

 maltec



**INSTRUKCJA
OBSŁUGI**

PL

GRILL ELEKTRYCZNY XXL SM4500W

Dziękujemy za skorzystanie z produktu. Przed użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją

Przed przystąpieniem do obsługi przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je na przyszłość

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. Nie używać na zewnątrz.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Małe dzieci lub osoby niedołążne powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem ani nie korzystają z niego w niewłaściwy sposób.
- Nie dotykaj gorących powierzchni, użyj uchwyty do podniesienia górnej płyty.
- Zawsze używaj grilla na suchej, równej powierzchni.
- Nie umieszczaj tego urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w miejscu, w którym mogłoby dotykać nagrzanego piekarnika.
- Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednią przestrzeń powietrzną nad i ze wszystkich stron, umożliwiającą cyrkulację.
- Na powierzchniach, na których problemem może być ciepło, zaleca się zastosowanie maty izolacyjnej.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, dotykał gorących powierzchni lub zawiązywał się.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Zawsze wyłączaj zasilanie w gniazdku elektrycznym, a następnie wyjmij wtyczkę przed próbą przeniesienia urządzenia, które nie jest używane oraz przed czyszczeniem lub przechowywaniem.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie należy używać ostrych środków ściernych, żrących środków czyszczących ani środków do czyszczenia piekarników.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający, wtyczkę i samo urządzenie pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia i zwrócić całe urządzenie do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego w celu sprawdzenia, wymiany lub naprawy.
- Aby zapewnić dodatkową ochronę podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, zaleca się instalację wyłącznika różnicowoprądowego (wyłącznika bezpieczeństwa). Zaleca się zainstalowanie w obwodzie elektrycznym zasilającym urządzenie bezpiecznego wyłącznika o

znamionowym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA. Skontaktuj się ze swoim elektrykiem, aby uzyskać profesjonalną poradę.



Przed użyciem usuń wszelkie materiały promocyjne i materiały opakowaniowe. Sprawdź, czy płyty grzewcze są czyste i wolne od kurzu. W razie potrzeby przetrzeć wilgotną szmatką.

DO UŻYCIA JAKO GRILL

- Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego 220-240V~ i włącz. Zaświeci się czerwona kontrolka zasilania „On”.
- Poczekaj, aż prasa Grill & Sandwich się rozgrzeje, aż zaświeci się zielona lampka „Gotowe”.
- Połóż mięso lub produkty przeznaczone do gotowania na dolnej płycie grzewczej. Informacje na temat czasu gotowania można znaleźć w przepisach na grillowanie lub w przewodniku.
- Zamknij górną płytę kuchenną z ruchomym zawiasem, którego zadaniem jest równomierne dociskanie potrawy. Aby na wybranych potrawach pojawiły się ślady grilla, górna płyta musi być całkowicie opuszczona.
- Po zgrillowaniu wybranych potraw otwórz pokrywę. Usuń żywność za pomocą plastikowej szpatułki

DO UŻYCIA JAKO PRASA DO KANAPEK

- Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego 220-240 V i włącz zasilanie. Zaświeci się czerwona kontrolka zasilania „On”.

- Pozwól urządzeniu Grill & Sandwich Press rozgrzać się, aż zaświeci się zielona kontrolka „Gotowe”.
- W tym czasie przygotuj kanapkę i połóż ją na dolnej płycie grzewczej. Zawsze umieszczaj kanapki w kierunku tylnej części dolnej płyty grzewczej.
- Zamknij górną płytę kuchenną z pływającym zawiasem, którego zadaniem jest równomierne dociskanie kanapki. Aby przygotować kanapki, górna płyta musi być całkowicie opuszczona.
- Opiekanie powinno trwać około 4-5 minut. Dokładny czas opiekania będzie kwestią gustu. Zależy to również od rodzaju chleba i użytego nadzienia.
- Gdy kanapka będzie już upieczona, użyj uchwytu, aby otworzyć pokrywkę. Wyjmij kanapkę za pomocą plastikowej szpatułki. Nigdy nie używaj metalowych szczypiec ani noża, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powłoki płyt grzewczych.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI REGULOWANEJ KONTROLI WYSOKOŚCI GRILLOWANIA



Prasa do grillowania i kanapek jest wyposażona w funkcję regulacji wysokości grillowania, która umożliwia zamocowanie górnej płyty w różnych pozycjach nad dolną płytą.

Dzięki temu prasa do grillowania i kanapek może być używana do grillowania delikatnych składników, takich jak ryby i bułki hamburgerowe, bez zgniatania.

