

“Panini-MDI“ 1R - 1GR - 1G



A150974 - A150976 - A150979

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: **1.0**

Data sporządzenia: 2019-09-30

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	5
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	5
2	Informacje ogólne	6
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	6
2.2	Ochrona praw autorskich	6
2.3	Deklaracja zgodności.....	6
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	7
3.1	Kontrola dostawy	7
3.2	Opakowanie.....	7
3.3	Magazynowanie	7
4	Parametry techniczne.....	8
4.1	Dane techniczne	8
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	10
4.3	Funkcje urządzenia.....	10
5	Instalacja i obsługa	11
5.1	Instalacja.....	11
5.2	Obsługa	12
6	Czyszczenie	16
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	16
6.2	Czyszczenie.....	16
7	Możliwe usterki	17
8	Utylizacja	18



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

PL

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.

**OSTRZEŻENIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.

**PRZESTROGA!**

Hasło ostrzegawcze **PRZESTROGA** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

NOTYFIKACJA!

Symbol **NOTYFIKACJA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.

- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektrycznego należy zawsze chwycić za wtyczkę.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyna, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gorące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany i przeszkolony personel specjalistyczny.

Bezpieczeństwo

- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Eksplatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Urządzenie można używać tylko w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, zapewniającym bezpieczną eksploatację.
- Urządzenie można używać tylko wówczas, gdy przyłącza znajdują się w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, zapewniającym bezpieczną eksploatację.
- Urządzenie można używać tylko wówczas, gdy jest czyste.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy naprawiać urządzenia samodzielnie.
- Nie wolno przeprowadzać żadnych modyfikacji ani zmian w urządzeniu.

PL

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Grillowanie odpowiednich produktów spożywczych.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1R
Numer artykułu:	A150974
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grillowych:	żeliwo, emaliowane
Ilość jednostek grillujących:	1
Wersja powierzchni grillowej:	ryflowane
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	2,2 kW / 230 V / 50-60 Hz
Wymiary górnej płyty (szer. x gł.) w mm:	340 x 220
Wymiary dolnej płyty (szer. x gł.) w mm:	360 x 285
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	410 x 400 x 200
Ciężar w kg:	18,3

PL

Nazwa:	Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1GR
Numer artykułu:	A150976
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grillowych:	żeliwo, emaliowane
Ilość jednostek grillujących:	1
Wersja powierzchni grillowej:	góra ryflowana, dół gładki
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	2,2 kW / 230 V / 50-60 Hz
Wymiary górnej płyty (szer. x gł.) w mm:	340 x 220
Wymiary dolnej płyty (szer. x gł.) w mm:	360 x 285
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	410 x 400 x 200
Ciężar w kg:	18,5

Nazwa:	Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1G
Numer artykułu:	A150979
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grillowych:	żeliwo, emaliowane
Ilość jednostek grillujących:	1
Wersja powierzchni grillowej:	gładki
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	2,2 kW / 230 V / 50-60 Hz
Wymiary górnej płyty (szer. x gł.) w mm:	340 x 220
Wymiary dolnej płyty (szer. x gł.) w mm:	360 x 285
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	410 x 400 x 200
Ciężar w kg:	18,1

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Regulacja temperatury: elektroniczna, co 1 °C
- Timer
- Sygnał dźwiękowy po upływie czasu (0 – 9:30 minut)
- Wyświetlacz cyfrowy
- Sterowanie: pokrętko
- Włącznik/wyłącznik
- Lampki kontrolne: Wł./Wył., nagrzewanie
- Stopień ochrony: IPX3
- Ociekacz na tłuszcz
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



1. Uchwyt obsługowy
2. Górna płyta grillowa
3. Dolna płyta grillowa
4. Otwory wentylacyjne
5. Nóżki (4x)
6. Wciskany regulator obrotowy czasu
7. Wciskany regulator obrotowy temperatury
8. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną lampką kontrolną sieci (zielona)
9. Obudowa
10. Ociekacz na tłuszcz
11. Kanał do przewodu
12. Osłona uchwyty obsługowego
13. Szczotka do czyszczenia

4.3 Funkcje urządzenia

Grille kontaktowe z płytami grillowymi (gładkimi lub ryfłowanymi) o optymalnym przewodnictwie ciepła i prostej, intuicyjnej obsłudze za pomocą wciskanych regulatorów obrotowych z wyświetlaczem cyfrowym, wyposażone w timer i sygnał dźwiękowy, przeznaczone są do grillowania odpowiednich produktów spożywczych.

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Zachować odstęp co najmniej 20 cm od palnych ścian i przedmiotów.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzenia!

Podczas eksploatacji urządzenia płyty grillowe i powierzchnie zewnętrzne urządzenia silnie się nagrzewają.

Nie dotykać gorących powierzchni.

Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko jego uchwytu i elementów obsługi (regulator temperatury, włącznik).

