bordes afilados o cerca de superficies calientes.
- No utilice el aparato en exteriores ni lo exponga a la lluvia o la humedad. No use el aparato con las manos mojadas.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, lo debe reemplazar un servicio técnico especializado para evitar riesgos.
- Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes.
- Nunca deje desatendido el aparato conectado a la red.
- El dispositivo puede ser empleado por niños de 8 años o mayores, por personas con capacidad física, sensorial o psíquica reducida y por personas que no tengan experiencia o conocimientos del empleo del aparato, en caso de estar vigiladas o cuando hayan sido instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y conozcan los peligros relacionados con el uso del aparato. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe ser realizado por los niños a menos que tengan cumplidos los 8 años y se encuentren bajo vigilancia de persona adecuada. La superficie sobre la que se

utiliza el aparato debe estar nivelada, limpia y seca.

- Para encender el aparato, conecte el enchufe a una toma de corriente conectada de tierra. El aparato se apagará completamente después de desconectarlo de la corriente. Desenrolle y estire el cable de alimentación antes del uso. Utilice el aparato sobre una superficie plana y estable. No utilice un cable alargador que no cumpla las normas y reglamentos eléctricos vigentes. No coloque papel de aluminio ni otros objetos en el interior del aparato, ya que esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio. Tampoco coloque alimentos envueltos en papel de aluminio o papel.
- No utilice el aparato para calentar las habitaciones.
- No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
- Tome todas las precauciones necesarias. No toque las superficies calientes de la parrilla. No lave ni guarde el aparato ni lo cubra hasta que se haya enfriado completamente. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o donde pueda entrar en contacto con otras fuentes de calor.
- Al utilizar la parrilla, asegúrese de que haya espacio suficiente por encima del aparato y en todos los lados para que circule el aire de forma apropiada. El aparato no debe tocar cortinas, decoraciones de pared, ropa, toallas de papel u otros materiales combustibles durante su funcionamiento. Se recomienda el uso de una esterilla térmica aislante en superficies que puedan ser sensibles a las altas temperaturas.
- Tenga especial cuidado al mover aparatos que contengan aceite caliente. ¡Advertencia! El aparato no está diseñado para utilizarse con temporizadores externos ni con un mando a distancia independiente.
- Este aparato ha sido diseñado para preparar alimentos a la parrilla, por lo que no se debe utilizar para otros fines. No toque la superficie marcada con el símbolo  durante o después del funcionamiento del aparato. Estas superficies están calientes.
- Los productos están muy calientes inmediatamente después de cocinarlos. Utilice una espátula de madera, por ejemplo, para retirarlos del aparato. Los utensilios de madera son los más adecuados para esto, ya que así se reduce el riesgo de dañar la superficie de teflón de los elementos calefactores del aparato. No utilice utensilios metálicos para extraer los alimentos de las placas de cocción. La superficie de teflón puede dañarse.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie las

superficies interiores con un paño húmedo y, a continuación, engrase las placas calefactoras cuando estén calientes. Caliente el aparato vacío durante unos 10 minutos. De esta forma, se eliminará el olor desagradable causado por el proceso de fabricación. Una vez colocados los alimentos en la placa de cocción, solo se debe tocar el asa de la tapa, tanto durante como después del proceso de asado a la parrilla. Deje que el aparato se enfríe después de su uso.

- Durante el asado, saldrá vapor y aire caliente de los alimentos. Tenga especial cuidado al abrir y cerrar un aparato caliente.



Este aparato está marcado con el símbolo de contenedor para desechos tachado, según la Directiva Europea 2012/19/CE y la ley polaca sobre aparatos eléctricos y electrónicos gastados. Dicho símbolo informa que este aparato, pasado el periodo de su uso, no debe ser eliminado junto con los demás desechos procedentes de hogares.

El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger el equipo eléctrico y electrónico gastado. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales, crean un sistema adecuado que permite la devolución de estos aparatos.

El adecuado uso del equipo eléctrico y electrónico gastado ayuda a evitar las consecuencias que son nocivas para humanos y para el medio ambiente procedentes de la presencia de componentes peligrosos e inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

DATOS TÉCNICOS:

Modelo: GK 5011 ProfiGrill
Tensión nominal: CA 230 V ~ 50 Hz
Potencia nominal: 2000 W
Cable de alimentación: ~0,85 m

EQUIPAMIENTO Y DISEÑO DEL APARATO:

1. Base
2. Palanca de bloqueo de la tapa superior
3. Placas de parrilla extraíbles
4. Panel de control
5. Bandeja recogegotas: para la grasa que gotea
6. Mango
7. Botones de liberación de las placas: pulse estos botones para desprender y retirar las placas
8. Botón de 180 grados: permite colocar la placa superior en posición horizontal para asar en dos placas a la vez



ANTES DEL PRIMER USO:

1. Antes de encender el aparato por primera vez, lávelo como se describe en la sección: «Limpieza y conservación»: Recuerde colocar la bandeja recogegotas en su sitio.
2. Para desbloquear la tapa superior, coloque la palanca de bloqueo de la tapa superior en la posición «OPEN». Para ello, tire de la palanca todo lo posible hacia el asa.
3. Abra tirando del asa hacia arriba.
4. Para extraer las placas, pulse los botones de liberación y extrágalas.
5. Coloque las placas adecuadas en el aparato haciendo coincidir los enganches del aparato con los orificios de la placa. Presione las placas hasta oír un clic.
6. Fije las placas y conecte el aparato a la toma de corriente. Ajuste la hora y la temperatura. Si lo va a usar por primera vez, active la función de calentamiento a la temperatura máxima durante varios minutos. Compruebe si el piloto de encendido se ilumina en naranja.
7. Tras unos 5 minutos de precalentamiento, el indicador de disponibilidad se iluminará en verde para indicar que el aparato está listo para su uso.
8. Una vez transcurrido el tiempo programado, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
9. Limpie y seque el aparato después de que se haya enfriado por completo.

USO DEL DISPOSITIVO:

1. Cuando el aparato se haya montado y preparado correctamente, seleccione la posición de la tapa superior. Si selecciona la posición de 180° para la tapa superior, pulse el botón de desbloqueo.
2. Si el aparato se va a utilizar como parrilla plana, pero no se necesita toda la superficie, utilice la placa inferior con la tapa superior en la posición de 90°.
3. Dependiendo de la temperatura establecida, el aparato se calentará unos 5 minutos hasta alcanzar una temperatura adecuada para su funcionamiento. Cuando el termostato alcanza la temperatura de funcionamiento deseada, la pantalla deja de parpadear, se emite una señal acústica y se enciende el piloto verde. Durante el uso, el piloto se ilumina en verde y naranja a medida que el termostato regula la temperatura.

4. Si utiliza la parrilla de forma continua, el tiempo de precalentamiento de las placas será más corto.
5. Los botones «+» y «-» se utilizan para ajustar la temperatura de la superficie de la parrilla. Los botones de control de la temperatura solo están disponibles para el modo «MANUAL».
6. El botón de calentamiento de la placa superior  está activo cuando la tapa superior se encuentra en posición totalmente abierta 180° (como parrilla de mesa).
7. Programas automáticos:
Aves  Hamburguesa  Salchicha  Sándwich  Pescado 
- Programas activos en la función de tostado.
Selección del grado de asado del filete :
Rare (jugoso): 3 minutos
Med rare (poco hecho): 5 minutos
Medium (medio): 7 minutos
Well-Done (bien hecho): 9 minutos
8. Tenga siempre cuidado al utilizar el aparato. Para abrir el aparato, agarre la parte negra del asa. Esta parte del asa está fría durante el asado.
9. La carcasa del aparato se calienta durante el uso. La tapa es de aluminio y se calienta a altas temperaturas. No debe tocarse durante el asado ni inmediatamente después. Si ve necesario ajustar la tapa, póngase guantes para evitar quemaduras.
10. Cuando se acabe el tiempo o crea que la comida está lista y desea terminar de cocinar, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente. Si continúa usando la parrilla, vuelva al paso 1.
11. Deje que el aparato se enfríe después de su uso (durante al menos 30 minutos).

ATENCIÓN: No utilice el aparato para preparar o descongelar productos congelados. Antes de preparar los alimentos con este aparato, deben estar completamente descongelados. No se deben cortar los alimentos directamente sobre las placas de cocción.

Función de asado a la parrilla (calentamiento de la placa inferior y placa superior en posición abierta a 90°):

1. Conecte el aparato a la red eléctrica. Se emitirá una señal acústica y parpadeará la luz del botón «ON-OFF».
2. Coloque la tapa superior en la posición abierta de 90° y pulse el botón «ON-OFF».
3. Pulse el botón  y «-» para ajustar la temperatura: 150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C y confirme con el botón «OK». El tiempo de precalentamiento es de aproximadamente 2 minutos y 30 segundos. Al alcanzar la temperatura de cocción, la pantalla dejará de parpadear, se emitirá un pitido para indicar que se pueden colocar los productos en la parrilla.

ATENCIÓN: No es posible ajustar el tiempo de asado en el modo de funcionamiento «MANUAL». Tampoco se puede cambiar la posición de la tapa superior durante el asado. Si se cambia la posición de 90°, la placa superior comenzará a calentarse automáticamente.

