

**1800 1R - 1800 1G - 1800 1GR -
3600 1R - 3600 1G - 3600 1GR**



**A150670 - A150669 - A150668
A150671 - A150672 - A150673**

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: 8.0

Data sporządzenia: 2023-08-31

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	9
4.2	Funkcje urządzenia.....	12
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	13
5	Instalacja i obsługa	15
5.1	Instalacja.....	15
5.2	Obsługa	16
6	Czyszczenie	19
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	19
6.2	Czyszczenie.....	20
7	Możliwe usterki	21
8	Utylizacja	22



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

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 Objaśnienie 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.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** 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.

WSKAZÓWKA!

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

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. 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 elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

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. benzyn, 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.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

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

Personel obsługujący

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania 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.

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.

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 ulepszaniu.

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

Wersja / właściwości grille kontaktowe

- Sterowanie: pokrętko, ręcznie
- Regulacja temperatury: termostatycznie
- Lampki kontrolne: Wł./Wył., nagrzewanie
- Ociekacz na tłuszcz
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Nazwa:	Grill kontaktowy 1800 1R
Numer art.:	A150670
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grillowych:	żeliwo, emaliowane
Ilość jednostek grillujących:	1
Wersja powierzchni grillowych:	ryflowane
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	1,8 kW 230 V 50 Hz
Wymiary górnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	214 x 214
Wymiary dolnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	220 x 235
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	290 x 395 x 210
Ciężar w kg:	12,7

Nazwa:	Grill kontaktowy 1800 1G
Numer art.:	A150669
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grillowych:	żeliwo, emaliowane
Ilość jednostek grillujących:	1
Wersja powierzchni grillowych:	gładki
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	1,8 kW 230 V 50 Hz
Wymiary górnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	214 x 214
Wymiary dolnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	220 x 235
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	290 x 395 x 210
Ciężar w kg:	12,7

PL

Nazwa:	Grill kontaktowy 1800 1GR
Numer art.:	A150668
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grillowych:	żeliwo, emaliowane
Ilość jednostek grillujących:	1
Wersja powierzchni grillowych:	góra ryflowana, dół gładki
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	1,8 kW 230 V 50 Hz
Wymiary górnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	214 x 214
Wymiary dolnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	220 x 235
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	290 x 395 x 210
Ciężar w kg:	13,0

Nazwa:	Grill kontaktowy 3600 2R
Numer art.:	A150671
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grillowych:	żeliwo, emaliowane
Ilość jednostek grillujących:	2
Wersja powierzchni grillowych:	ryflowane
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	3,6 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary górnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	215 x 215
Wymiary dolnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	470 x 230
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	570 x 395 x 210
Ciężar w kg:	26,0

Nazwa:	Grill kontaktowy 3600 2G
Numer art.:	A150672
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grillowych:	żeliwo, emaliowane
Ilość jednostek grillujących:	2
Wersja powierzchni grillowych:	gładki
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	3,6 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary górnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	215 x 215
Wymiary dolnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	470 x 230
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	570 x 395 x 210
Ciężar w kg:	23,5

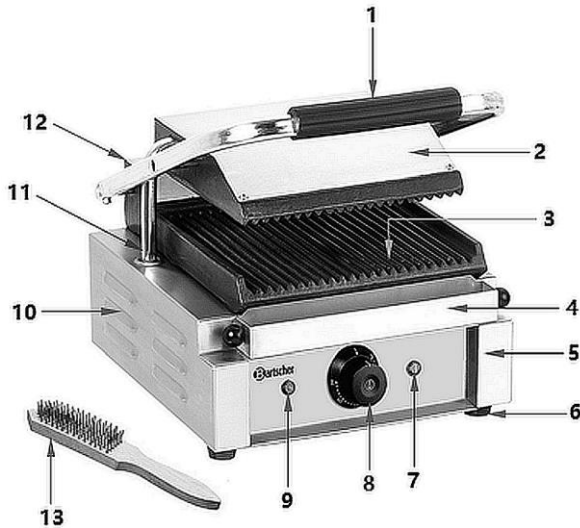
Nazwa:	Grill kontaktowy 3600 2GR
Numer art.:	A150673
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grillowych:	żeliwo, emaliowane
Ilość jednostek grillujących:	2
Wersja powierzchni grillowych:	góra ryflowana, dół gładki
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	3,6 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary górnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	215 x 215
Wymiary dolnej płyty grillowej (szer. x gł.) w mm:	470 x 230
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	570 x 395 x 210
Ciężar w kg:	23,25