Przed pierwszym użyciem

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie **6 „Czyszczenie“**.
2. Z przodu urządzenia pod dolną płytą grillową umieścić ociekacz na tłuszcz.
3. Przed pierwszym użyciem nagrzewać urządzenie bez produktów grillowych, w pozycji otwartej, przez ok. godzinę, przy ustawieniu temperatury na 180 °C – 200 °C. Uwzględnić wskazówki zawarte w punkcie **„Uruchomienie“**.

Ze względu na występujące pozostałości produkcyjne podczas nagrzewania może tworzyć się dym. Nie stanowi to jednak zagrożenia dla użytkownika i nie jest symptomem defektu urządzenia. Podczas kolejnego używania urządzenia, dym nie będzie się tworzył. Przy pierwszym nagrzewaniu należy zapewnić odpowiednią wentylację.

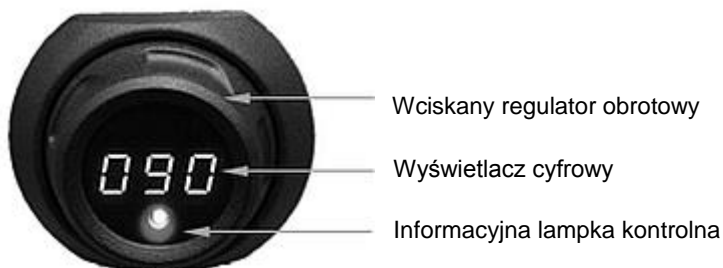
4. Trzy, cztery razy zwilżyć płyty grillowe tłuszczem spożywczym.

Panel obsługi

Grill kontaktowy obsługuje się za pomocą 3 następujących elementów obsługowych:

- Włącznik/wyłącznik
- Wciskany regulator obrotowy czasu (po prawej stronie na panelu obsługi)
- Wciskany regulator obrotowy temperatury (po lewej stronie na panelu obsługi)

Budowa wciskanych regulatorów obrotowych



PL

We wciskanych regulatorach obrotowych wbudowane są wyświetlacze cyfrowe, z których można odczytać ustawiony (ostatnio używany) czas i temperaturę.

Informacyjne lampki kontrolne pokazują status pracy.

Ustawienia

Ustawienie temperatury

Temperaturę ustawia się za pomocą wciskanego regulatora obrotowego (po lewej stronie na panelu obsługi). Temperaturę można ustawiać w zakresie 50 °C do 300 °C w interwałach co 1 °C.

Ustawianie czasu

Czas pracy urządzenia ustawia się za pomocą wciskanego regulatora obrotowego czasu (po prawej stronie na panelu obsługi). Czas można ustawiać w zakresie od 1 do 9:30 minut.

Timer aktywuje się poprzez wciśnięcie regulatora obrotowego czasu.

Ustawiony czas jest odliczany w dół w krokach co 1 sek., aż na wyświetlaczu pojawi się „0:00”. Wówczas rozlega się sygnał dźwiękowy, który należy zatwierdzić poprzez wciśnięcie regulatora obrotowego czasu.

Urządzenie nie przełącza się w tryb Standby, lecz grzeje dalej. Ustawiony uprzednio czas pojawia się ponownie na wyświetlaczu cyfrowym i przy tym samym ustawieniu czasu można przygotowywać kolejny produkt.

Urządzenie może być używane także bez stosowania timera, jeśli regulator obrotowy czasu nie zostanie aktywowany przez wciśnięcie.

Czas nagrzewania do 200 °C wynosi ok. 10 minut.

Uruchomienie

1. Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.

Wyświetlacze cyfrowe regulatorów obrotowych zaczynają świecić natychmiast i pokazują ostatnio używane wartości temperatury i czasu.

Informacyjne lampki kontrolne są wyłączone.

2. Ustawić żądane parametry poprzez obracanie odpowiedniego wciskanego regulatora obrotowego.

Informacyjna lampka kontrolna regulatora temperatury świeci tak długo, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, a następnie zapala się tylko wówczas, gdy następuje proces dogrzewania.

Podczas pracy można w dowolny sposób zmieniać zarówno czas, jak i temperaturę poprzez obracanie odpowiedniego wciskanego regulatora obrotowego.

PL

Przygotowanie potraw



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorącą parę!

Przy otwieraniu urządzenia może wydostawać się gorąca para.

Urządzenie należy otwierać zawsze ostrożnie, za pomocą uchwytu obsługowego.

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorący tłuszcz, rozpryski tłuszczu!

Chronić ręce i twarz przed ewentualnymi rozpryskami!

1. Otworzyć urządzenie za pomocą uchwytu obsługowego i unieść górną płytę grillową do góry.
2. W zależności od produktu, który ma być grillowany, płyty grillowe należy nasmarować niewielką ilością oleju spożywczego, aby uniknąć przypalenia produktu.
3. Położyć potrawy do grillowania na płytę do grillowania.
4. Zamknąć urządzenie za pomocą uchwytu obsługowego.

Instalacja i obsługa

Nie ma potrzeby obracania grillowanego produktu na drugą stronę, gdyż obie płyty grillowe są nagrzewane.