Función de tostado (se calientan las dos placas y la tapa superior se coloca en la posición ajustable mediante el asa):

1. Conecte el aparato a la red eléctrica. Se emitirá una señal acústica y parpadeará la luz del botón «ON-OFF».
2. Coloque la tapa superior en posición cerrada o ajustable mediante el asa y pulse el botón «ON-OFF».
3. Seleccione uno de los programas mostrados:      y luego confirme con el botón «OK». El tiempo de precalentamiento es de aproximadamente 2 minutos y 30 segundos. Tras el precalentamiento, la pantalla mostrará «RUN» y se emitirá una señal acústica. Levante la tapa superior, coloque los alimentos en la placa inferior y cierre la tapa. La segunda señal indica que la cocción ha terminado. Podrá ver de nuevo los programas en la pantalla. Si no se selecciona ninguno de los programas mostrados, la parrilla entrará en modo de espera y se apagará automáticamente al cabo de 1 hora aproximadamente.

ATENCIÓN: El botón  es de selección múltiple. Puede seleccionar «Med Rare, Well-Done, Rare, Medium» y confirmar con el botón «OK».

ATENCIÓN: Si selecciona el modo «MANUAL» de los programas mostrados:

1. Con los botones «+» y «-», ajuste la temperatura de ambas placas (la parrilla mostrará una temperatura para ambas placas).
2. No es posible ajustar el tiempo de asado en el modo de funcionamiento «MANUAL».

ATENCIÓN: La inscripción «RUN» aparece solo para     

Función de parrilla (se calientan las dos placas en posición totalmente abiertas 180°, como una parrilla de mesa)

1. Conecte el aparato a la red eléctrica. Se emitirá una señal acústica y parpadeará la luz del botón «ON-OFF».
2. Pulse el botón de desbloqueo y coloque la tapa superior en la posición abierta de 180°.
3. Encienda el aparato con el botón «ON-OFF» y pulse  o  para ajustar la temperatura de las placas superior e inferior respectivamente. Use los botones «+» y «-» (150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C – apagado) y presione «OK» para confirmar. El tiempo de precalentamiento es de aproximadamente 2 minutos y 30 segundos. Cuando se alcance la temperatura de cocción, la pantalla dejará de parpadear y se emitirá una señal acústica. Coloque los alimentos en las placas.

ATENCIÓN: No es posible ajustar el tiempo de asado en el modo de funcionamiento «MANUAL».

4. Después del uso, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje enfriar una media hora. Retire las placas y la bandeja recogegotas, límpielas, déjelas secar y guárdelas.

TABLA DE PROGRAMAS:

PROGRAMA	AJUSTES DE TEMPERATURA
 Rare	240
 Med Rare	240
 Medium	240
 Well-done	240
	230
	210
	230
	210
	210

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

Asegúrese de que el aparato está desenchufado de la corriente y se ha enfriado completamente antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

1. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja ninguna pieza en agua ni en ningún otro líquido.
2. No utilice sustancias corrosivas o abrasivas para la limpieza. Utilice solo agua limpia con detergentes suaves y un paño suave.
3. Limpie las placas con papel de cocina para eliminar cualquier resto de grasa y, a continuación, páselos un paño humedecido (no mojado) con detergente líquido. Se pueden lavar las placas en el lavavajillas.
4. Pase de nuevo un paño húmedo, esta vez con agua limpia, por las placas y seque el aparato con papel de cocina.
5. El escurridor puede lavarse en agua caliente con un poco de líquido lavavajillas.
6. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo. No sumerja bajo ninguna circunstancia la carcasa del aparato en agua ni en ningún otro líquido. No dirija un chorro de agua directamente sobre este. Seque bien el aparato después de limpiarlo.
7. Todas las superficies deben secarse completamente antes de volver a utilizar la parrilla.

ПРЕПОРЪКИ ОТНОСНО БЕЗОПАСНОСТТА НА УПОТРЕБА

Внимание! С цел минимизиране на опасността от пожар, токов удар или нараняване на тялото, моля, прочетете внимателно настоящата инструкция, преди да започнете употреба на уреда.

- Децата не си дават сметка за опасностите, които могат да възникнат по време на употреба на електрически уреди, поради това пазете уреда далеч от достъпа на деца.
- Не потапяйте корпуса на уреда във вода или в други течности. Потапянето във вода може да доведе до токов удар.
- В случай на заливане с вода на външните елементи на уреда, преди да го включите отново към електрическата мрежа, трябва старателно да го подсушите. Не докосвайте мокрите повърхности, които имат контакт с включен към захранващата мрежа уред. Трябва незабавно да го изключите от захранването.
- Не използвайте уреда, ако са налице каквито и да било симптоми за увреждане на електрическия кабел или, ако уредът е претърпял падане на пода.
- След използване на уреда винаги трябва да изключите щепсела от контакта, както и при каквото и да било неправил

но действие на уреда, преди почистване или смяна на аксесоарите.

- При изваждане на щепсела от електрическия стенов контакт никога не дърпайте кабела, а само щепсела, като с другата ръка придържате контакта. Уредът е изработен в I-ви клас на защита срещу токов удар.
- Не се опитвайте да отстранявате каквито и да било части на корпуса.
- За да се избегне увреждането на електрическия кабел, не бива да го поставяте над остри ръбове или в близост до горещи повърхности.
- Не излагайте уреда на въздействието на дъжд или влага, не го използвайте на открито. Не използвайте уреда с мокри ръце.
- Ако мрежовият кабел или щепселът бъдат повредени, те трябва да бъдат подменени от специализиран ремонтен сервиз, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Никога не поставяйте уреда върху горещи повърхности.
- Никога не оставяйте без надзор уред, включен към захранването.
- Това устройство може да се използва от деца на възраст от 8 години и по-големи, от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и позна-

- ния, ако те са под надзор или са били инструктирани, как да използват уреда по безопасен начин и познават опасностите, свързани с използването на уреда. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършва от деца освен, ако са навършили 8 години и са под надзор на съответно лице. Повърхността, върху която се използва уредът по време на работа, трябва да бъде нивелирана, чиста и суха.
- За да включите уреда, свържете щепсела на захранващия кабел към заземен контакт. Пълното изключване на уреда може да се извърши с изключване на уреда от захранването. Преди използване развийте и изправете захранващия кабел. Използвайте уреда върху равна, стабилна повърхност. Не използвайте удължител, който не изпълнява действащите стандарти и изисквания в областта на електрическите мрежи и съоръжения. Не поставяйте в уреда алуминиево фолио, нито други предмети. Това може да причини токов удар или пожар. Не поставяйте също така хранителни продукти, опаковани във фолио или хартия.
- Не използвайте уреда за отопление на помещения.
- Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му.
- Запазете всички предпазни мерки, не докосвайте никакви горещи повърхности на скарата. Не мийте, не прибирайте уреда и не го покривайте с нищо, докато не изстине напълно. Не поставяйте уреда върху гореща газова или електрическа горелка, нито в тяхно съседство, както и на места, в които би могло да се стигне до контакт с други източници на топлина.
- Използвайки скарата осигурете съответно пространство над уреда и от всички страни за правилна циркулация на въздуха. По време на работа уредът не може да допира пердета, стенни декорации, облекло, хартиени кърпи или други запалими материали. Върху повърхности, които могат да бъдат чувствителни към високи температури, се препоръчва да се използва изолирана термична подложка.
- Запазете особено внимание по време на преместване на уред, който съдържа гореща мазнина. Внимание! Уредът не е предназначен за работа с използване на външен часовников прекъсвач или отделна система за дистанционно управление.
- Уредът е проектиран за

приготвяне на печени на скара ястия, не го използвайте за други цели. По време на работа, както и след изключване на уреда не докосвайте повърхностите, означени със символа . Тези повърхности са горещи.

- Непосредствено след приготвяне продуктите са много горещи, за изваждането им от уреда използвайте например дървена лопатка. Дървените прибори са най-доброто решение за този вид дейност, намалява се вероятността от повреда на тефлоновото покритие на нагревателните елементи на уреда. Не използвайте метални прибори за изваждане на храната от нагревателните плочи. Тефлоновото покритие може да бъде повредено.
- Преди първото използване на уреда извършете вътрешната повърхност с влажна кърпа, след което намажете топлиите нагревателни плочи с мазнина. Загрейте празният уред за около 10 минути. Това ще отстрани неприятната миризма от производствения процес. След като поставите продуктите за печене върху нагревателната плоча, докосвайте само дръжките на капака, както по време на печене, така и след завършване на печенето. След като завършите употребата, оставете

уред да изстине.

- По време на печене от хранителния продукт ще се отделя водна пара и горещ въздух. Запазете особено внимание по време на отваряне и затваряне на горещия уред.



Този уред е маркиран със задраскан контейнер за отпадъци в съответствие с Европейската директива 2012/19/UE и полския закон за електрическо и електронно оборудване. Тази маркировка показва, че това оборудване, след определен период на ползване, не може да се изхвърля заедно с другите битови отпадъци.

Потребителят е длъжен да го предаде там, където се събират отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Събирателните пунктове, в това число местни пунктове за събиране, магазини или общински структури създават система, която позволява предаване на оборудването.