- Pozwól grillowi i kanapce Naciśnij, aby rozgrzać, aż zaświeci się zielona lampka „GOTOWE”.
- Połóż potrawę do grillowania na płycie dolnej.
- Przesuń regulowany zacisk sterowania grillem po prawej stronie prasy do grillowania i kanapek na żądaną wysokość
- Powoli opuść górną płytę, aż oprze się o zacisk kontroli wysokości.
- Górna płyta będzie emitować żądane ciepło, aby lekko grillować potrawy.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty grillowania, używaj kawałków mięsa tak grubych, aby dotykały górnej i dolnej płyty, gdy grill i prasa do kanapek jest zamknięta

Polecane kawałki:

Wołowina: polędwica (nowojorska), rumsztyk, rib eye (filet po szkocku), filet.

Jagnięcina: steki z udka jagnięcego, filet, oko polędwicze, kotlety i pokrojona w kostkę jagnięcina.

Wieprzowina: steki z polędwicy motylkowej, żeberka, steki z nóg, filety, wieprzowina pokrojona w kostkę.

- Można stosować mocniejsze kawałki, takie jak ostrza wołowe, stek z wierzchu lub ćwiartki jagnięce lub kotlety z karku. Aby zmiękczyć kawałki, marynuj je przez kilka godzin lub przez noc w marynacie z winem lub octem, aby pomóc w rozbiciu tkanki łącznej.
- Nie solić mięsa przed gotowaniem. Sól wyciągnie soki, które zahartują mięso.
- Jeśli korzystasz z przepisu na marynatę lub wstępnie marynowanych mięs od sprzedawcy mięsa, odsącz nadmiar marynaty i wytrzyj papierem kuchennym przed umieszczeniem na grillu i prasie do kanapek. Niektóre marynaty zawierają wysoki poziom cukru, który może przypalić się na płycie grillowej po ugotowaniu.
- Nie gotuj mięsa zbyt długo, nawet wieprzowina jest lepiej różowa i soczysta.
- Nie nakłuwaj mięsa widelcem ani nie kroj go podczas gotowania. Dzięki temu sok wypłynie, a stek będzie twardszy. Zamiast tego użyj szczypiec.
- Podczas wyjmowania kawałków ryby użyj płaskiej, odpornej na ciepło plastikowej szpatułki, aby podeprzeć żywność.
- Parzenie kiełbasek może zmniejszyć potrzebę nakłuwania kiełbas przed gotowaniem.

PRZEWODNIK GRILLOWANIA

| Składnik i rodzaj | Czas gotowania |
|--|--|
| Wołowina > stek z polędwicy wołowej > minutowy stek > paszteciki z hamburgerami > filet po szkocku | 3 minuty w przypadku średnio rzadkiego 5-6 minut na dobre wypieczenie 1-2 minuty 4-6 minut 4-6 minut |
| Wieprzowina > steki z polędwicy >filet | 2-3 minuty |

| | |
|---|--|
| > bekon | |
| Jagnięcina > schab > kotlety > steki z nóg | 3 minuty 4 minuty 4 minuty |
| Kurczak > filety z piersi > filety z ud | 6 minut lub do momentu ugotowania 4-5 minut lub do momentu ugotowania |
| Kiełbasy > cienkie > grube | 3-4 minuty 6-7 minut |
| Kanapka lub foccacia | 3-5 minut lub do złotego koloru |
| Warzywa pokrojone 1 cm grubości > bakłażan > cukinia > słodki ziemniak | 3-5 minut |
| Owoce morza > filety rybne > kotlety rybne > ośmiornica (oczyszczona) > krewetki > przegrzebki | 2-4 minuty 3-5 minut 3 minuty 2 minuty 1 minuta |

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem wyłącz zasilanie w gniazdku elektrycznym, a następnie wyjmij wtyczkę. Przed czyszczeniem poczekaj, aż prasa do grillowania i kanapek ostygnie. Urządzenie jest łatwiejsze do czyszczenia, gdy jest lekko ciepłe. Zawsze czyść grill i kanapkę po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się przypieczonych potraw. Wytrzyj płyty kuchenne miękką szmatką, aby usunąć resztki jedzenia. W przypadku zapieczonych resztek jedzenia wyciśnij na resztki jedzenia odrobinę ciepłej wody zmieszanej z detergentem, a następnie wyczyść nieścierną plastikową gąbką do szorowania lub połóż na grillu mokry papier kuchenny, aby zwilżyć resztki jedzenia.

Czyszczenie tacy ociekowej

Po każdym użyciu wyjmij i opróżnij tackę ociekową, a następnie umyj tackę w ciepłej wodzie z mydłem. Unikaj używania gąbek szorujących lub ostrych detergentów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię.

Dokładnie spłucz i osusz czystą, miękką szmatką, a następnie wymień.

PRZECHOWYWANIE

Do przechowywania prasy do grilla i kanapek

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego.
- Pozwól grillowi całkowicie ostygnąć.
- Przesuń zatrzask do przechowywania w kierunku przedniego uchwytu, do pozycji LOCK, tak aby górna i dolna płyta grzewcza zostały ze sobą zablokowane.
- Zatrzaśnij wyjmowaną tackę ociekową na swoim miejscu.
- Owiń przewód w schowku pod urządzeniem
- Przechowywać na płaskiej, suchej, poziomej powierzchni.