5. Obserwować grillowany produkt do końca procesu grillowania.
6. Po zakończeniu procesu grillowania obracać wciskany regulator obrotowy temperatury tak długo, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się „0:00“.
7. Zdjąć gotowy grillowany produkt z płyty grillowej.
8. Jeśli urządzenie nie jest już używane, włącznik/wyłącznik należy ustawić na pozycji „O“.
9. Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!).

Ociekacz na tłuszcz

1. Podczas pracy należy obserwować ociekacz na tłuszcz.
2. Ociekacz na tłuszcz należy regularnie wyciągać i opróżniać po ostygnięciu urządzenia, ociekacza na tłuszcz oraz zawartości.

Termostat bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w termostat bezpieczeństwa, który aktywuje się przy przegrzaniu urządzenia i wyłącza urządzenie.

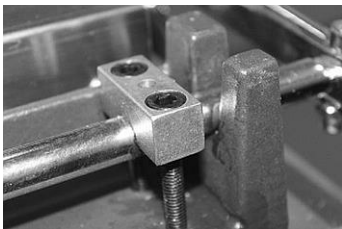
Przy aktywowaniu termostatu bezpieczeństwa należy postępować w następujący sposób:

- odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!)
- poczekać, aż urządzenie ostygnie
- wcisnąć bolec RESET na spodniej stronie urządzenia

Jeśli w przeciągu krótkiego czasu termostat bezpieczeństwa będzie aktywował się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.

Regulacja uchwytu obsługowego / górnej płyty grillowej

Jeśli uchwyt obsługowy nie będzie stał pewnie w pozycji uniesionej lub będzie opadał, należy wykonać następujące kroki:



1. Wykręcić śrubę znajdującą się w tylnym obszarze osłony uchwytu obsługowego.
2. Zdjąć osłonę.
3. Dokręcić śruby w mosiężnym bloku za pomocą załączonego klucza imbusowego.

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

PL

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie czyścić codziennie.
2. Urządzenie należy czyścić po ostygnięciu, tylko na sucho lub za pomocą wilgotnej ściereczki.

OSTROŻNIE!

Upewnić się, że do wnętrza urządzenia nie może się dostać wilgoć, olej lub tłuszcz.

3. Obudowę, uchwyt do obsługi, zewnętrzną część górnej płyty grillowej należy czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki. W razie silniejszych zabrudzeń użyć łagodnego środka czyszczącego.
4. Płyty grillowe wewnątrz należy czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego.
5. Większe zanieczyszczenia z ryflowanych płyt grillowych należy usuwać za pomocą załączonej szczotki do czyszczenia.
6. W przypadku silniejszych zabrudzeń jeszcze ciepłe płyty grillowe natłuścić od wewnątrz olejem i pozostawić na kilka minut.
7. Ryflowane płyty grillowe przetrzeć od wewnątrz za pomocą wilgotnej ściereczki.
8. Następnie osuszyć płyty grillowe za pomocą miękkiej ściereczki.

OSTROŻNIE!

Możliwe usterki

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy najpierw zawsze poczekać, aby ociekacz na tłuszcz i jego zawartość wystygły.

9. Wyjmowany ociekacz na tłuszcz myć ciepłą wodą i łagodnym środkiem myjącym.
10. Osuszyć ociekacz na tłuszcz i ponownie umieścić w urządzeniu.
11. Po oczyszczeniu, powierzchnię należy osuszyć i wypolerować za pomocą miękkiej ściereczki.

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, urządzenie włączone, ale zielona kontrolka sieciowa we włączniku/wyłączniku nie świeci.	Niewłaściwe zasilanie elektryczne lub jego brak.	Sprawdzić zasilanie elektryczne oraz kabel pod kątem uszkodzeń.
	Uszkodzony bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
	Brak prądu	Sprawdzić zasilanie elektryczne.
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Pozostawić urządzenie do ostygnięcia i wcisnąć bolec RESET na spodniej stronie urządzenia.
Urządzenie jest podłączone do zasilania, włączone, ale wyświetlacze cyfrowe wciskanych regulatorów obrotowych nie pokazują żadnych wartości	Źle podłączona wtyczka.	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Wciskany regulator obrotowy temperatury lub czasu nie jest uruchomiony	Wcisnąć jeden z wciskanych regulatorów obrotowych

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, włączone ale płyty grillowe się nie nagzewają	Temperatura nie jest ustawiona	Ustawić temperaturę
	Uszkodzone grzałki w płytach grillowych	Skontaktować się z serwisem
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, włączone, ale nie działa	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nacisnąć bolec RESET znajdujący się na spodniej stronie urządzenia. Jeśli termostat bezpieczeństwa ponownie się aktywuje, skontaktować się z serwisem


Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

PL

- nie otwierać obudowy,
- poinformować serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą, podając przy tym następujące dane:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i numer seryjny (do odczytania na tabliczce znamionowej urządzenia).

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

	<p>Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyklingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.</p>
---	--

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.