Подходящото третиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване помага за избягване на вредни за човешкото здраве и околната среда последици, произтичащи от наличието на опасни вещества, както и от неправилното съхранение и обработка на такова оборудване.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

Модел - GK 5011 ProfiGrill

Номинално напрежение - AC 230V ~ 50Hz

Номинална мощност - 2000 W

Захранващ кабел - ~0,85 m

ОБОРУДВАНЕ И СТРОЕЖ НА УРЕДА:

1. Основа
2. Лост на блокадата на горния капак
3. Свалящи се нагревателни плочи за печене на скарата
4. Панел за управление
5. Тава за оттичане - за събиране на изтичащата мазнина
6. Дръжка
7. Бутони за освобождаване на плочите: натиснете, за да деблокирате и извадите плочите
8. Бутон 180 градуса: позволява на регулиране на горната равнина в хоризонтално положение и едновременно печене на две плочи





ПРЕДИ ПЪРВОТО ИЗПОЛЗВАНЕ:

1. Преди първото включване уредът трябва да се измие съгласно указанията от раздел: „Почистяване и поддръжка“. Не забравяйте за поставите на място тавата за оттичане.
2. За да деблокирате горния капак, трябва да поставите лоста на блокадата на горния капак в положение „OPEN“. За тази цел трябва да дръпнете лоста максимално към дръжката.
3. Отворете като издърпате дръжката нагоре.
4. За да демонтирате плочите, натиснете освобождаващите бутони и извадете плочите.
5. Монтирайте съответните плочи в уреда като така регулирате закопчалките в уреда и отворите в капака, че да съвпадат. Натиснете плочите, докато чуete характерно шракване.
6. Монтирайте плочите и свържете уреда към мрежов електрически контакт. Регулирайте времето и температурата. При първото използване трябва да включите функцията загреване с максимална температура за няколко до повече от десет минути. Проверете, дали индикаторната лампа свети с оранжева светлина.
7. След началното загреване за около 5 минути, индикаторът за готовност за работа ще светне със зелена светлина, информирайки, че уредът е готов за работа.
8. След като зададеното време изтече, трябва да изключите уреда и да извадите шпелсата от мрежовия контакт.
9. След като уредът изстине напълно, трябва да го почистите и подсушите.

УПОТРЕБА НА УРЕДА:

1. След правилно съблягане и подготовка на уреда, изберете позиция за горния капак. Ако оставите горния капак напълно отворен на 180°, трябва да натиснете бутона за освобождаване на блокадата.
2. Ако уредът трябва да се използва като плоска скара, но не е необходимо цялата повърхност, трябва да използвате долната плоча, горният капак в позиция 90°.
3. В зависимост от зададената температура уредът за загрева за около 5 минути, като достига необходимата температура на работа. Когато термостатът достигне зададената температура на работа, дисплей спира да мига, ще чуete сигнал и ще светне зеленият индикатор. По време на работа индикаторът светва със зелена и оранжева светлина, тъй като термостатът регулира температурата.
4. В случай на непрекъсната употреба на скарата, времето за начално загреване на плочите ще бъде по-кратко.
5. Бутоните „+“ и „-“ са предназначени за регулиране на температурата на повърхността за печене. Бутоните за регулиране на температурата са налични само за ръчен режим „MANUAL“.
6. Бутонът за загреване на горната плоча , е активен, когато капакът се намира в напълно отворено положение 180° (като настолна скарата).
7. Автоматични програми:
Пиле  Хамбургер  Наденица  Сандвич  Рибa 
Активни програми за функция печене.
Избор на степента на изпичане на стека :
Rare - 3 минути
Med rare - 5 минути
Medium - 7 минути
Well-Done - 9 минути
8. По време на обслужване на уреда винаги трябва да запазите внимание. За да отворите уреда, трябва да вземете черната част на дръжката. Тази част на дръжката остава хладна време на печене.
9. По време на използване корпусът на уреда се загрева. Капакът е изработен от алуминий и се загрева до високи температури. Не бива да го докосвате по време на печене и директно след завършване на печенето. При необходимост от регулиране

на капака, използвайте кухненски ръкавици, за да избегнете изгаряне.

10. Когато времето изтече или преценим, че ястията са готови и искаме да завършим печенето, трябва да изключим уреда и да извадим шпелсата от мрежовия контакт. Ако продължаваме печенето, трябва да се върнем към точка 1.

11. След завършване на употребата трябва да оставите уреда да се охлади (за минимум 30 минути).

ВНИМАНИЕ: Не използвайте уреда за приготвяне и размразяване на замразени продукти. Преди приготвяне на продуктите с този уред, те трябва да бъдат напълно размразени. Също така не бива да режете продуктите директно върху нагревателните плочи.

Функция печене на скара (загреване на долната плоча, горната плоча в отворено положение 90°):

1. Включете уреда към електрическото захранване, ще чуete звуков сигнал, лампата на бутона „ON-OFF“ ще мига.
2. Поставете горния капак в положение отворен на 90°, натиснете бутон „ON-OFF“.
3. Натиснете бутон , използвайте „+“ „-“, за да регулирате температурата: 150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C, потвърдете с бутон „OK“. Времето за начало загреване е около 2 минути и 30 секунди. Когато зададената температура бъде достигната, дисплей ще спре да мига, ще чуete звуков сигнал, който означава, че продуктите могат да бъдат поставени върху главната плоча.

ВНИМАНИЕ: В режим на работа „MANUAL“ няма възможност за задаване на времето за печене на скара. По време на печене не бива да сменяте и позицията на горния капак. В случай на смяна на позицията 90°, горната плоча автоматично ще започне да се загрева.

Функция печене (загреване на двете плочи, горната плоча се регулира с помощта на дръжката):

1. Включете уреда към електрическото захранване, ще чуete звуков сигнал, лампата на бутона „ON-OFF“ ще мига.
2. Поставете горния капак в затворено положение или регулирайте позицията му с помощта на дръжката, натиснете бутон „ON-OFF“.
3. Изберете една от показаните програми:      след това потвърдете с бутон „OK“. Времето за начало загреване е около 2 минути и 30 секунди. След началното загреване върху дисплея ще се появи надпис „RUN“ и ще чуete сигнал. Повдигнете горния капак, поставете храната върху долната плоча и затворете капака. Вторият сигнал означава завършване, ще видите отново показаните програми. В случай, когато не е избрана нито една от показаните програми, уредът ще премине в режим готовност и ще се изключи автоматично след около 1 час.

ВНИМАНИЕ: Бутонът  е бутон за многократен избор, изберете „Med Rare, Well-Done, Rare, Medium“, потвърдете с натискане на бутон „OK“.

ВНИМАНИЕ: Ако сте избрали режим „MANUAL“ от показваните програми:

1. С използване на бутоните за регулиране „+“ и „-“ ще зададете температурата на двете плочи (уредът ще показва една температура за двете плочи).
2. В режим на работа „MANUAL“ няма възможност за задаване на времето за печене на грил.

ВНИМАНИЕ: Надписът „RUN“ ще се появи само за     

Функция печене на скара (загреване на двете плочи в напълно отворено положение 180° – като настолна скара)

1. Включете уреда към електрическото захранване, ще чуete звуков сигнал, лампата на бутона „ON-OFF“ ще мига.
2. Натиснете бутона за освобождаване на блокадата и поставете горния капак в отворено положение 180°.
3. Включете уреда „ON-OFF“, натиснете , , за да регулирате температурата съответно на горната и долната плоча. Използвайте бутоните за регулиране „+“ и „-“ (150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C – ИЗКЛ.), натиснете бутон „OK“, за да потвърдите. Времето за начало загреване е около 2 минути и 30 секунди. Когато плочите достигнат зададената температура, дисплей ще спре да мига и ще чуete сигнал. Поставете храната върху плочите.

ВНИМАНИЕ: В режим на работа „MANUAL“ няма възможност за задаване на времето за печене на скара.

4. След завършване на употребата извадете щепсела на захранващия кабел от мрежовия контакт. Оставете уреда да изстине за около половин час. Извадете плочите и тавата за оттичане, избършете ги, оставете ги да изсъхнат и ги приберете.

ТАБЛИЦА С ПРОГРАМИТЕ:

ПРОГРАМА	НАСТРОЙКИ НА ТЕМПЕРАТУРАТА
 Rare	240
 Med Rare	240
 Medium	240
 Well-done	240
	230
	210
	230
	210
	210

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

Преди да започнете кавкито и да било дейности по поддръжка или почистване, трябва да се уверите, че уредът е изключен от захранването и е напълно охладен.

1. За да избегнете токов удар не бива да потапяте кавкато и да било част от уреда във вода или друга течност.
2. За почистване на уреда не бива да използвате разяждащи или абразивни препарати. Използвайте само вода с добавка на неагресивни препарати и мека кърпа.
3. Избършете нагревателните плочи с хартиена кърпа, за да отстраните останалата мазнина, след което избършете нагревателната плоча с влажна (не мокра) кърпа, напоена с вода и препарат за миене на съдове. Има възможност за миене на плочите в съдомиялна машина.
4. Избършете отново нагревателните плочи с влажна кърпа, този път напоена с чиста вода, и избършете с хартиена кърпа, за да подсушите уреда.
5. Тавата за оттичане може да се измие с топла вода и малко препарат за миене на съдове.
6. Корпусът на уреда избършете с влажна кърпа. В никакъв случай не потапяйте корпуса на уреда във вода или в друга течност, не насочвайте към него водна струя. Старателно подсушете уреда след почистване.
7. Всички повърхности трябва да бъдат напълно сухи, преди отново да употребите уреда.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

Figyelem! A tűz, áramütés vagy személyi sérülés kockázatának csökkentése érdekében a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást.

