rotex
комфортна техніка для тебе



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ГАРАНТІЯ 4
INSTRUKCJA OBSŁUGI I GWARANCJA 17
USER MANUALS AND WARRANTY 26

ЕЛЕКТРИЧНИЙ КОНТАКТНИЙ
ГРИЛЬ
GRZEWNIK ELEKTRYCZNY
GRILL
ELECTRIC CONTACT
GRILL

RSM540-XL MasterGrill
RSM550-XL MasterGrill

UA ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

Ми раді, що ви обрали техніку бренду ROTEX, і дякуємо за довіру.

Вітаємо з придбанням нового електричного гриля.

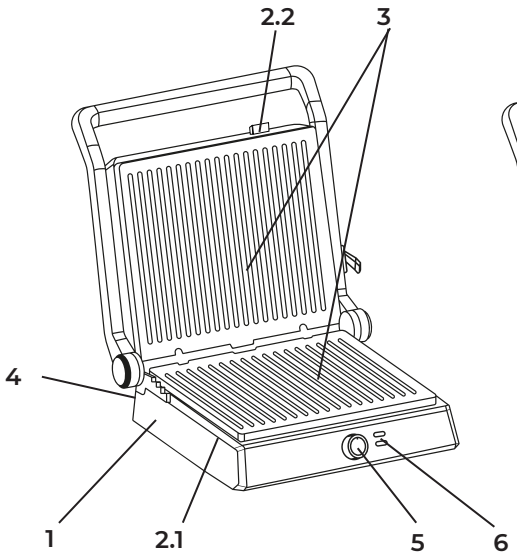
PL DRODZY KLIENCI!

Cieszymy się, że zdecydowaliście się na sprzęt marki ROTEX i dziękujemy za zaufanie. Gratulujemy zakupu nowego grilla elektrycznego.

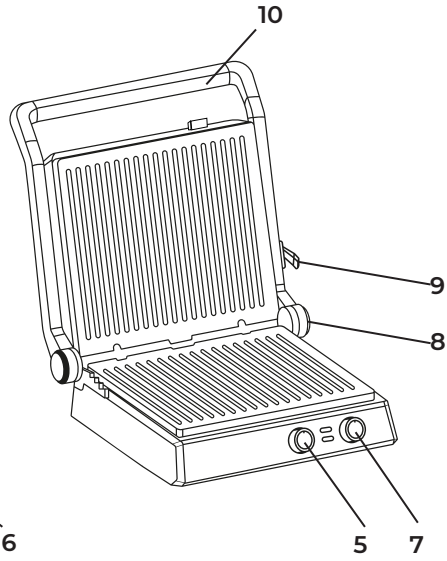
EN DEAR CUSTOMERS!

We are delighted that you have chosen ROTEX appliances and thank you for your trust. Congratulations on your new electric grill.

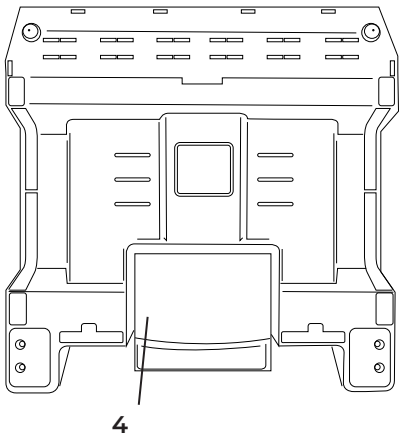
RSM540-XL MasterGrill

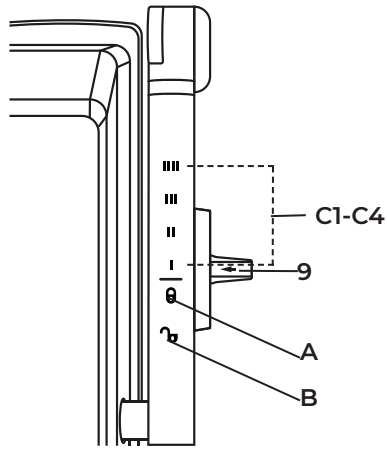


RSM550-XL MasterGrill



Вигляд знизу
Widok od spodu
View from below





UA ТЕХНІЧНІ ДАНІ	НАЙМЕНУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ
Електроживлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц Номінальна потужність: 1900-2000 Вт Максимальна потужність: 2000 Вт Чорний корпус з панеллю з нержавіючої сталі З піддоном для збору жиру Кут відкриття: 105 або 180 градусів Розмір пластини: 30*23 см	1. Корпус 2.Кнопки відкріплення робочих пластин (2.1 / 2.2) 3.Робочі пластини 4.Піддон для жиру 5.Термостат (регулятор температури) 6.Індикатор нагрівання / індикатор підключення 7.Таймер на 30 хвилин (тільки для моделі RSM550-XL MasterGrill) 8.Кнопка відкриття на 180° (режим «Барбекю») 9.Повзунок-фіксатор (режими) 10.Ручка гриля **A.** Гриль закритий (для перенесення та зберігання) **B.** Положення «Гриль відкритий» Якщо підняти верхню частину гриля за ручку (10), можна перемкнути пристрій у режим «Лагідне приготування». **C1–C4.** Налаштування відстані між панелями для режиму «Лагідне приготування»
PL DANE TECHNICZNE	NAZWY ELEMENTÓW
Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz Moc znamionowa: 1900–2000 W Moc maksymalna: 2000 W Czarna obudowa z panelem ze stali nierdzewnej Z tacą na tłuszcz Kąt otwarcia: 105 lub 180 stopni Wymiary płyty: 30*23 cm	1. Obudowa 2. Przyciski do odłączania płyt grzewczych (2.1 / 2.2) 3. Płyty grzewcze 4. Taca na tłuszcz 5. Termostat (regulator temperatury) 6. Wskaźnik nagrzewania / wskaźnik zasilania 7. Timer na 30 minut (tylko w modelu RSM550-XL MasterGrill) 8. Przycisk otwierania na 180° (tryb „Barbecue”) 9. Suwak blokujący (tryby) 10. Uchwyt grilla **A.** Grill zamknięty (do przenoszenia i przechowywania) **B.** Pozycja „Grill otwarty” Podnosząc górną część grilla za uchwyt (10), można przełączyć urządzenie w tryb „Delikatne gotowanie”. **C1–C4**. Regulacja odległości między panelami dla trybu „Delikatne gotowanie”
GB TECHNICAL DATA	NAMES OF COMPONENTS
Power supply: 220–240 V ~ 50–60 Hz Rated power: 1900–2000 W Maximum power: 2000 W Black housing with stainless steel panel With grease collection tray Opening angle: 105 or 180 degrees Plate size: 30 x 23 cm	1. Housing 2. Cooking plate release buttons (2.1 / 2.2) 3. Cooking plates 4. Drip tray 5. Thermostat (temperature control) 6. Heating indicator / power indicator 7. 30-minute timer (RSM550-XL MasterGrill model only) 8. 180° opening button (‘Barbecue’ mode) 9. Slider lock (modes) 10. Grill handle **A.** Grill closed (for carrying and storage) **B.** ‘Grill open’ position If you lift the top of the grill by the handle (10), you can switch the appliance to ‘Gentle cooking’ mode. **C1–C4.** Adjusting the distance between the panels for ‘Gentle cooking’ mode

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

• Перед використанням нового приладу вперше важливо, щоб Ви прочитали інструкції, викладені у цій брошурі, та дотримувалися їх, навіть якщо переконані, що добре знаєте, як користуватися такими приладами.

• Для використання приладу в майбутньому знайдіть для нього безпечне місце і тримайте цю брошуру під рукою.

• Використовуйте прилад лише за його прямим призначенням, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може призвести до його поломки, заподіяти шкоду користувачеві або його майну.