4.2 Funkcje urządzenia

Grill kontaktowy wyposażony jest w gładkie/ryflowane płyty grillowe o optymalnym przewodnictwie ciepła i jest idealny do podgrzewania płaskiego chleba, chleba typu pita itd., aż po grillowanie odpowiednich produktów spożywczych służących do przygotowania przekąsek.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia

A150670 / A150669 / A150668

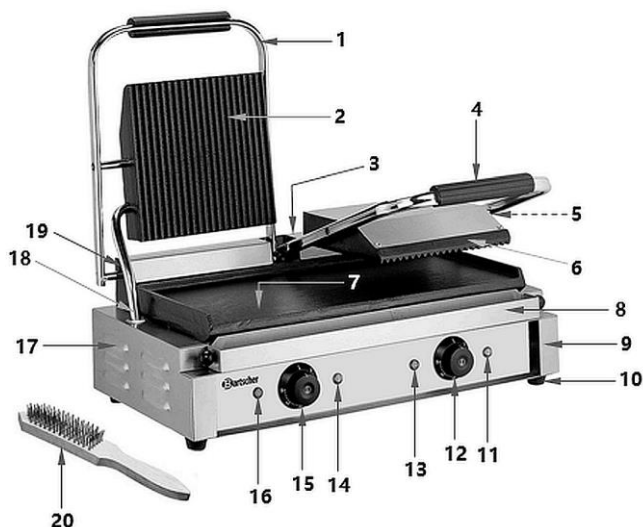


PL

Rys. 1

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Uchwyt obsługowy | 2. Górna płyta grillowa |
| 3. Dolna płyta grillowa | 4. Ociekacz na tłuszcz |
| 5. Obudowa | 6. Nóżki (4x) |
| 7. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa) | 8. Regulator temperatury |
| 9. Kontrolka pracy (zielona) | 10. Otwory wentylacyjne |
| 11. Prowadnica kablowa | 12. Osłona uchwytu obsługowego |
| 13. Szczotka do czyszczenia | |

A150671 / A150672 / A150673



Rys. 2

1. Uchwyt obsługowy lewa górna płyta grillowa
2. Górna lewa płyta grillowa
3. Osłona uchwytu obsługowego prawa górna płyta grillowa
4. Uchwyt obsługowy prawa górna płyta grillowa
5. Doprowadzenie kabla prawa strefa grzewcza
6. Górna prawa płyta grillowa
7. Dolna płyta grillowa z 2 strefami grzewczymi
8. Ociekacz na tłuszcz
9. Obudowa
10. Nóżki (4x)
11. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa), prawa strefa grzewcza
12. Regulator temperatury prawej strefy grzewczej
13. Kontrolka pracy (zielona), prawa strefa grzewcza
14. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa), lewa strefa grzewcza
15. Regulator temperatury lewej strefy grzewczej
16. Kontrolka pracy (zielona), lewa strefa grzewcza
17. Otwory wentylacyjne
18. Doprowadzenie kabla lewa strefa grzewcza
19. Osłona uchwytu obsługowego lewa górna płyta grillowa
20. Szczotka do czyszczenia

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

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.

PL

5.2 Obsługa



OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzenia!

Podczas pracy płyty grillowe, pojemnik zbiorczy i powierzchnie zewnętrzne bardzo się nagrzewają i pozostają gorące jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu urządzenia.

Nie dotykać gorących powierzchni.

Podczas pracy urządzenia i bezpośrednio po pracy można dotykać tylko jego uchwyty i elementów obsługi.