- A gyerekek nem képesek felmérni azokat a veszélyeket, melyek az elektromos készülékek használata közben keletkezhetnek, ezért is a kávéfőzőt távol kell tartani a gyerekektől.
- A készüléket nem szabad vízbe illetve egyéb folyadékba mártani. A készülék vízbemártása áramütés veszélyét vonja maga után.
- Ha a készülék külső elemei vizesek lesznek, meg kell őket szárítani a készülék ismételt áramhoz való csatlakoztatása előtt. Ne érintse meg a nedves felületeket, amelyek érintkezésbe kerülnek a hálózatra csatlakoztatott készülékkel, azonnal húzza ki a dugót a konnektorból.
- Ne használjuk a készüléket, ha a tápkábel sérült lehet illetve ha a készülék le lett ejtve a földre.
- Használatot követően és bármilyen rendellenes működés esetén, illetve tisztítás vagy a tartozékok cseréje előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.
- Amikor a dugót kihúzzuk a konnektorból, soha ne húzzuk a kábelnél fogva,

hanem mindig tartsuk egy kézzel a dugót s a másikkal a konnektort. A készülék I. osztályú áramütés elleni védelemmel készült.

- Ne próbáljuk meg eltávolítani a készülék bármely részét.
- A tápkábel esetleges meghibásodásának megelőzése céljából soha ne tegyük éles élű illetve forró felületekre.
- Ne tegyük ki a készüléket nedvesség illetve víz hatására, ne használjuk a készüléket a szabad ég alatt. Ne nyúljunk hozzá a készülékhez vizes kézzel.
- Ha a tápkábel illetve a dugó meghibásodna, ezeket csakis szakképzett szakszervízben lehet szervizelni illetve kicserélni az esetlegesen felléphető veszély elhárításának céljából.
- Soha ne helyezze a készüléket forró felületekre.
- Soha ne hagyjuk az áramhoz csatlakoztatott készüléket felügyelet nélkül.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyerekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű, illetve kellő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha közben felügyelik őket vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és ők megértették a használattal kapcsolatos veszélyeket. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást nem végezhe-

- tik gyerekek, hacsak nem 8 évnél idősebbek és közben felügyelik őket. A felületnek, amelyen a készüléket használja, vízszintesnek, tisztának és száraznak kell lennie.
- A készülék bekapcsolásához csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt konnektorhoz. A készülék teljes kikapcsolására akkor kerül sor, amikor leválasztja azt a tápegységről. Használat előtt bontsuk ki és egyenestűsítsük ki a tápkábelt. A készüléket csakis sík, stabil alapon lehet használni. Ne használjunk hosszabbítót, mely nem felel meg az aktuális elektromos szabványoknak és előírásoknak. Ne tegyünk a készülék belsőjébe alufóliát illetve egyéb olyan anyagot, mely áramütést illetve tüzet okozhat. Ezenkívül ne helyezzen rá fóliába vagy papírba csomagolt élelmiszert.
 - Ne használjuk a készüléket helyiségek fűtésére.
 - Ne használjuk a készüléket más célra, mint amire meg lett tervezve.
 - Tartson be minden biztonsági utasítást és óvintézkedést, ne érintse meg a grill forró felületeit. Ne mossa, ne takarja el vagy fedje le a készüléket, amíg az teljesen ki nem hűlt. Ne helyezzük a készüléket forró gázegőre, elektromos égőre, illetve ennek közelébe valamint olyan helyekre, ahol érintkezhet egyéb melegforrással.
 - A grill használatakor biztosítson elegendő helyet a készülék felett és minden oldalán a megfelelő légáramláshoz. A készülék használat közben nem érintkezhet függönyökkel, fali dekorációval, ruhával, papírtörülközővel illetve egyéb gyúlékony anyagokkal. Azokon a felületeken, melyek hőre érzékenyek, ajánlatos egy hőszigetelő anyagot rakni a készülék alá.
 - Legyen különösen óvatos a forró olajat tartalmazó készülékek mozgatásakor. Figyelem! A készülék tervezésénél fogva nem alkalmas külső időzítő illetve külső távirányító berendezésekkel való együttműködésre.
 - Ezt a készüléket grillezett ételek elkészítésére tervezték, ne használja más célra. Ne érintse meg a  jelzésű felületet a készülék működése közben vagy után. Ezek a felületek forróak.
 - A termékek közvetlenül az elkészítés után nagyon forróak, a készülékből például egy fa spatulával távolítsa el őket. Az ilyen jellegű tevékenységekhez a fa edények a legalkalmasabbak, mivel csökkentik a készülék fűtőelemeinek teflon felületének károsodásának kockázatát. Ne használjon fém edényeket az étel eltávolításához a sütőlapokról. A teflon felülete megsérülhet.
 - A készülék első használata előtt törölje le a belső felületet egy nedves ruhával,

majd zsírozza be a meleg sütőlapokat. Melegítse az üres készüléket körülbelül 10 percig. Ez eltávolítja a gyártási folyamat által okozott kellemetlen szagokat. Miután a sütni kívánt termékeket a sütőlapra tette, csak a fedél fogantyúját érintse meg a grillezés közben és után. Használat után hagyja a készüléket kihűlni.

- Grillezéskor az étel gőzt és forró levegőt bocsát ki. Legyen különösen óvatos a forró készülék kinyitásakor és bezárásakor.



Ez a készülék el lett látva az 2012/19/EU direktíva valamint a lengyel, használt elektronikai cikkekről szóló törvény szerinti jellel – egy keresztülhúzott hulladéktartállyal. Ez a jelzés arról tájékoztat, hogy a készülék, miután használata befejeződött, nem kerülhet a szemétként az összes többi házi hulladékkal együtt.

A falhasználó köteles az elhasznált készüléket egy elektronikus és elektromos hulladékgyűjtő pontban leadni. A hulladékgyűjtő pontok, többek között a lokális pontok, a boltok, az önkormányzati szervezetek egy rendszert alkotnak, mely lehetővé teszi a hulladék leadását.

Az elektronikus és elektromos hulladékkal való megfelelő bánásmód segít megelőzni az emberi egészségre és környezetre káros mellékhatásokat, melyeket a hulladékkal való nem megfelelő bánásmód és a hulladékban található veszélyes anyagok okozhatnak.

MŰSZAKI ADATOK

GK 5011 ProfiGrill modell
Névleges feszültség - AC 230V ~ 50Hz
Névleges teljesítmény - 2000 W
Tápkábel - ~ 0,85 m

A KÉSZÜLÉK FELSZERELÉSE ÉS FELÉPÍTÉSE:

1. Aljzat
2. Felső fedél rögzítő kar
3. Levehető grill sütőlapok
4. Irányítópanel
5. Cseptálcá - zsír csepegtetéséhez
6. Fogantyú
7. Grill sütőlap kioldó gombok: nyomja meg a sütőlapok kiengedéséhez és eltávolításához
8. 180 fokok gomb: lehetővé teszi a felső felület vízszintes helyzetbe állítását és egyidejűleg két sütőlapon való grillezést



ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. A készülék első bekapcsolása előtt tisztítsa meg azt a „Tisztítás és karbantartás” című fejezetben leírtak szerint. Ne felejtse el betenni a cseptálcát.
2. A felső fedél feloldásához állítsa a felső fedél rögzítőkart „OPEN” állásba. Ehhez húzza a kart ütközésig a fogantyú felé
3. Nyissa ki a fogantyú felfelé húzásával.
4. A grill sütőlapok eltávolításához nyomja meg a kioldógombokat, és távolítsa el a sütőlapokat.
5. Szerelje be a megfelelő grill sütőlapokat a készülékbe a készülékben lévő horgok és a sütőlapokon lévő lyukak egymáshoz igazításával. Nyomja be a sütőlapokat, amíg kattánó hangot nem hall.
6. Helyezze fel a sütőlapokat, és csatlakoztassa a hálózati aljzathoz. Állítsa be a pontos időt és a hőmérsékletet. Az első használatkor kapcsolja be a fűtési funkciót a maximális hőmérsékleten néhány-tizennéhány percre. Ellenőrizze, hogy a tápellátás jelzőfénye narancssárgára vált-e.
7. Körülbelül 5 perces előmelegítés után a készenléti jelző zöldre vált, jelezve, hogy a készülék készen áll a használatra.
8. A beállított idő letelte után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a dugót a konnektorból.
9. Miután teljesen kihűlt, tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA:

1. A készülék megfelelő összeszerelése és előkészítése után válassza ki a felső fedél helyzetét. Ha a felső fedél 180°-ban teljesen nyitott helyzetben van, nyomja meg a zár kioldó gombot.
2. Ha a készüléket lapos grillként kívánja használni, de nincs szükség a teljes felületre, használja az alsó sütőlapot, a felső fedél 90°-os pozícióban van.
3. A beállított hőmérséklettől függően a készülék körülbelül 5 percig melegszik, elérve a működésre alkalmas hőmérsékletet. Amikor a termosztát eléri a kívánt üzemi hőmérsékletet, a kijelző abbahagyja a villogást, hangjelzést hallat, és a zöld jelzőfény világít. A készülék használatakor a jelző zölden és narancssárgán világít, mivel a termosztát szabályozza a hőmérsékletet.
4. Ha folyamatosan használja a grillet, a sütőlapok előmelegítési ideje rövidebb lesz.
5. A „+” és „-” gombok a grillfelület hőmérsékletének beállítására

szolgálnak. A hőmérséklet-beállító gombok csak a „MANUÁLIS” módban érhetőek el.

6. A felső sütőlap melegítő gombja  akkor aktív, ha a felső fedél 180°-ban teljesen nyitott helyzetben van (asztali grillként).

7. Automatikus programok:

Szárnyasétel  Hamburger  Kolbász  Szendvics  Hal 

A sütő funkcióban aktív programok.

A steak készülségi fokának kiválasztása .