• Електроприлад призначений лише для використання у побутових умовах. Він не призначений для комерційного застосування і роботи в їдальнях, на кухнях магазинів, офісів, фабрик або в інших робочих приміщеннях.

• Перед під'єднанням приладу до розетки переконайтеся, що номінальна напруга, вказана у його заводській табличці, відповідає напрузі в розетці. Живлення приладу повинно здійснюватися через пристрій захисту від диференціального струму (УЗО) з номінальним залишком робочого струму не більше 30 мА; прилад повинен бути підключений до розетки з заземлюючим контактом.

• Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з нестачею досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд або надано інструкції щодо безпечного використання приладу і вони розуміють пов'язані з цим небезпеки.

• Потрібно тримати прилад та його шнур у місці, недоступному для дітей віком менше ніж 8 років, коли прилад перебуває під напругою, охолоджується чи коли зберігається.

• Чищення і користувацьке обслуговування не може доручатися дітям до 8 років. Для дітей старшого віку це має відбуватися під наглядом дорослих.

• Дітям забороняється гратися з приладом.
• З міркувань безпеки дітей не залишайте без нагляду поліетиленові пакети, що постачаються в якості упаковки для приладу. Існує небезпека удушення.
• Завжди розміщуйте прилад на стійкій, рівній та сухій поверхні, залишаючи достатньо місця навколо.
• Використовуйте лише ті аксесуари, які рекомендує виробник.
• Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
• Завжди розігрівайте панель для готування, перш ніж почати готувати.
• Не переміщуйте пристрій, поки він повністю не охолов.
• Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
• Шнур живлення не повинен висіти над кутом столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій. Не допускайте зіткнення мережевого шнура з гарячими поверхнями або гострими краями меблів.
• Ніколи не залишайте увімкнений пристрій без нагляду. Коли прилад працює, температура зовнішньої поверхні може бути підвищеною, а поверхні пластин пристрою можуть сильно нагріватися. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь пластин, тримайтеся лише за ручку. Рекомендується користуватися прихватками (не входять до комплекту).
• Остерігайтеся виходу пари із зазорів між робочими панелями. Не підносьте руки близько до країв приладу.
• Не використовуйте прилад для приготування заморожених продуктів, перед приготуванням продукти слід розморозити.
• Не використовуйте прилад без піддону для жиру.
• Не вмикайте прилад без встановлених робочих панелей. Стежте, щоб робочі панелі були правильно встановлені та добре закріплені. Пластини мають бути надійно зафіксовані у приладі. Несправності, що виникли внас-

лідок неправильного або недбалого встановлення панелей, позбавляють вас права на гарантійне обслуговування.

• Щоб уникнути пошкодження робочих панелей не використовуйте металеве кухонне приладдя, та не розрізайте продукти безпосередньо на робочих панелях. Використовуйте кухонне приладдя для посуду з антипригарним покриттям.

• Перед тим, як знімати пластини, чистити гриль чи відкладати її на зберігання, дайте пристрою повністю охолонути.

• Щоб уникнути ризику пожежі в жодному разі не накривайте прилад під час роботи.

• Тримайте електроприлад в чистоті. Очищуйте прилад згідно із вказівками, наведеними в розділі «Чищення і догляд».

• Після використання завжди очищуйте пристрій.

• Для від'єднання приладу від розетки електричної мережі потягніть за вилку кабелю живлення, у жодному разі не тягніть за кабель живлення, інакше можна пошкодити кабель живлення або розетку.

• Не розміщуйте електроприлад поблизу умивальника або раковини, не ставте його на прилади, що є джерелом тепла, а також поруч з ними.

• Якщо кабель живлення пошкоджений, то з метою уникнення небезпечної ситуації його слід замінити у професійній майстерні або за допомогою кваліфікованого спеціаліста. Експлуатація електроприладу з пошкодженим кабелем живлення заборонена. Не намагайтеся полагодити прилад самостійно. При виникненні проблем з приладом зверніться до авторизованого сервісного центру. Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.

УВАГА!



Гаряча поверхня

Коли пристрій працює, поверхні пластин пристрою мо-

жуть сильно нагріватися. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь пластин, тримайтеся лише за ручку. Рекомендується користуватися прихватками (не входять до комплекту).

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

Розпакуйте прилад.
Видаліть увесь пакувальний матеріал.
Переконайтеся у відсутності пошкоджень корпусу та мережевого шнура.
Перед першим використанням очистіть прилад, дотримуючись вказівок розділу «Чищення та догляд».
Встановіть контактний гриль на рівну термостійку поверхню. Якщо поверхня чутлива до високих температур, підкладіть під прилад термостійку підставку.

УВАГА!

Існує ризик отримання опіків!
Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути дуже високою. Торкайтеся лише ручки (10) або термостата (5).
Доступні поверхні контактного гриля можуть сильно нагріватися. Використовуйте прихватки або рукавички для духовки, щоб уникнути опіків (до комплекту не входять).
Не використовуйте металеві предмети для перевертання або діставання продуктів, оскільки вони можуть пошкодити покриття пластин. Використовуйте термостійкий пластиковий або дерев'яний шпатель. Розміщуйте продукти безпосередньо на пластинах гриля. Не використовуйте фольгу, тарілки чи інші предмети як основу.
Перед першим використанням переконайтеся, що піддон для жиру (4) встановлено правильно. Регулярно спорожнюйте його, щоб уникнути переповнення. Перед використанням нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття робочих поверхонь, рівномірно розподіліть її та видаліть надлишки паперовою серветкою. Закрийте прилад.

ПЕРШЕ ВМИКАННЯ

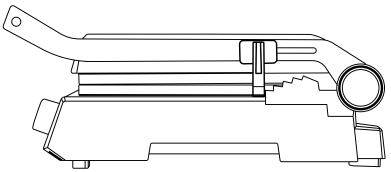
Уперше вмикайте прилад у добре провітрюваному приміщенні без продуктів харчування.
Встановіть регулятор температури в положення «MIN». Закрийте пластини, повністю розмотайте мережевий шнур і під'єднайте вилку до розетки — загориться індикатор живлення. Встановіть регулятор температури в положення «MAX» — загориться індикатор нагрівання. Через 5–10 хвилин вимкніть прилад, встановивши регулятор у положення «MIN», і від'єднайте його від мережі. Дочекайтеся повного охолодження робочих поверхонь і видаліть залишки олії паперовою серветкою.
Примітка: під час першого використання нагрівальні елементи можуть обгоряти, що супроводжується незначною кількістю диму або стороннім запахом. Це нормально і не є дефектом.
УВАГА!
Максимальний час безперервної роботи приладу — 40 хвилин. Після цього необхідно від'єднати прилад від мережі та дати йому повністю охолонути. Забороняється піднімати або переносити прилад, якщо він під'єднаний до мережі або ще не охолов.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Гриль-прес призначений для приготування різних видів продуктів шляхом їх обсмажування на панелі, що нагрівається, або між двома нагрітими панелями.
Увага!
• Забороняється вмикати гриль без встановлених знімних робочих поверхонь.
• Не використовуйте прилад без піддона для збирання жиру.
• Не відкривайте гриль під час розігрівання робочих поверхонь, у закритому положенні робочі поверхні нагріваються рівномірніше та швидше.
• Під час розігрівання робочих поверхонь встановлюйте регулятор (9) висоти верхньої робочої поверхні у положення «Гриль відкритий».