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorącą parę!

Przy otwieraniu urządzenia w trakcie pracy może wydostawać się gorąca para.

Urządzenie należy otwierać zawsze powoli i ostrożnie, za pomocą uchwyty obsługiowego.

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorący tłuszcz, rozpryski tłuszczu!

Chronić ręce i twarz przed ewentualnymi rozpryskami tłuszczu.

Używać rękawic ochronnych.

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 pozostałości technologiczne, podczas rozgrzewania może dojść do powstawania dymu. Jednak nie stanowi to zagrożenia dla użytkownika nie świadczy o uszkodzeniu 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.

Uruchomienie

1. Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.

Zaświeci się zielona lampka kontrolna pracy.

2. Ustawić żadaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury.

Gdy tylko regulator temperatury zostanie obrócony na żądane ustawienie, zaświeci się czerwona lampka kontrolna nagrzewania.

Zakres temperatury, jaką można ustawić znajduje się w przedziale 50 °C do 300 °C.

Zalecamy, aby wybierać temperaturę maksymalną pomiędzy 200 °C a 250 °C.

Po włączeniu urządzenie potrzebuje ok. 10 minut, aby osiągnąć temperaturę 250 °C.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury gaśnie czerwona lampka kontrolna nagrzewania. Gdy temperatura spadnie o ok. 10°C, następuje ponowne załączenie grzałki i czerwona lampka kontrolna nagrzewania ponownie się zapala.

Przygotowanie potraw

1. Otworzyć urządzenie za pomocą uchwyty obsługi 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 dolną płytę grillową.
4. Zamknąć urządzenie za pomocą uchwyty obsługi.

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

5. Obserwować grillowany produkt do końca procesu grillowania.
6. Zdjąć gotowy grillowany produkt z płyty grillowej.

UWAGA!

Podczas wyjmowania gotowych potraw nie używać żadnych twardych ani ostrych przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni płyt grillowych.

PL

Wyłączanie urządzenia

1. Jeśli urządzenie nie jest już używane, regulator temperatury należy obrócić na pozycję „0”.
2. Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!).

Ociekacz na tłuszcz

Z przodu dolnej płyty grillowej znajduje się ociekacz na tłuszcz, w którym gromadzi się ściekający tłuszcz roślinny i zwierzęcy.

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.

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.

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie czyścić codziennie.

OSTROŻNIE!

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

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

OSTROŻNIE!

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

8. Wyjmowany ociekacz na tłuszcz myć ciepłą wodą i łagodnym środkiem myjącym.
9. Osuszyć ociekacz na tłuszcz i ponownie umieścić w urządzeniu.

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, temperatura ustawiona, pomarańczowa kontrolka nagrzewania świeci, ale płyty grillowe się nie nagrzewają	Uszkodzony regulator temperatury	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzenie jednego z przewodów grzewczych	Skontaktować się z serwisem
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Pozostawić urządzenie do ostygnięcia i nacisnąć bolec RESET znajdujący się na spodniej stronie urządzenia
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, regulator temperatury jest aktywowany, pomarańczowa kontrolka nagrzewania świeci, ale nie można ustawić temperatury	Uszkodzony regulator temperatury	Skontaktować się z serwisem
Pomarańczowa kontrolka nagrzewania nie świeci, chociaż urządzenie jest włączone i proces grillowania przebiega normalnie	Uszkodzona kontrolka nagrzewania	Skontaktować się z serwisem

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Zielona lampka kontrolna pracy nie świeci, chociaż urządzenie jest włączone	Niewłaściwe zasilanie elektryczne lub jego brak	Sprawdzić zasilanie elektryczne oraz kabel pod kątem uszkodzeń
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić zasilanie elektryczne, ew. zlecić wymianę bezpiecznika
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, 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 prądu, ale nie działa	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, pozostawić do ostygnięcia, a następnie nacisnąć bolec RESET na spodniej stronie urządzenia. Jeśli urządzenie nadal nie działa, skontaktować się z serwisem

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.