Rare - 3 perc

Med rare - 5 perc

Medium - 7 perc

Well-Done - 9 perc

8. Mindig legyen körültekintő a készülék használatakor. A készülék kinyitáshoz fogja meg a fogantyú fekete részét. A fogantyúnak ez a része hűvös marad grillezés közben.

9. A készülék háza használat közben felforrósodik. A fedél alumíniumból készült, és magas hőmérsékletre melegszik fel. Ne érintse meg grillezés közben vagy közvetlenül utána. Ha szabályozni kell a fedél beállításán, viseljen kesztyűt az égési sérülések elkerülése érdekében.

10. Ha lejár az idő, vagy úgy dönt, hogy az étel készen áll, és le szeretné állítani a grillezést, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugót a konnektorból. Ha folytatja a grillezést, térjen vissza az 1. lépéshez.

11. Használat után hagyja kihűlni a készüléket (legalább 30 percig).

FIGYELEM: Ne használja a készüléket fagyaszott élelmiszerek elkészítésére vagy kiválasztására. Mielőtt ételt készítené ebben a készülékben, az ételt teljesen fel kell olvasztani. Ezenkívül ne vágja a termékeket közvetlenül a fűtőlapokon.

Grillezési funkció (az alsó sütőlap fellemegetése, a felső sütőlap 90°-ban nyitott helyzetben):

1. Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, hangjelzés hallható, az „ON-OFF” gomb lámpája villog.

2. Állítsa a felső fedelet 90°-ban nyitott helyzetbe, majd nyomja meg az „ON-OFF” gombot.

3. Nyomja meg a  gombot, használja „+” és a „-” gombot a hőmérséklet beállításához: 150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C, erősítse meg az „OK” gombbal. Az előmelegítési idő körülbelül 2 perc 30 másodperc. Amikor sütőlap elérte a megfelelő hőmérsékletét, a kijelző abbahagyja a villogást, és hangjelzés hallható, jelezve, hogy a termékek ráhelyezhetők a grill sütőlapra.

FIGYELEM: A „MANUÁLIS” üzemmódban nem lehet beállítani a grillezési időt. Grillezés közben sem szabad megváltoztatni a felső fedél helyzetét. Ha megváltoztatja a 90°-os pozíciót, a felső sütőlap automatikusan melegíteni kezd.

Sütő funkció (két sütőlap fellemegetése, felső fedél a fogantyúval állítható helyzetben):

1. Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, hangjelzés hallható, az „ON-OFF” gomb lámpája villog.

2. Helyezze a felső fedelet zárt vagy állítható helyzetbe a fogantyú segítségével, nyomja meg az „ON-OFF” gombot.

3. Válasszon egyet a megjelenített programok közül:      majd erősítse meg az „OK” gombbal. Az előmelegítési idő körülbelül 2 perc 30 másodperc. Az előmelegítés után a kijelzőn a „RUN” felirat jelenik meg, és hangjelzés fog hallani. Emelje fel a felső fedelet, helyezze az ételt az alsó sütőlapra, zárja le a fedelet. A második hangjelzés azt jelenti, hogy ez befejeződött, s Ön újra látni fogja a programokat. Ha a megjelenített programok egyikét sem választja ki, a grill készenléti üzemmódba kapcsol, és körülbelül 1 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

FIGYELEM: A  gomb egy többféle választást lehetővé tévő gomb, válassza ki a „Med Rare, Well-Done, Rare, Medium”, és erősítse meg az „OK” gombbal.

FIGYELEM: Ha a „MANUÁLIS” módot választja a megjelenített programok közül:

1. A „+” és a „-” gombokkal beállíthatja mindkét sütőlap hőmérsékletét (a grill mindkét sütőlaphoz egy hőmérsékletet mutat).

2. A „MANUÁLIS” üzemmódban nem lehet beállítani a grillezési időt.

FIGYELEM: A „RUN” felirat csak a következőnél jelenik meg

    

Grillezési funkció (két tányér fellemegetése 180°-ban teljesen nyitott - asztali grillként)

1. Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, hangjelzés hallható, az „ON-OFF” gomb lámpája villog.

2. Nyomja meg a zár kioldó gombot, és mozgassa a felső fedelet 180°-ban nyitott helyzetbe.

3. Kapcsolja be a készüléket „ON-OFF”, nyomja meg a   gombot a felső és az alsó lemez hőmérsékletének beállításához. Használja a „+” és „-” beállításokat (150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C – KIKAPCS.), és nyomja meg az „OK” gombot a megerősítéshez. Az előmelegítési idő körülbelül 2 perc 30 másodperc. Amikor sütőlap elérte a megfelelő hőmérsékletét, a kijelző abbahagyja a villogást, és hangjelzést fog hallani. Helyezze az ételt tányérokra.

FIGYELEM: „MANUÁLIS” üzemmódban nem lehet beállítani a grillezési időt.

4. Használat után húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Kb. fél órán keresztül hagyja kihűlni. Távolítsa el a sütőlapokat és a cseptálcát, törölje tisztára, hagyja megszáradni, és rakja el őket.

PROGRAMTÁBLÁZAT:

PROGRAM	HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA
 Rare	240
 Med Rare	240
 Medium	240
 Well-done	240
	230
	210
	230
	210
	210

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mielőtt hozzákezdene a tisztításhoz illetve karbantartáshoz mindig bizonyosodjunk meg arról, hogy a készülék áramtalanítva lett és kihűlt.

1. Az áramütés elkerülése érdekében semmilyen alkatrészt ne merítsen vízbe vagy más folyadékba.

2. Tisztításhoz ne használjunk maró illetve súroló hatású tisztítószer. Csak tiszta vizet használjon enyhe tisztítószerrel és puha ruhával.

3. Törölje le a grill sütőlapokat egy konyhai papírtörölvél, hogy eltávolítsa a maradék zsírt, majd törölje le a sütőlapokat egy nedves (de ne csöpögjön róla a víz) ruhával, amelyet vízbe és tisztítófolyadékba mártott. A grill sütőlapok mosogatógépben mosogathatók.

4. Törölje le ismét a grill sütőlapokat egy nedves, ezáltal tiszta vízbe mártott ronggyal, és egy konyhai papírtörölvél szárítsa meg a készüléket.

5. A cseptálcá meleg vízben, kevés mosogatószerrel mosogatható.

6. Törölje le a készülék házát nedves ruhával. Semmilyen körülmények között ne merítse a készülék házát vízbe vagy más folyadékba, és ne irányítson rá vizsgárat. A tisztítást követően alaposan meg kell szárítani a készüléket.

7. A grill újbóli használata előtt minden felületnek teljesen meg kell száradnia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ВИКОРИСТАННЯ

Увага! Щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом або отримання травм, уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням пристрою.

- Діти не усвідомлюють рівень небезпеки, яка може виникнути під час використання електричних пристроїв, тому тримайте пристрій у недоступному для дітей місці.
- Не занурюйте корпус пристрою у воду чи інші рідини. Занурення у воду може призвести до ураження електричним струмом.
- У випадку, якщо вода потрапить на зовнішні елементи пристрою, перед тим як підключити пристрій до мережі, ретельно просушіть його. Не торкайтеся мокрих поверхонь, які контактують з пристроєм, підключеним до джерела живлення, слід негайно відключити його від живлення.
- Не використовуйте пристрій у разі виявлення якихось ознак пошкоджень кабелю живлення або якщо пристрій падав на підлогу.
- Обов'язково витягніть вилку з розетки після використання, а також у разі неправильної роботи пристрою, перед чищенням або у разі заміни приладдя.
- Під час витягання вилки

з настінної розетки ніколи не тягніть за кабель, тягнути треба лише за вилку, притримуючи іншою рукою розетку. Пристрій має 1 клас захисту від ураження електричним струмом.

- Не намагайтеся зняти будь-яку частину корпусу.
- Щоб запобігти пошкодженню кабелю не розташовуйте його між гострими краями та поблизу гарячих поверхонь.
- Не виставляйте пристрій на дощ та вологу та не використовуйте пристрій на відкритому повітрі. Не обслуговуйте пристрій мокрими руками.
- Якщо кабель живлення або вилку пошкоджено, їх треба замінити в спеціалізованому сервісному центрі з метою уникнення загрози.
- Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Заборонено залишати пристрій підключеним до мережі живлення без нагляду.
- Цей пристрій може використовуватися дітьми у віці 8 років і старше, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами, в яких відсутні досвід і знання про пристрій, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції про те, як використовувати пристрій безпечно, і ознайомлені з ризиком, пов'я-

- заним з використанням пристрою. Діти не повинні гратися з пристроєм. Очищення і обслуговування пристрою не повинні виконуватися дітьми, якщо вони молодші 8 років і не перебувають під наглядом відповідної особи. Поверхня, на якій використовується пристрій, повинна бути рівною, чистою і сухою.
- Щоб увімкнути пристрій, підключіть вилку до заземленої розетки. Повністю вимкнути пристрій можна, якщо відключити пристрій від живлення. Перед використанням розмотати і випрямити мережевий кабель. Використовуйте пристрій на рівній, стабільній поверхні. Не використовуйте подовжувач, який не відповідає чинним електричним нормам і правилам. Не кладіть алюмінієву фольгу чи інші предмети всередину пристрою. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі. Також не вкладайте в пристрій їжу, загорнуту у фольгу чи папір.
 - Не використовуйте пристрій для обігріву приміщень.
 - Не використовуйте пристрій для інших цілей, окрім тих, для яких він призначений.
 - Дотримуйтеся всіх заходів безпеки, не торкайтеся гарячих поверхонь гриля. Не ховайте пристрій і не накривайте його, поки він повністю не охолоне. Не розміщуйте пристрій на гарячому газовому чи електричному пальнику або поблизу них, або в місцях, де він може контактувати з іншими джерелами тепла.
 - Використовуючи гриль, забезпечте відповідний простір над пристроєм і навколо нього для достатньої циркуляції повітря. Пристрій під час роботи не повинен контактувати з фіранками, настінними декораціями, одягом, паперовими рушниками та іншими горючими матеріалами. На поверхнях, які можуть бути вразливими до високих температур, рекомендується використання ізольованої термомопрокладки.
 - Будьте особливо обережні під час переміщення пристрою, що містить гарячу олію. Увага! Пристрій не призначено для роботи з використанням зовнішніх таймерних вимикачів або окремої системи дистанційного регулювання.
 - Цей пристрій призначено для приготування страв на грилі. Не використовуйте його для інших цілей. Під час роботи пристрою або після її завершення не торкайтеся поверхонь, позначених символом . Ці поверхні гарячі.
 - Продукти одразу після приготування дуже гарячі, виймайте їх з пристрою,

наприклад, дерев'яною лопаткою. Найкраще для цих операцій підходить дерев'яне приладдя, воно знижує ризик пошкодження тефлонової поверхні нагрівальних елементів пристрою. Не використовуйте металеве приладдя для витягання їжі з нагрівальних пластин. Тефлонова поверхня може пошкодитись.