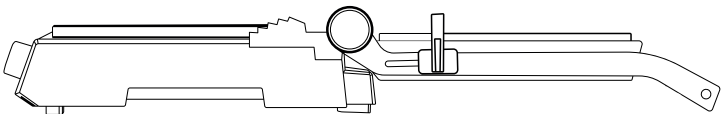
• Будьте обережні, під час роботи корпус грилю сильно нагрівається. Уникайте дуже близької відстані рук та інших відкритих ділянок тіла від робочої поверхні та зазорів з місцями виходу пари.
• Будьте обережними та остерігайтеся виходу пари із зазорів між робочими поверхнями. Не підносьте руки і не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла.
• Встановіть прилад на рівну стійку суху поверхню.
• Переконайтеся, що піддон для жиру встановлений правильно. Не використовуйте прилад без піддону.
• Змастить робочі панелі рослинною олією.
• Встановіть регулятор температури в положення «MIN».
Виберіть режим для приготування:

Режим «Контактний гриль»

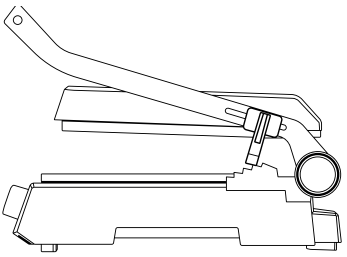


(закрите положення)

Режим «Барбекю»



Режим «Лагідне приготування»



• Розмотайте мережевий шнур на всю довжину і вставте вилку в розетку. При цьому засвітиться індикатор підключення.

• Обертанням ручки регулятора температури встановіть необхідну температуру нагрівання робочих поверхонь. Максимальна температура у положенні регулятора температури «MAX».

Рекомендація.

Не відкривайте прилад під час розігріву, в закритому положенні робочі панелі нагріваються рівномірно і швидше.

• При досягненні заданої температури робочих поверхонь індикатор «Індикатор нагрівання» погасне, тепер можна починати приготування продуктів.

• Візьміться за ручку і розкрийте гриль.

• Обережно покладіть продукти на нижню робочу поверхню. Остерігайтеся опіків можливими бризками рідини або жиру.

• Ви можете використовувати прилад як контактний гриль. Для цього, тримаючись за ручку, опустіть верхню робочу поверхню та притисніть нею продукти.

Режим «Лагідне приготування».

Ви також можете зафіксувати верхню робочу поверхню на визначеній відстані від нижньої робочої поверхні.

Для цього, тримаючись за ручку, трохи підніміть верхню робочу поверхню, перемістіть регулятор висоти (9) у необхідне положення (від «I» до «IIII») та акуратно опустіть верхню поверхню.

Увага! Не торкайтеся корпусу приладу незахищеними руками. Одягайте термозахисні кухонні рукавиці.

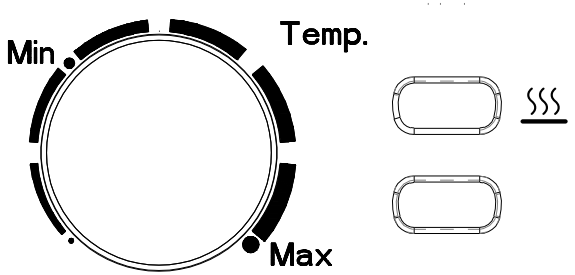
• Після того, як продукти приготуються, візьміться за ручку та підніміть верхню робочу поверхню.

• Перекладіть приготовані продукти у відповідний посуд, використовуючи дерев'яні або термостійкі пластмасові кухонні аксесуари.

У разі повторного використання гриля встановіть регулятор висоти (9) верхньої робочої поверхні у положення A «Гриль відкритий», опустіть верхню робочу поверхню на нижню робочу поверхню та дочекайтесь розігрівання робочих поверхонь. По закінченні роботи з грилем, вимкніть його, встановивши ручку регулятора в положення «MIN»,

ТЕМПЕРАТУРНІ РЕЖИМИ

Регулятор на відмітки MIN це 40 °C - 60 °C
Регулятор на відмітки MAX це 180 °C - 230 °C



Увага!
Дані, наведені в таблиці приготування продуктів на прижимному електрогрилі, є орієнтовними. Час і ступінь готовності можуть відрізнятися залежно від багатьох факторів, зокрема типу продукту, якості та температури м'яса, його товщини, початкового стану (свіже чи заморожене) та інших умов приготування.
Для досягнення найкращого результату рекомендуємо використовувати електронні термометри (харчові щупи), які можна розміщувати всередині шматка м'яса для точного визначення ступеня готовності продукту.

Продукт або функція	Температура, °C	Час приготування (приблизно)
Розігрівання	120-150	
Овочі	150-180	прибл. 5-7 хвилин
Креветки	150-180	прибл. 5-8 хвилин
Риба	150-180	прибл. 8-10 хвилин
Тост хлібний	180-230	прибл. 3-4 хвилини
Сендвіч	180-230	прибл. 2-4 хвилини
М'ясо, ковбаси	180-230	прибл. 6-8 хвилин
Птиця	180-230	прибл. 8-10 хвилин

витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
• Виконайте чищення приладу після його повного охолодження.

Використання приладу в режимі «Барбекю»

• Візьміться за ручку і розкрийте гриль приблизно на 90 градусів. Утримуючи верхню робочу поверхню за ручку, натисніть на фіксатор (8) «180 градусів» та повністю розкрийте гриль.

Примітка: розкривайте гриль тільки до під'єднання його до мережі.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

• Від'єднайте прилад від мережі.
• Починайте чищення приладу лише після того, які він повністю охолов.
• Очищуйте прилад від залишків їжі та інших забруднень щоразу після використання. Не відкладайте чищення, щоб уникнути просихання залишків їжі, які буде важко видалити.
• Для видалення залишків їжі, що підгоріли, використовуйте будь-яку щітку з м'якою щетиною і лопаткою для чищення (входить до комплекту).
• Промийте знімні робочі поверхні в теплій проточній воді з невеликою кількістю миючого засобу. Потім протріть м'якою сухою серветкою.
• Для чищення корпусу гриля використовуйте м'яку вологу серветку або спеціальні миючі засоби для нержавіючої сталі.
• Не використовуйте для чищення металеві щітки або абразивні миючі засоби.
• Не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла на електричні з'єднання.
• Корпус приладу протріть сухою або злегка вологою тканиною, просушіть на повітрі.

ЗБЕРІГАННЯ

Перед тим, як прибрати прилад на зберігання, проведіть його чищення. Змотайте шнур живлення. Прилади зберігаються у закритому сухому і чистому приміщенні за тем-

ператури навколишнього повітря не вище + 40°С і відносної вологості повітря не вище 70%, а також відсутності у навколишньому середовищі кислотних та інших випарів, які негативно впливають на матеріали приладів. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

КОМПЛЕКТАЦІЯ І КОЛІР ВКАЗАНІ НА УПАКОВЦІ ПРОДУКТУ

Всі матеріали даної інструкції були ретельно перевірені. У разі виявлення помилок, упущень і невідповідностей компанія залишає за собою право остаточного трактування. Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

ПРИМІТКА

Термін зберігання необмежений. Дата виробництва збігається із серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, хххх / хх / хх — рік, місяць та день відповідно.
Термін придатності виробу становить 3 роки.
Строк служби виробу, за умови виконання правил використання виробу, становить 3 роки.

УТИЛІЗАЦІЯ


Цей символ означає, що цей продукт не можна викидати зі звичайними побутовими відходами (2012/19/ЄС).
Дотримуйтесь правил вашої країни щодо роздільного збору електричних та електронних виробів. Правильна утилізація допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини.

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!
Компанія Rotex висловлює подяку за Ваш вибір і гарантує

високу якість і бездоганне функціонування придбаного Вами виробу при дотриманні правил його експлуатації. Термін гарантії на всі вироби - 24 місяці з дня придбання. Цим гарантійним талоном Rotex підтверджує справність даного виробу і бере на себе зобов'язання по безкоштовному усуненню всіх несправностей, що виникли з вини виробника. Гарантійний ремонт може бути проведений в авторизованому сервісному центрі на території України.

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

I. ТЕРМІН ГАРАНТІЇ ЯКОСТІ І ВІДПОВІДНОСТІ ЗАЯВЛЕНОМУ ТЕХНІЧНОМУ СТАНУ СКЛАДАЄ:

1) На виріб – 24 місяці з дня його продажу (підтверджується товарним чеком);

2) На замінені після закінчення гарантійного терміну вузли, агрегати і запасні частини – 30 днів з дня їх установки у виріб (підтверджується в гарантійному талоні відповідною відміткою з круглою печаткою сервісного підприємства).

3) При обміні товару на аналогічну модель у гарантійному талоні вписується дата продажу товару та дата ремонту товару шляхом обміну.

II. ВИМОГИ ДО ПРЕТЕНЗІЇ

З метою посилення відповідальності експертів за висновок, претензії щодо якості виробу і його технічного стану приймаються тільки в уповноважених сервісних підприємствах, а також у сервісних відділах роздрібної торгівельної мережі, де був придбаний виріб.

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ:

1) Гарантійний ремонт виробу здійснюється уповноваженим сервісним підприємством.

2) У разі проведення гарантійного ремонту, гарантійний термін на сам виріб і його комплектуючі частини, які не були замінені при ремонті, подовжується на термін перебування виробу у ремонті.

IV. ВАЖЛИВО! ГАРАНТІЯ НА ВИРІБ ВТРАЧАЄ СИЛУ У РАЗІ, КОЛИ:

1) Виріб не має цього гарантійного талона.

2) Гарантійний талон заповнений частково або неправильно і/або з виправленнями без їх підтвердження Продавцем;
3) Серійний номер на виробі видалений або пошкоджений, якщо він там був передбачений і раніше був записаний до гарантійного талону.
4) Ремонтні роботи проведені сервісним підприємством, не уповноваженим на даний вид діяльності (підтверджується Договором або одноразовою угодою).
5) Без узгодження з Продавцем до виробу внесені конструктивні зміни (підтверджується експертним висновком).

V. ГАРАНТІЯ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ВИРОБУ ЯКОСТІ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ВИПАДКИ, КОЛИ НЕСПРАВНОСТІ ВИРОБУ БУЛИ ВИКЛИКАНІ:

- недбалим поводженням з ним і неправильною його експлуатацією (наприклад – експлуатація в умовах «не побутового характеру», де використання виробу непридатне через зміну його статусу як «прилад побутового призначення»; експлуатація з порушенням вимог загально прийнятих правил безпеки при експлуатації електричних приладів, недотриманням інструкції з монтажу і експлуатації і т.д.);
- неправильними монтажними і/або пусконалагоджувальними роботами;
- транспортними та механічними пошкодженнями;
- використанням неякісних або невідповідних витратних матеріалів;
- підключенням виробу до комунікацій і систем (електроживлення), що не відповідають вимогам національних Державних стандартів;
-природними явищами, стихійними лихами, пожежею і т.ін.;
-попаданням у виріб сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах і т. ін.

СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОВАРІВ ТОРГОВОЇ МАРКИ «ROTEX» В УКРАЇНІ

Вінниця	СЦ “Техсервіс”	вул. Костянтина Василенка, 16	38(073)505-01-01, (098) 505-01-01
Дніпро	ТОВ “Лотос”	пр-т. Сергія Нігоняна, 74	(067) 444-00-57 (097) 958-90-46
Житомир	АСЦ “ЄвроСервіс”	вул.Львівська,11	(0412) 55-55-15, (093) 461-95-96
Запоріжжя	ЗФ ТОВ “Лотос”	вул. Гоголя, 175	(050) 730-66-11, (063) 959-44-20
Івано-Франківськ	СЦ “М-Стайл”	вул. Незалежності, 179Б	38(0342) 77-33-22, (050)433-33-44, (096)7332233
Київ	“АМАТІ-СЕРВІС”	вул. Бориспільська,9, корп.57	(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	ТОВ “Побуттех Сервіс”	вул. Петра Сагайдачного, 12	(067) 238-30-99, (044) 298-00-50, (050) 344-42-42 (Telegram), (099) 290-64-94 (Viber),
Кропивницький	СЦ «Європобуттех»	вул.Чорновола, 1-В	(097) 543-10-13 (095) 309-44-40
Луцьк	СЦ “Сервіс-Майстер”	пр-т. Перемоги, 24	(0332) 785625 (097) 7280498 (095)6432202
Львів	СЦ “РОСімпекс”	вул. Шараневича, 28	(032) 239-55-77, 239-51-52, (096)2395577
Миколаїв	ТД “Альянс Україна”	вул. Вокзальна, 5	(099) 357-98-37 ДЛЯ МАГАЗИНІВ!!!
Одеса	СЦ “Профі”	пр-т. Небесної Сотні, 4/7	(066)794-23-59, (097)741-63-69, (048)702-01-12
Полтава	НВ ТОВ “Промелектроніка”	вул. Європейська, 66	(050) 404-60-85
Рівне	СЦ “ТІКО”	вул. Відінська, 42А	(0362) 629-429, 288-902
Суми	СЦ “Ельф”	вул. Петропавлівська, 86/1	(542) 210-679, 650-340, 655-510
Тернопіль	СЦ “Радіо-сервіс”	вул. Київська, 2 Будинок побуту “Сонячний”	(0352) 26-76-26 (096) 431-62-55
Харків	СЦ “Євроком”	пров. Пискунівский, 4	(095) 168-35-59 (097) 710-38-38
Херсон	СЦ “Дисплей-плюс”	вул. Робітнича, 66	(0552) 48-57-77, факс 49-01-52
Черкаси	“Ремонт побутової техніки”	вул .Надпільна 248 А. Офісна будівля “Надпільна Сіті”, 1 поверх , офіс 108.	(097)6381343, (063)6381343
Чернівці	СЦ “ФОП Гринчук В.В.”	вул. Руська, 234-Г	(0372) 507-100, (099) 029-69-67
Чернігів	СЦ “Наш Сервіс”	вул. Гонча, 51	(0462) 97-50-68, (0462) 97-50-67

Повний перелік гарантійних майстерень дивіться на сайті https://rotex.ua/support/

PL NSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

• Przed pierwszym użyciem nowego urządzenia należy koniecznie zapoznać się z instrukcjami zawartymi w niniejszej broszurze i stosować się do nich, nawet jeśli są Państwo przekonani, że dobrze znają Państwo obsługę tego typu urządzeń.

• W celu dalszego użytkowania urządzenia należy znaleźć dla niego bezpieczne miejsce i trzymać niniejszą broszurę pod ręką.

• Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, zgodnie z niniejszą instrukcją. Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może doprowadzić do jego uszkodzenia, spowodować szkody dla użytkownika lub jego mienia.

• Urządzenie elektryczne jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do zastosowań komercyjnych ani do pracy w stołówkach, kuchniach sklepów, biur, fabryk lub innych pomieszczeniach roboczych.

• Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, że napięcie znamionowe podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku. Zasilanie urządzenia powinno odbywać się poprzez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o nominalnym prądzie resztkowym nie większym niż 30 mA; urządzenie powinno być podłączone do gniazdka z uziemieniem.

• Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że są one pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

• Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia, gdy urządzenie jest pod napięciem, schładza się lub jest przechowywane.