- Перед першим використанням пристрою протріть внутрішню поверхню вологою тканиною, а потім змастіть теплі нагрівальні пластини жиром. Нагрівайте порожній пристрій протягом близько 10 хвилин. Це позбавить від неприємного запаху, спричиненого виробничим процесом. Після викладання на нагрівальну пластину продуктів, призначених для запікання, торкайтеся лише ручки накривки, як під час, так і після завершення процесу приготування на грилі. Після використання дайте пристрою охолонути.
- Під час готування на грилі з харчового продукту буде виділятися пара і гаряче повітря. Будьте особливо обережні під час відкриття і закривання розігрітого пристрою.



Цей пристрій відповідно до Європейської Директиви 2012/19/ЄС і польського Закону про використане електричне та електронне обладнання позначений символом перекресленого контейнера для відходів. Таке маркування повідомляє, що цей пристрій після завершення терміну його використання не можна викидати разом з іншими побутовими відходами.

Користувач зобов'язаний віддати його у відповідний пункт збо-

ру відходів електричного та електронного обладнання. Пункти збору, зокрема, місцеві пункти, магазини і районні пункти утворюють відповідну систему, що дозволяє здавати це обладнання. Відповідне поводження з використаним електричним та електронним обладнанням дозволяє уникнути шкідливих для здоров'я людини й довкілля наслідків, які можуть бути спричинені наявністю небезпечних компонентів та неправильним зберіганням і переробкою такого обладнання.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель – GK 5011 ProfiGrill
 Номінальна напруга – AC 230 В ~ 50 Гц
 Номінальна потужність – 2000 Вт
 Шнур живлення - ~0,85 м

ОСНАЩЕННЯ І КОНСТРУКЦІЯ ПРИСТРОЮ:

1. Підставка
2. Важіль блокування накривки
3. Знімні нагрівальні пластини для грилювання
4. Панель управління
5. Піддон для стікання жиру
6. Ручка
7. Кнопки від'єднання пластин: натиснути, щоб від'єднати та зняти пластини.
8. Кнопка 180 градусів: дозволяє встановити верхню площину в горизонтальне положення і грилювати на двох пластинах одночасно



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ:

1. Перед першим увімкненням пристрою необхідно очистити його, як описано в розділі: «Очищення і догляд». Не забудьте вставити на місце піддон для крапель.
2. Щоб розблокувати накривку необхідно встановити важіль блокування накривки в положення «OPEN». Для цього потягнути важіль до упору в бік ручки.
3. Відкрити, потягнувши ручку вгору.
4. Щоб зняти пластини, треба натиснути кнопки розблокування і зняти пластини.

5. Встановіть відповідні пластини в пристрій, поєднавши гачки в пристрої з отворами в пластині. Натисніть на пластини, доки не почуєте клацання.
6. Прикріпіть пластини та підключіть пристрій до розетки. Встановіть час і температуру. Під час першого використання увімкніть функцію нагрівання з максимальною температурою на час від кількох до кількох десятків хвилин. Переконайтеся, що індикатор живлення світиться помаранчевим.
7. Після попереднього нагрівання протягом приблизно 5 хвилин індикатор готовності стане зеленим, що вказує на те, що пристрій готовий до використання.
8. Після закінчення встановленого часу необхідно вимкнути пристрій і вийняти вилку з розетки.
9. Очистіть і висушіть пристрій після того, як він повністю охолоне.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ:

1. Після того, як пристрій правильно зібрано і підготовлено, виберіть положення накривки. Коли накривка повністю відкрита на 180°, натисніть кнопку розблокування.
2. Якщо пристрій планується використовувати як плоский гриль, але не потрібна вся поверхня, використовуйте нижню пластину, накривка в положенні 90°.
3. Залежно від заданої температури пристрій нагрівається приблизно протягом 5 хвилин, досягаючи необхідної для роботи температури. Коли термостат досягне необхідної робочої температури, дисплей перестане блимати, ви почуєте звуковий сигнал і засвітиться зелений індикатор. Коли пристрій використовується індикатор світитись зеленим і помаранчевим, оскільки термостат регулює температуру.
4. Якщо гриль використовується безперервно, час попереднього розігрівання пластин буде коротшим.
5. Кнопки «+» і «-» служать для встановлення температури поверхні грилювання. Кнопки регулювання температури доступні лише для ручного режиму «MANUAL».
6. Кнопка нагрівання верхньої пластини  активна, коли накривка знаходиться в повністю відкритому положенні 180° (як настільний гриль).
7. Автоматичні програми:
 - Птиця  Гамбургер  Ковбаса  Бутерброд  Риба 
- Програми, активні у функції підсмажування.
 - Вибір ступеня прожарювання стейка .
 - Rare - 3 хвилини
 - Med rare - 5 хвилин
 - Medium - 7 хвилин
 - Well-Done - 9 хвилин
- Завжди будьте обережні під час роботи з пристроєм. Щоб відкрити пристрій, візьміться за чорну частину ручки. Ця частина ручки залишається холодною під час готування на грилі.
- Під час використання корпус пристрою нагрівається. Кришка виготовлена з нержавіючої сталі і нагрівається до високої температури. Не торкайтеся до неї під час або відразу після смаження. Якщо виникає потреба відрегулювати накривку, надіньте кухонні рукавиці, щоб уникнути опіків.
10. Коли час закінчиться або ви вирішите, що їжа готова і хоче припинити грилювання, вимкніть пристрій і вийміть вилку з розетки. У разі продовження грилювання необхідно повернутися до пункту 1.
11. Після закінчення використання дайте пристрою охолонути (не менше 30 хвилин).

УВАГА: Не використовуйте пристрій для приготування та розморожування заморожених продуктів. Перед приготуванням їжі в цьому пристрої продукти необхідно повністю розморозити. Не можна нарізати продукти безпосередньо на нагрівальних пластинах.

Функція грилювання (нагрівання нижньої пластини, верхня пластина відкрита на 90°)

1. Під'єднайте пристрій до джерела живлення, пролунає сигнал, індикатор кнопки «ON-OFF» починає блимати.
2. Встановіть верхню кришку у відкрите положення 90°, натисніть кнопку «ON-OFF».
3. Натисніть кнопку , використовуйте «+», «-» для регулювання температури: 150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C, підтвердьте кнопкою «OK». Час попереднього підігрівання становить приблизно 2 хвилини 30 секунд. При досягненні температури пластини, дисплей перестане блимати і пролунає звуковий сигнал, що означає, що продукти можна класти на пластину гриля.

УВАГА: В робочому режимі «MANUAL» неможливо встановити час грилювання. Не змінюйте положення накривки під час грилювання. У разі зміни позиції 90°, верхня пластина автоматично почне нагріватися.

Функція підсмажування (нагрівання двох пластин, накривка в регульованому положенні за допомогою ручки)

1. Під'єднайте пристрій до джерела живлення, пролунає сигнал, індикатор кнопки «ON-OFF» починає блимати.
2. Встановіть накривку в закрите або регульоване положення за допомогою ручки, натисніть кнопку «ON-OFF».
3. Виберіть одну із доступних на дисплеї програм:      після чого підтвердьте кнопкою «OK». Час попереднього підігрівання становить приблизно 2 хвилини 30 секунд. Після попереднього підігрівання на дисплеї з'явиться напис «RUN» і ви почуєте звуковий сигнал. Підніміть верхню кришку, покладіть продукти на нижню пластину, закрийте кришку. Другий звуковий сигнал означає завершення, ви знову побачите відображення програми. У разі якщо не вибрано жодної з відображених програм, гриль перейде в режим очікування і автоматично вимкнеться приблизно через 1 годину.

УВАГА: Кнопка  – це кнопка багатократного вибору, виберіть «Med Rare, Well-Done, Rare, Medium», підтвердьте кнопкою «OK».

УВАГА: У разі вибору режиму «MANUAL» із відображених програм:

1. Використовуючи регулювання «+» і «-», встановлюється температура обох пластин (на грилі буде відображатися одна температура для обох пластин).
2. В робочому режимі «MANUAL» неможливо встановити час грилювання.