• Czyszczenie i konserwacja nie mogą być powierzone dzie-

ciom poniżej 8 roku życia. W przypadku starszych dzieci czynności te powinny odbywać się pod nadzorem osób dorosłych.
• Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
• Ze względów bezpieczeństwa dzieci nie należy pozostawiać bez nadzoru w pobliżu plastikowych torebek dostarczonych jako opakowanie urządzenia. Istnieje ryzyko uduszenia.
• Urządzenie należy zawsze ustawiać na stabilnej, równej i suchej powierzchni, pozostawiając wystarczającą ilość miejsca wokół niego.
• Używaj wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta.
• Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
• Zawsze rozgrzewaj płytę grzewczą przed rozpoczęciem gotowania.
• Nie przenoś urządzenia, dopóki całkowicie nie ostygnie.
• Aby uniknąć niebezpieczeństwa, nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
• Przewód zasilający nie powinien zwisać nad krawędzią stołu ani nad powierzchnią roboczą, na której stoi urządzenie. Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami mebli.
• Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
Podczas pracy urządzenia temperatura zewnętrznej powierzchni może być podwyższona, a powierzchnie płyt urządzenia mogą się silnie nagrzewać. Aby uniknąć poparzeń, nie dotykaj gorących powierzchni płyt, trzymaj się wyłącznie za uchwyt. Zaleca się używanie uchwytów (nie wchodzą w skład zestawu).
• Uważaj na parę wydobywającą się ze szczelin między płytami grzewczymi. Nie zbliżaj rąk do krawędzi urządzenia.
• Nie używaj urządzenia do przygotowywania mrożonych produktów; przed przygotowaniem produkty należy roz-

mrozić.
• Nie używaj urządzenia bez tacki na tłuszcz.
• Nie włączaj urządzenia bez zamontowanych paneli roboczych. Upewnij się, że panele robocze są prawidłowo zamontowane i dobrze zamocowane. Płyty muszą być solidnie
zamocowane w urządzeniu. Usterki powstałe w wyniku nieprawidłowego lub niedbałego montażu paneli powodują utratę prawa do serwisu gwarancyjnego
• Aby uniknąć uszkodzenia płyt roboczych, nie używaj metalowych przyborów kuchennych i nie kroić produktów bezpośrednio na płytach roboczych. Używaj
przyborów kuchennych z powłoką nieprzywierającą.
• Przed zdjęciem płyt, czyszczeniem grilla lub odłożeniem go do przechowywania należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
• Aby uniknąć ryzyka pożaru, w żadnym wypadku nie przykrywaj urządzenia podczas pracy.
• Utrzymuj urządzenie w czystości. Czyść urządzenie zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.
• Po użyciu zawsze wyczyść urządzenie.
• Aby odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, należy pociągnąć za wtyczkę przewodu zasilającego, w żadnym wypadku nie należy ciągnąć za przewód zasilający, ponieważ może to spowodować uszkodzenie przewodu lub gniazdka.
• Nie umieszczaj urządzenia elektrycznego w pobliżu umywalki lub zlewu, nie stawiaj go na urządzeniach będących źródłem ciepła, a także w ich pobliżu.
• Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia niebezpiecznej sytuacji należy go wymienić w profesjonalnym warsztacie lub z pomocą wykwalifikowanego specjalisty. Użytkowanie urządzenia elektrycznego z uszkodzonym przewodem zasilającym jest zabronione. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. W przypadku problemów z

urządzeniem skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.



UWAGA!
Gorąca powierzchnia
Podczas pracy urządzenia powierzchnie płyt mogą się bardzo nagrzewać. Aby uniknąć poparzeń, nie dotykaj gorących powierzchni płyt, trzymaj urządzenie wyłącznie za uchwyt. Zaleca się używanie rękawic kuchennych (nie wchodzą w skład zestawu).

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA
Rozpakuj urządzenie.
Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
Upewnij się, że obudowa i przewód zasilający nie są uszkodzone.
Przed pierwszym użyciem wyczyść urządzenie, postępując zgodnie z instrukcjami w sekcji „Czyszczenie i konserwacja".
Ustaw grill kontaktowy na równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Jeśli powierzchnia jest wrażliwa na wysokie temperatury, podłóż pod urządzenie podstawkę odporną na wysoką temperaturę.

UWAGA!
Istnieje ryzyko poparzenia!
Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka. Należy dotykać wyłącznie uchwytu (10) lub termostatu (5).
Dostępne powierzchnie grilla kontaktowego mogą się bardzo nagrzewać. Aby uniknąć poparzeń, należy używać uchwytów lub rękawic kuchennych (nie wchodzą w skład zestawu). Nie używaj metalowych przedmiotów do przewracania lub wyjmowania produktów, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę płyt. Używaj żaroodpornej łopatki z tworzywa sztucznego lub drewna. Umieszczaj produkty bezpośrednio na płytach grilla. Nie używaj folii, talerzy ani innych przedmiotów jako podkładki.
Przed pierwszym użyciem upewnij się, że tacka na tłuszcz (4) jest prawidłowo zamontowana. Regularnie ją opróżniaj, aby uniknąć przepełnienia.
Przed użyciem nałóż niewielką ilość oleju roślinnego na nieprzywierającą powłokę powierzchni roboczych, równomiernie go rozprowadź i usuń nadmiar papierową serwetką. Zamknij urządzenie.

PIERWSZE URUCHOMIENIE
Urządzenie należy uruchomić po raz pierwszy w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, bez produktów spożywczych.
Ustaw regulator temperatury w pozycji „MIN". Zamknij płyty, całkowicie rozwiń przewód zasilający i podłącz wtyczkę do gniazdka — za-

pali się wskaźnik zasilania. Ustaw regulator temperatury w pozycji „MAX” — zapali się wskaźnik nagrzewania. Po 5–10 minutach wyłącz urządzenie, ustawiając regulator w pozycji „MIN”, i odłącz je od sieci. Poczekaj, aż powierzchnie robocze całkowicie ostygną, a następnie usuń resztki oleju papierową serwetką.
Uwaga: podczas pierwszego użycia elementy grzejne mogą się przypalać, co towarzyszy niewielkiej ilości dymu lub obcemu zapachowi. Jest to normalne i nie stanowi wady.

UWAGA!

Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 40 minut. Następnie należy odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia. Nie wolno podnosić ani przenosić urządzenia, jeśli jest podłączone do sieci lub jeszcze nie ostygło.

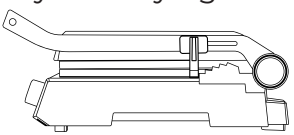
EKSPLOATACJA

Grill-prasa jest przeznaczona do przygotowywania różnych rodzajów produktów poprzez ich smażenie na podgrzewanej płycie lub pomiędzy dwiema podgrzewanymi płytami.

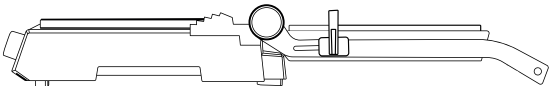
Uwaga!

• Nie wolno włączać grilla bez zamontowanych wyjmowanych powierzchni roboczych.
• Nie używaj urządzenia bez tacki na tłuszcz.
• Nie otwieraj grilla podczas rozgrzewania powierzchni roboczych; w pozycji zamkniętej powierzchnie robocze nagrzewają się równomierniej i szybciej.
• Podczas rozgrzewania powierzchni roboczych ustaw regulator (9) wysokości górnej powierzchni roboczej w pozycji „Grill otwarty”.
• Zachowaj ostrożność, podczas pracy obudowa grilla bardzo się nagrzewa. Unikaj trzymania rąk i innych odsłoniętych części ciała zbyt blisko powierzchni roboczej oraz szczelin, z których wydobywa się para.
• Zachowaj ostrożność i uważaj na parę wydobywającą się ze szczelin między powierzchniami roboczymi. Nie podnoś rąk ani nie zbliżaj innych odsłoniętych części ciała.
• Ustaw urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni.
• Upewnij się, że tacka na tłuszcz jest prawidłowo zamontowana. Nie używaj urządzenia bez tacki.
• Nasmaruj panele robocze olejem roślinnym.
• Ustaw regulator temperatury w pozycji „MIN”.

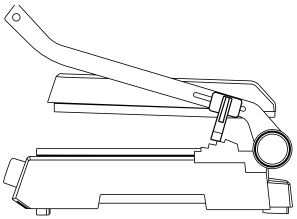
Wybierz tryb gotowania:



Tryb „Grill kontaktowy”
(pozycja zamknięta)



Tryb „Barbecue”



Tryb „Delikatne gotowanie”

Można również zablokować górną płytę grzewczą w określonej odległości od dolnej płyty grzewczej.
W tym celu należy chwycić za uchwyt i lekko unieść górną płytę grzewczą, przesunąć regulator wysokości (9) do żądanej pozycji (od „I” do „IIII”) i ostrożnie opuścić górną płytę.
Ostrzeżenie! Nie dotykaj korpusu urządzenia gołymi rękami. Noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.
• Po ugotowaniu potrawy chwyć za uchwyt i podnieś górną płytę grzewczą.
• Przełóż ugotowaną potrawę do odpowiednich pojemników, używając drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych odpornych na wysoką temperaturę.
Jeśli zamierzasz ponownie użyć grilla, ustaw regulator wysokości (9) górnej powierzchni do gotowania w pozycji A „Grill otwarty”, opuść górną powierzchnię na dolną powierzchnię do gotowania i poczekaj, aż powierzchnie się nagrzeją. Po zakończeniu korzystania z grilla wyłącz go, ustawiając pokrętło regulacyjne w pozycji „MIN”, a następnie wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
• Wyczyść urządzenie po całkowitym ostygnięciu.
Korzystanie z urządzenia w trybie „Barbecue”
• Chwyć za uchwyt i otwórz grill do około 90 stopni. Trzymając górną powierzchnię do gotowania za uchwyt, naciśnij zatrzask „180 stopni” (8) i otwórz grill całkowicie.
Uwaga: Otwieraj grill dopiero po podłączeniu go do sieci zasilającej.

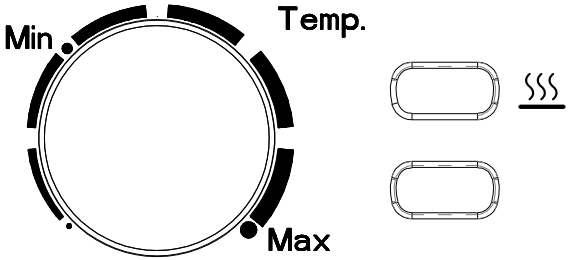
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

• Odłącz urządzenie od sieci zasilającej.
• Czyszczenie urządzenia należy rozpocząć dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.
• Po każdym użyciu należy usunąć z urządzenia resztki jedzenia i inne zabrudzenia. Nie należy zwlekać z czyszczeniem, aby uniknąć zaschnięcia resztek jedzenia, które będą trudne do usunięcia.
• Aby usunąć przypalone resztki jedzenia, należy użyć szczotki z miękkim włosiem oraz skrobaczki do czyszczenia (w zestawie).
• Wyjmowane powierzchnie do gotowania należy umyć pod ciepłą bieżącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie

ZAKRESY TEMPERATUR

Ustawienie regulatora na pozycję MIN odpowiada temperaturze 40 °C – 60 °C

Ustawienie regulatora na pozycję MAX odpowiada temperaturze 180 °C – 230 °C



Uwaga!

Dane podane w tabeli dotyczącej przygotowywania potraw na elektrycznym grillu dociskowym mają charakter orientacyjny. Czas i stopień wypieczenia mogą się różnić w zależności od wielu czynników, w szczególności od rodzaju produktu, jakości i temperatury mięsa, jego grubości, stanu wyjściowego (świeże lub mrożone) oraz innych warunków przygotowania.

Aby uzyskać najlepszy rezultat, zalecamy stosowanie termometrów elektronicznych (sond do żywności), które można umieścić wewnątrz kawałka mięsa w celu dokładnego określenia stopnia wypieczenia produktu.

Produkt lub funkcja	Temperatura, °C	Czas przygotowania (w przybliżeniu)
Podgrzewanie	120-150	
Warzywa	150-180	około 5–7 minut
Krewetki	150-180	około 5–8 minut
Ryby	150-180	około 8–10 minut
Tosty	180-230	około 3–4 minuty
Kanapki	180-230	około 2–4 minuty
Mięso, wędliny	180-230	około 6–8 minut
Drób	180-230	około 8–10 minut

wytrzyj miękką, suchą ściereczką.
• Do czyszczenia obudowy grilla użyj miękkiej, wilgotnej ściereczki lub specjalnych środków do czyszczenia stali nierdzewnej.
• Do czyszczenia nie używaj metalowych szczotek ani ściernych środków czyszczących.
• Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Upewnij się, że woda nie ma kontaktu z połączeniami elektrycznymi.
• Wytrzyj obudowę urządzenia suchą lub lekko wilgotną ściereczką, a następnie pozostaw do wyschnięcia na powietrzu.

PRZECHOWYWANIE

Przed przechowywaniem urządzenie należy wyczyścić. Zwinąć przewód zasilający. Urządzenia należy przechowywać w zamkniętym, suchym i czystym pomieszczeniu, w temperaturze otoczenia nieprzekraczającej +40°C i wilgotności względnej nieprzekraczającej 70%, gdzie w otoczeniu nie ma oparów kwasowych ani innych, które mogłyby niekorzystnie wpływać na materiały, z których wykonano urządzenie. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

KOMPLETNOŚĆ I KOLORY ZNAJDUJĄCE SIĘ NA OPAKOWANIU PRODUKTU

Wszystkie materiały zawarte w niniejszej instrukcji zostały dokładnie sprawdzone. W przypadku błędów, pominięć i niespójności firma zastrzega sobie prawo do ostatecznej interpretacji. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji, konfiguracji i charakterystyce technicznej produktu w ramach udoskonalania swoich produktów bez dodatkowego powiadamiania o takich zmianach.

UWAGA

Okres trwałości jest nieograniczony. Data produkcji pokrywa się z numerem seryjnym i numerem partii wskazanym na opakowaniu produktu, xxxxx / xx / xx - odpowiednio rok, miesiąc i dzień.
Okres trwałości produktu wynosi 3 lata.
Okres użytkowania produktu, z zastrzeżeniem zasad użytkowania produktu, wynosi 3 lata.

Wszystkie materiały zawarte w niniejszej instrukcji zostały dokładnie sprawdzone. W przypadku błędów, pominięć i niespójności firma zastrzega sobie prawo do ostatecznej interpretacji. Konstrukcja i specyfikacje urządzenia mogą ulec zmianie bez powiadomienia. Przed zakupem należy zapoznać się z rzeczywistymi specyfikacjami produktu. Producent ma prawo do wprowadzania zmian w projekcie, konfiguracji i charakterystyce technicznej produktu w ramach ulepszania swoich produktów, z powiadomieniem o zmianach.