УВАГА: Напис «RUN» з'являється лише для     

Функція грилювання (нагрівання двох пластин, повністю відкритих на 180° – як настільний гриль)

1. Під'єднайте пристрій до джерела живлення, пролунає сигнал, індикатор кнопки «ON-OFF» починає блимати.
2. Натисніть кнопку розблокування і встановіть накривку у відкрите положення на 180°.
3. Увімкніть пристрій «ON-OFF», натисніть ,  щоб відрегулювати температуру верхньої та нижньої пластин відповідно. Використовуйте налаштування «+» і «-» (150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C – ВИМК.), натисніть «OK» для підтвердження. Час попереднього підігрівання становить приблизно 2 хвилини 30 секунд. Коли температура пластин буде досягнута, дисплей перестане блимати і ви почуєте звуковий сигнал. Розкладіть їжу на пластини.

УВАГА: В робочому режимі «MANUAL» неможливо встановити час грилювання.

4. Після використання вийміть вилку шнура живлення з розетки. Залиште охолоджуватися приблизно на півгодини. Зніміть пластини та піддон для збору крапель, протріть, дайте висохнути та зберігайте.

ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ:

ПРОГРАМА	НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ
 Rare	240
 Med Rare	240
 Medium	240
 Well-done	240
	230
	210
	230
	210
	210

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД:

Перш ніж виконувати будь-яку операцію з очищення або догляду, переконайтеся, що пристрій від'єднано від джерела живлення і що він повністю охолов.

1. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте жодну частину у воду чи будь-яку іншу рідину.
2. Не використовуйте для очищення їдкі або абразивні речовини. Використовуйте лише чисту воду з додаванням м'яких мийних засобів та м'яку серветку.
3. Протріть нагрівальні пластини кухонним паперовим рушником, щоб видалити залишки жиру, а потім протріть пластини вологою (не мокрою) тканиною, змоченою в мийному засобі. Дозволяється мити пластини в посудомийних машинах.
4. Знову протріть пластину вологою тканиною, цього разу чистою водою та кухонним паперовим рушником, щоб висушити пристрій.
5. Піддон для стікання жиру можна мити в теплій воді з невеликою кількістю засобу для миття посуду.
6. Корпус пристрою протріть вологою серветкою. Категорично заборонено занурювати корпус пристрою у воду чи будь-яку іншу рідину, не спрямовуйте на нього струмінь води. Ретельно висушіть пристрій після очищення.
7. Перед повторним використанням гриля всі поверхні мають бути повністю сухими.

INDICAȚII CU PRIVIRE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

Atentie! Pentru a minimiza riscul de incendiu, electrocutare sau vătămare corporală, citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza dispozitivul.

- Copiii nu sunt conștienți de pericolele care pot apărea în cazul utilizării dispozitivelor electrice; din acest motiv, nu lăsați acest aparat la îndemână copiilor.
- Nu scufundați corpul dispozitivului în apă sau alte lichide. Scufundarea în apă poate provoca electrocutarea cu curent electric.
- În cazul în care se varsă apă pe elementele externe ale dispozitivului, înainte de repornirea dispozitivului la rețeaua de alimentare trebuie uscată bine. A nu se atinge suprafețele umede care au contact cu dispozitivul conectat la sursa de alimentare, a se deconecta imediat de la sursa de alimentare.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care prezintă orice semne de defecțiune la nivelul cablului de alimentare sau dacă aparatul a căzut pe podea.
- După utilizare de fiecare dată scoateți ștecherul din priză dar și în cazul unei disfuncționalități de funcționare, înainte de curățare sau de înlocuirea accesoriilor.
- La scoaterea ștecherului din priză din perete a nu se trage de cablu doar de ștecher în același timp ținând cu a

doua mână priza de alimentare. Aparatul este executat în a I clasă de protecție împotriva electrocutării.

- Nu încercați să îndepărtați nici o parte a carcasei.
- Pentru a evita defectarea cablului de alimentare nu-l așezați deasupra marginilor ascuțite, nici în apropierea suprafețelor fierbinți.
- Nu expuneți aparatul la ploaie sau umidități și nu-l utilizați în exteriorul încăperilor. Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare sau a ștecherului, acestea trebuie să fie înlocuite de o firmă specializată de reparații pentru a evita pericolele.
- Nu așezați niciodată aparatul pe suprafețe fierbinți.
- A nu se lăsa dispozitivul conectat la rețea fără supraveghere.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc echipamentul, doar sub supraveghere sau după ce au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță și cunosc pericolele care reies din utilizarea acestui dispozitiv. Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie efectuate de către copii, cu excepția cazului în

care aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați de o persoană adecvată. Suprafața pe care este utilizat aparatul trebuie să fie plană, curată și uscată.

- Pentru a opri aparatul a se conecta ștecherul în priză înpământată. Oprirea definitivă a aparatului este posibilă numai prin deconectarea aparatului din alimentarea cu energie. Înainte de utilizare extindeți și îndreptați cablul de alimentare. Aparatul a se folosi pe o suprafață plană și stabilă. Nu folosiți prelungitoare, care nu respectă standardele și normele electrice aplicabile. A nu se pune în interiorul aparatului folie de aluminiu și alte obiecte, deoarece poate provoca electrocutare sau incendiu. A nu se pune de asemenea alimente ambalate în folie sau hârtie.
- A nu se utiliza aparatul pentru încălzirea încăperilor.
- A nu se folosi aparatul pentru alte scopuri decât cele destinate.
- Păstrați toate măsurile de precauție, a nu se atinge suprafețele fierbinți ale grătarului. Nu spălați, și nu îl depozitați și să nu îl acoperiți, până când este complet rece. A nu se amplasa aparatul pe un arzător cu gaz fierbinte, electric, sau în apropierea lor nici în locurile, unde ar putea avea contact cu alte surse de căldură.
- Când utilizați grătarul, asi-

gurați un spațiu adecvat deasupra dispozitivului și din toate părțile pentru o circulație suficientă a aerului. Aparatul în timpul funcționării nu poate atinge perdelele, decorațiuni de perete, îmbrăcăminte, haine, prosoape de hârtie și a altor materiale inflamabile. Pe suprafețele, care pot să fie sensibile la temperaturi ridicate se recomandă folosirea din suport izolat termic.

- Acordați o atenție deosebită la deplăsarea echipamentelor care conțin ulei fierbinte. Atenție! Aparatul nu este destinat pentru funcționarea prin folosirea comutatoarelor exterioare de timp sau unui sistem extern de reglare.
- Acest dispozitiv a fost proiectat pentru prepararea alimentelor la grătar, nu îl utilizați în alte scopuri. Nu atingeți suprafețele marcate cu simbolul  pe durata sau după sfârșitul funcționării aparatului. Aceste suprafețe sunt fierbinți.
- Produsele direct după preparare sunt foarte fierbinți, pentru scoaterea din aparat a se folosi de exemplu o spatulă din lemn. Ustensilele din lemn sunt cele mai bune pentru astfel de tip de activitate, aceasta reduce riscul de deteriorare elementelor de încălzire ale aparatului. A nu se folosi ustensile metalice pentru scoaterea alimentelor din plăci de încălzire. Suprafața de teflon poate fi

deteriorată.

- Înainte de utilizarea aparatului la prima dată a se șterge suprafața interioară cu o lavetă umedă, urmând ca plăcile calde să le ungeți cu grăsime. A se încălzi aparatul timp de aproximativ 10 minute. Aceasta va elimina mirosul provocat de procesul de producție. După ce produsele care urmează să fie prăjite au fost puse pe placa de gătit, atingeți doar mânerul capacului, atât în timpul cât și după procesul de prăjire. După utilizare a se lăsa aparatul să se răcească.
- În timpul prăjirii, din produsele la grătar se vor evacua aburi și aer fierbinte. A se acorda o atenție deosebită la deschiderea și închiderea aparatului fierbinte.



ÎNAINTE DE PRIMA FOLOSIRE

1. Înainte de a porni dispozitivul pentru prima dată, acesta trebuie să fie spălat așa cum este descris în capitolul: „Curățarea și întreținerea”. Asigurați-vă că puneți tava de picurare la locul ei.
2. Pentru a debloca capacul superior, poziționați maneta de blocare a capacului superior în poziția „OPEN” (deschis). Pentru aceasta, trageți maneta la maximum spre mâner.
3. Deschideți prin tragerea mânerului în sus.
4. Pentru a scoate plăcuțele, apăsați butoanele de deblocare și scoateți plăcuțele.
5. Montați plăcile corespunzătoare în unite, încât să coincidă capăturile din unite și găurile din placă. Împingeți plăcuțele înăuntru până când se aude un clic.
6. Fixați plăcuțele și conectați aparatul la priza de rețea. Setati ora și temperatura. La prima utilizare, activați funcția de încălzire, cu temperatura maximă setată, timp de câteva minute. Verificați dacă indicatorul de alimentare se aprinde în culoarea portocalie.
7. După o preîncălzire de aproximativ 5 minute, indicatorul de pregătire se va aprinde în verde pentru a indica faptul că aparatul este gata de utilizare.
8. Când timpul setat s-a scurs, opriți aparatul și scoateți ștecherul din priza de alimentare.
9. Curățați și uscați aparatul după ce acesta s-a răcit complet.