*To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawa z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) 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 zużytym 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.
*Dystrybutor gwarantuje, że ten produkt będzie działał przez okres dwóch lat, jeśli będzie używany zgodnie z przeznaczeniem. W przypadku awarii w czasie okresu gwarancji użytkownicy mają prawo do bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu, jeśli naprawa okaże się niemożliwa, z wyjątkiem sytuacji, gdy którekolwiek z tych rozwiązań nie będzie możliwe lub obarczone nadmiernymi kosztami. W takim przypadku nabywca ma prawo do obniżenia ceny lub odstąpienia od zakupu, o czym należy rozmawiać bezpośrednio z sprzedawcą. Gwarancja obejmuje również wymianę części, jeśli w obu przypadkach produkt był używany zgodnie z zaleceniami opisanymi w niniejszej instrukcji i nie był naprawiany przez osoby trzecie nieupoważnione przez firmę dystrybutor. Gwarancja nie obejmuje części podlegających normalnemu zużyciu. Ta gwarancja nie wpływa na prawa konsumenta zgodnie z dyrektywą 1999/44/EC dla krajów członkowskich Unii Europejskiej.
Gwarancja w żaden sposób nie ogranicza ustawowych lub prawnych praw użytkownika. Urządzenie musi być prawidłowo zainstalowane, umieszczone i obsługiwane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi. Urządzenie jest używane
wyłącznie w sieci elektrycznej podanej na tabliczce znamionowej. Urządzenie było używane wyłącznie do normalnych celów domowych.
Klienci muszą skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym dystrybutora w celu naprawy produktu. Jakiekolwiek ingerencje w urządzenie przez osoby nieupoważnione przez firmę dystrybucyjną, lub nieostrożne lub niewłaściwe użytkowanie spowoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Gwarancja musi być w pełni wypełniona i dostarczona wraz z pokwitowaniem lub dokumentem dostawy. W celu skutecznego wykonania praw wynikających z niniejszej gwarancji. Niniejsza gwarancja powinna zostać zachowana przez użytkownika, podobnie jak faktura, paragon lub dokument dostawy, aby ułatwić korzystanie z tych praw. W przypadku serwisu technicznego i opieki posprzedażnej poza terytorium Polski, prosimy o przesłanie zapytania do punktu sprzedaży, w którym zakupiono produkt lub sprawdzenie dalszych informacje posprzedażowe na https://rotexhome.com

SAVE THE INSTRUCTION

• Before using the appliance for the first time, it is important that you read and follow the instructions set out in this leaflet, even if you are confident that you know how to use such appliances.
• For future use, find a safe place to store the appliance and keep this leaflet to hand.
• Use the appliance only for its intended purpose, as set out in these instructions. Incorrect handling of the appliance may result in damage to the appliance, injury to the user or damage to property.
• This electrical appliance is intended for domestic use only. It is not intended for commercial use or for operation in canteens, shop kitchens, offices, factories or other work premises.
• Before plugging the appliance into a socket, ensure that the rated voltage indicated on its rating plate matches the voltage at the socket. The appliance must
be powered via a residual current device (RCD) with a rated residual operating current of no more than 30 mA; the appliance must be connected to a socket with an earth contact.
• This appliance is suitable for use by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the associated risks.
• Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years of age whilst the appliance is switched on, cooling down or being stored.
• Cleaning and user maintenance must not be carried out by children under 8 years of age. Older children must be supervised by an adult.
• Children must not play with the appliance.
• For the safety of children, do not leave the plastic bags

supplied as packaging for the appliance unattended. There is a risk of suffocation.
• Always place the appliance on a stable, level and dry surface, leaving sufficient space around it.
• Use only accessories recommended by the manufacturer.
• Do not leave the appliance switched on and unattended.
• Always preheat the cooking plate before starting to cook.
• Do not move the appliance until it has cooled down completely.
• To avoid danger, never connect this appliance to an external timer or remote control system.
• The power cord must not hang over the edge of a table or the work surface on which the appliance is standing. Ensure the power cord does not come into contact with hot surfaces or sharp edges of furniture.
• Never leave the appliance switched on and unattended. When the appliance is in use, the external surface may become hot, and the cooking plates may become very hot. To avoid burns, do not touch the hot cooking plates; hold only the handle. It is recommended to use oven gloves (not included).
• Be aware of steam escaping from the gaps between the cooking plates. Do not bring your hands close to the edges of the appliance.
• Do not use the appliance to cook frozen food; defrost food before cooking.
• Do not use the appliance without the drip tray.
• Do not switch on the appliance without the cooking panels in place. Ensure that the cooking panels are correctly installed and securely fastened. The panels must be firmly secured in the appliance. Any faults arising from incorrect or negligent installation of the panels will invalidate your warranty
cover.
• To avoid damaging the cooking plates, do not use metal kitchen utensils and do not cut food directly on the cook-

ing plates. Use
kitchen utensils with a non-stick coating.
• Allow the appliance to cool completely before removing the plates, cleaning the grill or storing it.
• To avoid the risk of fire, never cover the appliance whilst it is in use.
• Keep the appliance clean. Clean the appliance in accordance with the instructions in the 'Cleaning and Care' section.
• Always clean the appliance after use.
• To disconnect the appliance from the mains, pull on the plug; never pull on the power cable, as this may damage the cable or the socket.
• Do not place the appliance near a washbasin or sink, and do not place it on or near heat-generating appliances.
• If the power cable is damaged, it must be replaced by a professional workshop or a qualified technician to avoid a hazardous situation. It is prohibited to use the appliance with a damaged power cable. Do not attempt to repair the appliance yourself. If you experience any problems with the appliance, contact an authorised service centre. Do not attempt to repair the appliance yourself.

WARNING!



Hot surface
When the appliance is in use, the surfaces of the plates may become very hot. To avoid burns, do not touch the hot plate surfaces; hold the appliance only by the handle. We recommend using oven gloves (not included).

PREPARATION FOR USE

Unpack the appliance.
Remove all packaging material.
Check that the housing and power cord are undamaged.
Before first use, clean the appliance following the instructions in the 'Cleaning and Care' section.
Place the contact grill on a flat, heat-resistant surface. If the surface is sensitive to high temperatures, place a heat-resistant mat under the appliance.

WARNING!

There is a risk of burns!
When the appliance is in use, the temperature of accessible surfaces may be very high. Only touch the handle (10) or the thermostat (5).
The accessible surfaces of the contact grill may become very hot. Use oven gloves or oven mitts to avoid burns (not included). Do not use metal objects to turn or remove food, as they may damage the coating on the plates. Use a heat-resistant plastic or wooden spatula. Place food directly on the grill plates. Do not use foil, plates or other items as a base.
Before first use, ensure that the drip tray (4) is correctly fitted. Empty it regularly to prevent it from overflowing.
Before use, apply a small amount of vegetable oil to the non-stick coating of the cooking surfaces, spread it evenly and remove any excess with a paper towel. Close the appliance.
FIRST USE
Switch on the appliance for the first time in a well-ventilated room with no food present.
Set the temperature control to the 'MIN' position. Close the plates, fully uncoil the power cord and plug it into a socket — the power indicator will light up. Set the temperature control to the 'MAX' position — the heating indicator will light up. After 5–10 minutes, switch off the appliance by setting the control to the 'MIN' position and unplug it from the mains. Wait for the cooking surfaces to cool completely and remove any oil residue with a paper towel.
Note: during first use, the heating elements may burn off, accompanied by a small amount of smoke or an unpleasant odour. This is normal and does not constitute a fault.

WARNING!

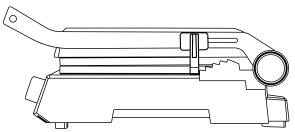
The maximum continuous operating time of the appliance is 40 minutes. After this, you must unplug the appliance and allow it to cool down completely. Do not lift or move the appliance whilst it is connected to the mains or has not yet cooled down.

OPERATION

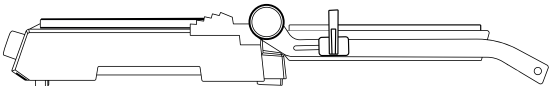
The grill press is designed for cooking various types of food by frying them on the heated plate or between two heated plates.
Warning!
• Do not switch on the grill without the removable cooking surfaces in place.
• Do not use the appliance without the drip tray.
• Do not open the grill whilst the cooking surfaces are heating up; in the closed position, the cooking surfaces heat up more evenly and quickly.
• When preheating the cooking surfaces, set the upper cooking surface

height adjuster (9) to the ‘Grill open’ position.
• Take care, as the grill housing becomes very hot during operation. Keep your hands and other exposed parts of your body well away from the cooking surface and the gaps where steam escapes.
• Take care and watch out for steam escaping from the gaps between the cooking surfaces. Do not hold your hands or other exposed parts of your body near these areas.
• Place the appliance on a level, stable and dry surface.
• Ensure the drip tray is correctly fitted. Do not use the appliance without the drip tray.
• Grease the cooking plates with vegetable oil.
• Set the temperature control to the ‘MIN’ position.
Select the cooking mode:

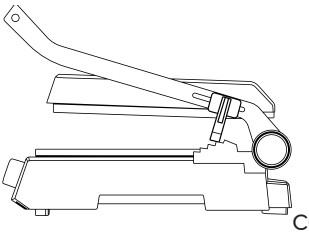
‘Contact Grill’ mode
(closed position)



‘Barbecue’ mode



‘Gentle Cooking’ mode



You can also lock the upper cooking surface at a specific distance from the lower cooking surface.
To do this, hold the handle and lift the upper cooking surface slightly, move the height adjuster (9) to the required position (from ‘I’ to ‘IIII’) and carefully lower the upper surface.
Warning! Do not touch the appliance body with bare hands. Wear heat-resistant oven gloves.
• Once the food is cooked, grasp the handle and lift the top cooking surface.
• Transfer the cooked food to suitable containers using wooden or heat-resistant plastic kitchen utensils.
If reusing the grill, set the height adjuster (9) of the upper cooking surface to position A ‘Grill open’, lower the upper cooking surface onto the lower cooking surface and wait for the cooking surfaces to heat up. When you have finished using the grill, switch it off by setting the control knob to the ‘MIN’ position, then unplug the power cord from

the socket.
• Clean the appliance once it has cooled down completely.
Using the appliance in 'Barbecue' mode
• Grasp the handle and open the grill to approximately 90 degrees. Holding the top cooking surface by the handle, press the "180 degrees" latch (8) and open the grill fully.
Note: Only open the grill once it has been connected to the mains.

CLEANING AND MAINTENANCE

• Unplug the appliance from the mains.
• Only start cleaning the appliance once it has cooled down completely.
• Clean the appliance of food residues and other dirt after every use. Do not delay cleaning to avoid food residues drying on, which will be difficult to remove.
• To remove burnt-on food residues, use any soft-bristled brush and the cleaning scraper (included).
• Wash the removable cooking surfaces under warm running water with a small amount of washing-up liquid. Then wipe with a soft, dry cloth.
• To clean the grill housing, use a soft damp cloth or special cleaning products for stainless steel.
• Do not use metal brushes or abrasive cleaning products for cleaning.
• Do not immerse the appliance in water or other liquids. Ensure that water does not come into contact with electrical connections.
• Wipe the appliance body with a dry or slightly damp cloth, then leave to air dry.

STORAGE

Clean the appliance before storing it. Wind up the power cord. The devices should be stored in a closed, dry and clean room at an ambient temperature not exceeding +40°C and relative humidity not exceeding 70%, and where there are no acidic or other vapours in the environment that could adversely affect the device materials. Keep the device out of the reach of children.

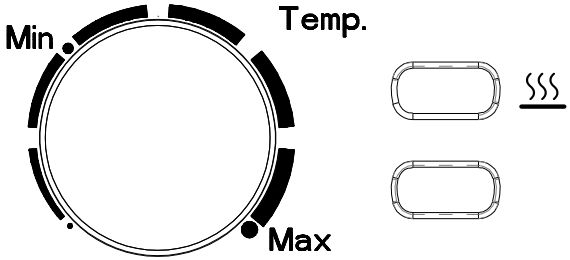
EQUIPMENT AND COLOUR ARE INDICATED ON THE PACKAGING OF THE PRODUCT

All materials in this manual have been carefully checked. In case of errors, omissions and inconsistencies, the company reserves the right to make the final interpretation. The manufacturer reserves the right to make changes to the design, configuration, and technical characteristics of the product in the course of improving its products without further notice.

NOTE

The shelf life of the product is unlimited, provided that the product storage rules are followed.

TEMPERATURE RANGES
Setting the control to the MIN position corresponds to a temperature of 40 °C – 60 °C
Setting the control to the MAX position corresponds to a temperature of 180 °C – 230 °C



Please note!
The information provided in the table regarding the preparation of food on an electric grill is for guidance only. Cooking times and degrees of doneness may vary depending on a number of factors, in particular the type of product, the quality and temperature of the meat, its thickness, its initial condition (fresh or frozen) and other preparation conditions.
For best results, we recommend using electronic thermometers (meat probes), which can be inserted into the meat to accurately determine the degree of doneness.

Product or function	Temperature, °C	Cooking time (approx.)
Reheating	120-150	
Vegetables	150-180	approx. 5–7 minutes
Prawns	150-180	approx. 5–8 minutes
Fish	150-180	approx. 8–10 minutes
Toast	180-230	approx. 3–4 minutes
Sandwich	180-230	approx. 2–4 minutes
Meat, sausages	180-230	approx. 6–8 minutes
Poultry	180-230	approx. 8–10 minutes

The date of manufacture coincides with the serial number and batch number indicated on the product packaging, xxxxx / xx / xx - year, month and day, respectively. The shelf life and service life of the product, subject to the rules of use and storage of the product, is 3 years.

PRODUCT DISPOSAL

This product complies with European Directive 2012/19/ EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection centre closest to your home.

WARRANTY REPORT

Company distributor guarantees compliance of this product for the use for which it is intended for a period of two years. In the case of breakdown during the term of this warranty, users are entitled to repair or else the replacement of the product at no charge if the former is unavailable, unless one of these options proves impossible to fulfill or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by company distributor. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

USE OF WARRANTY

Customers must contact a distributor company authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by distributor company, or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. The warranty must be fully completed and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty. This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Polish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item or check for further aftersales information a https://rotexhome.com

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Артикул

Серійний номер

Дата продажу

Штамп магазину

Підпис продавця

GWARANCJA KUPON

Artykuł

Seryjny numer

Data obroty

Pieczęć sklep

Podpis sprzedawca

WARRANTY COUPON

Article

Date sales

Date sales

Stamp shop

Signature seller

ТАБЛИЦЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ

TABELA NAPRAW GWARANCYJNYCH

WARRANTY REPAIR TABLE

Номер гарантійного ремонту	Дата надходження у ремонт	Дата виконання ремонту	Опис ремонту	Назву та печатка сервісного центру	ПІБ майстра, який виконав ремонт
Numer naprawy gwarancyjnej	Data otrzymania do naprawy	Data naprawy	Opis naprawy	Nazwa i pieczęć centrum serwisowego	Imię i nazwisko technika, który wykonał naprawę
Warranty repair number	Date of receipt for repair	Repair date	Description of repair	name and seal of the service center	Full name of the technician who performed the repair

rotex

комфортна техніка для тебе

rotex.ua/support

https://rotexhome.com/support/

Виробник/Manufacturer: “Комцентр Сервісез Чайна ЛТД.”, Панью дістрік, Гуанжоу сіті, Китай/ “Comcenter services China LTD.”, Panyu district, Guangzhou city, China.
Імпортер в Україні: ТОВ “Укрпобутпостач” , Україна, 02002, м. Київ, вул. Раїси Окіпної, 4-Б, офіс 32.
Importer in EU : Ibis Group sp. z o.o., Ul. Hoża 86/410, 00-682 Warszawa, NIP 7831841361.
Serwis gwarancyjny (in PL): Długa 87/91, 42-208 Częstochowa Ibis Group sp. z o.o.

Вироблено в Китаї.
Wyprodukowano w ChRL.
Made in China.