UTILIZAREA APARATULUI:

1. După ce aparatul este asamblat și pregătit corespunzător, selectați poziția de poziționare a capacului superior. Dacă capacul superior se află în poziția complet deschisă la 180°, apăsați butonul de deblocare.
2. Dacă aparatul urmează să fie utilizat ca grătar plat, dar nu este necesară întreaga suprafață, utilizați placa inferioară, capacul superior în poziția 90°.
3. În funcție de setarea temperaturii, dispozitivul se va încălzi până la aproximativ 5 minute pentru a atinge temperatura corespunzătoare de funcționare. Când termostatul atinge temperatura de funcționare necesară, afișajul nu mai clipește, se aude un semnal și indicatorul verde se aprinde. În timpul utilizării, indicatorul se aprinde în verde și portocaliu pe măsură ce termostatul reglează temperatura.
4. Atunci când folosiți grătarul în mod continuu, timpul de preîncălzire

Acest aparat este marcat conform Directivei Europene 2012/19/UE și Legii poloneze cu privire la echipamentele electrice și electronice uzate cu simbolul containerului pentru deșuri. Acest marcaj informează că echipamentul acesta după perioada în care a fost utilizat nu poate fi aruncat împreună cu gunoii menajeri.

Utilizatorul este obligat să îl predea colectoarelor de deșuri de echipamente electrice și electronice. Instituțiile care le primesc, inclusiv punctele de ridicare, magazinele și autoritățile locale vor organiza un sistem corespunzător de predare a acestor echipamente.

Procedura corespunzătoare cu echipamentele electrice și electronice asigură eliminarea consecințelor dăunătoare pentru sănătatea oamenilor și a mediului înconjurător, care reiese din prezența unor substanțe periculoase și din depozitarea și prelucrarea necorespunzătoare a acestui tip de echipament.

DATE TEHNICE:

Modelul - GK 5011 ProfiGrill
Tensiunea nominală - AC 230V ~ 50Hz
Puterea nominală - 2000 W
Cablul de alimentare - ~ 0,85 m

ECHIPAREA ȘI CONSTRUCȚIA APARATULUI:

1. Baza
2. Maneta de blocare a capacului superior
3. Plăci de încălzire detașabile pentru grătar
4. Panoul de comandă
5. Tavă de picurare - pentru scurgerea grăsimii
6. Mânerul
7. Butoanele de deblocarea plăcilor: apăsați pentru a debloca și a scoate plăcuțele
8. Butonul 180 de grade: vă permite să reglați nivelul superior în poziție orizontală care permite prepararea la grătar pe două plăci simultan

zire a plăcilor va fi mai scurt.

5. Butoanele „+” și „-” sunt utilizate pentru a seta temperatura suprafeței de grătar. Butoanele de reglare a temperaturii sunt prezente doar pentru regimul manual „MANUAL”.

6. Butonul de încălzire a plăcii superioare , este activ atunci când capacul superior se află în poziția complet deschis la 180° (ca un grătar tip masă).

7. Programele automate:

Carne de pasăre  Hamburger  Cârnați  Sandviș  Pește 

Program active în funcția de prăjire.

Selectarea gradului de prăjire a biftecului .

Rare - 3 minute

Med rare - 5 minute

Medie - 7 minute

Well-Done - 9 minute

8. Fiți întotdeauna atenți atunci când utilizați dispozitivul. Pentru a deschide dispozitivul, apăcați partea neagră a mânerului. Această parte a mânerului rămâne rece în timpul preparării la grătar.

9. Carcasa aparatului se încălzește în timpul utilizării. Capacul este fabricat din aluminiu și se încălzește la temperaturi ridicate. Acesta nu trebuie atins în timpul preparării la grătar sau imediat după finalizarea preparării. Dacă este necesar să reglați capacul, trebuie să purtați mănuși de cuptor pentru a evita arsuri.

10. Când timpul a expirat sau când considerați că bucatele sunt gata și doriți să terminați prepararea la grătar, opriți dispozitivul și scoateți ștecherul din priză de alimentare. Pentru a continua prepararea la grătar, reveniți la punctul 1.

11. După utilizare, lăsați aparatul să se răcească (timp de cel puțin 30 de minute).

ATENȚIE: Nu utilizați dispozitivul pentru a pregăti sau dezgheța produse congelate. Înainte de a prepara bucate în acest aparat, produsele trebuie să fie complet dezghețate. De asemenea, nu tăiați produsele direct pe plăcile de gătit.

Funcția grill (încălzire a plăcii de gătit inferioare, placa de gătit superioară în poziție deschisă la 90°):

1. Conectați aparatul la sursa de alimentare, se emite un semnal sonor, lumina butonului „ON-OFF” clipește.

2. Puneți capacul superior în poziția deschisă la 90°, apăsați butonul „ON-OFF”.

3. Apăsați butonul , utilizați „+” și „-” pentru a regla temperatura: 150°C – 160°C – 170°C – 180°C – 190°C – 200°C – 210°C – 220°C – 230°C – 240°C, confirmați prin butonul „OK”. Timpul de preîncălzire este de aproximativ 2 minute și 30 de secunde. Când temperatura plăcii de gătit este atinsă, afișajul va înceta să mai clipească, se va auzi un semnal sonor pentru a indica faptul că produsele pot fi puse pe plăcuța grill.

ATENȚIE: În regimul de funcționare „MANUAL” nu este posibilă setarea unui timp de preparare la grătar. De asemenea, nu schimbați poziția capacului superior în timpul preparării la grătar. Dacă schimbați poziția la 90°, placa superioară va începe automat să se încălzească.

Funcția de prăjire (încălzirea a două plăci, capacul superior în poziție reglabilă cu ajutorul mânerului):

1. Conectați aparatul la sursa de alimentare, se emite un semnal sonor, lumina butonului „ON-OFF” clipește.

2. Așezați capacul superior în poziția închisă sau reglabilă cu ajutorul mânerului, apăsați butonul „ON-OFF”.

3. Selectați unul dintre programele afișate:      apoi confirmați cu butonul „OK”. Timpul de preîncălzire este de aproximativ 2 minute și 30 de secunde. După preîncălzire, pe afișaj va apărea „RUN” și veți auzi un semnal. Ridicați capacul superior, așezați produsele alimentare pe plăcuța inferioară, închideți capacul. Un al doilea semnal indică finalizarea, veți vedea din nou afișate programele. Dacă nu ați selectat niciunul dintre programele afișate, grătarul va intra în modul standby și se va opri automat după aproximativ 1 oră.

ATENȚIE: Butonul , acesta este un buton de selecție multiplă, selectați „Med Rare, Well-Done, Rare, Medium”, confirmați cu „OK”.

ATENȚIE: În cazul în care este selectat regimul „MANUAL” din programele afișate:

1. Cu ajutorul reglajelor „+” și „-”, setați temperatura ambelor plăci (grătarul va afișa o singură temperatură pentru ambele plăci).

2. În regimul de funcționare „MANUAL” nu este posibilă setarea unui timp de preparare la grătar.

ATENȚIE: Inscricția „RUN”, apare doar pentru     

Funcția de preparare la grătar (încălzirea a două plăci complet deschise la 180° - ca un grătar tip table-top)

1. Conectați aparatul la sursa de alimentare, se emite un semnal sonor, lumina butonului „ON-OFF” clipește.

2. Apăsați butonul de deblocare și deplasați capacul superior în poziția de deschidere la 180°.

3. Porniți aparatul „ON-OFF”, apăsați ,  pentru a regla temperatura plăcilor superioare și, respectiv, inferioare. Utilizați reglajele „+” și „-” (150°C - 160°C - 170°C - 180°C - 190°C - 200°C - 210°C - 220°C - 230°C - 240°C - OFF), apăsați butonul „OK” pentru a confirma. Timpul de preîncălzire este de aproximativ 2 minute și 30 de secunde. În momentul în care temperatura plăcilor este atinsă, afișajul va înceta să mai clipească, veți auzi un semnal sonor. Puneți produsele alimentare pe plăcuțe.

ATENȚIE: În regimul de funcționare „MANUAL” nu este posibilă setarea unui timp de preparare la grătar.

4. După utilizare, scoateți cablul de alimentare din priză. Lăsați-l să se răcească timp de aproximativ o jumătate de oră. Scoateți plăcile și tava de picurare, ștergeți, lăsați să se usuce și depozitați-le.

TABELUL PROGRAMELOR:

PROGRAM	SETAREA TEMPERATURII
 Rare	240
 Med Rare	240
 Medium	240
 Well-done	240
	230
	210
	230
	210
	210

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Înainte de orice lucrare legată de curățare sau de întreținere, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare și este răcit complet.

1. Pentru a evita electrocutarea a nu se scufunda orice parte în apă sau alte lichide.

2. Pentru curățare a nu se folosi substanțe abrazive sau corozive. Folosiți numai apă curată cu adăus de detergent delicat și lavetă delicată.

3. Ștergeți plăcile de încălzire cu prosop de hârtie, pentru a îndepărta restul de grăsimi și ștergeți plăcile de încălzire a se șterge cu o lavetă (nu umedă) o lavetă umedă cu adăus de lichid de spălat vase. Există posibilitatea de a spăla plăcile în mașina de spălat vase.

4. Ștergeți din nou plăcile de gătit cu o cârpă umedă, de data aceasta înmuiată în apă curată și un prosop de bucătărie din hârtie cu scopul de a usca aparatul.

5. Tava de scurgere poate fi spălată în apă cu adăus de lichid de spălat vase.

6. Corpul aparatului a se șterge cu o lavetă umedă. Să nu scufundați sub nici o formă corpul aparatului în apă sau în alt lichid, a nu se îndrepta jetul de apă pe el. A se usca bine aparatul după curățare.

7. Toate suprafețele trebuie să fie complet uscate înainte de o reutilizare a aparatului.



EAC



**UK
CA**

C E