Utylizacja sprzętu elektrycznego



Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na kólkach umieszczony na produktach informuje, że zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (zwany dalej także „zużyтым sprzętem” lub „elektroodpadem”) nie może być wyrzucany wraz z odpadami komunalnymi. Wrzucając elektroodpady do kontenera stwarzasz

zagrożenie dla środowiska. Używany sprzęt może zawierać substancje (np. ołów, kadm, chrom, brom, rtęć, freon) niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi oraz dla środowiska. Sortując i przekazując zużyty sprzęt do przetworzenia, odzysku, recyklingu i utylizacji, chronisz środowisko przed zanieczyszczeniami i skażeniami, przyczyniasz się do ograniczenia zużycia zasobów naturalnych oraz obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.

Deklaracja CE

Malis B. Machoński sp. k. Oświadcza, że urządzenie Maltec Elektryczny Toster Grillowy SM1500W spełnia wszystkie wymagania Dyrektywy LVD 2014/35/UE, WE 2014/30/UE oraz spełnia następujące normy:

| | |
|---|------------------------------------|
| EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + | EN 55014-1:20 21 |
| A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 | EN 55014-2:20 21 |
| EN 60335-2-9:2003 + A1:2004+A2:2006 + | EN 61000-3-2:201 9+A1:2021 |
| A12:2007 + A13:2010 | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019+A2:2021 |
| EN 62233:2008 | |

Importer:

Malis B. Machoński sp. k.
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081 Przeźmierowo
www.maltec.pl



Bartosz Machoński

 maltec



**INSTRUCTION
MANUAL**

ENG

ELECTRIC GRILL XXL SM4500W

Thank you for using product. Please read these instructions carefully before using the appliance

Read all instructions before operating and save for future reference

- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use outdoors.
- Do not leave the appliance unattended when in use. Young children or infirm persons should be supervised to ensure that they do not play with or misuse the appliance.
- Do not touch hot surfaces, use the handle to lift the top plate.
- Always use the Grill on a dry level surface.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Always turn the power off at the power outlet and then remove the plug before attempting to move the appliance is not in use and before cleaning or storing.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorized service centre for examination, replacement or repair.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.



Remove any promotional materials and packaging materials before use. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.

TO USE AS A GRILL

- Insert the plug into a 220-240V~ power outlet and switch ON. The Red power “On” light will illuminate.
- Allow the Grill & Sandwich press to preheat until the green “Ready” light illuminates.
- Place meat or foods to be cooked on the bottom cooking plate. Refer to Grilling recipes or guide for cooking times.
- Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve Grill marks on the selected foods.
- When the selected foods are grilled, open the lid. Remove the food with the help of a plastic spatula

TO USE AS A SANDWICH PRESS

- Insert the plug into a 220-240V power outlet and turn the power on. The red power “On” light will illuminate
- Allow the Grill & Sandwich Press to preheat until the green “Ready” light illuminates.
- During this time, prepare the sandwich and place it onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.

- Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
- Toasting should take approximately 4-5minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of bread and filling used.
- When the sandwich is cooked use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.

USING THE ADJUSTABLE GRILLING HEIGHT CONTROL FEATURE



Your Grill & sandwich Press features an Adjustable Grilling Height control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate.

This allows your Grill & sandwich Press to be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing.

- Allow the Grill & sandwich Press to preheat until the green “READY” light illuminates.
- Place the food to be grilled on the bottom plate.
- Move the Adjustable Grill Control clip on the right hand side of the Grill & Sandwich Press to the desired height
- Slowly lower the top plate until it rests on the height control clip.
- The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods.

For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the grill & sandwich press is closed

Recommended cuts:

Beef: sirloin (new York), rump, rib eye (scotch fillet), fillet.

Lamb: trim lamb leg steaks, fillet, eye of loin, cutlets and diced lamb.

Pork: butterfly loin steaks, spare ribs, leg steaks, fillets, diced pork.

- Tougher cuts such as beef blade, topside steak or lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the grill & sandwich press. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.
- Do not over cook meat, even pork is better served pink and juicy.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak. Use tongs instead.
- When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

GRILLING GUIDE

| Ingredient and type | Cooking time |
|--|---|
| Beef >sirloin steak >minute steak >hamburger patties >scotch fillet | 3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done 1-2 minutes 4-6 minutes 4-6 minutes |
| Pork >loin steaks >fillet >bacon | 2-3 minutes |
| Lamb >loin >cutlets >leg steaks | 3 minutes 4 minutes 4 minutes |
| Chicken >breast fillets >thigh fillets | 6 minutes or until cooked through 4-5 minutes or until cooked through |
| Sausages >thin >thick | 3-4 minutes 6-7 minutes |
| Sandwich or foccacia | 3-5 minutes or until golden brown |
| Vegetables >eggplant sliced >zucchini 1 cm thich >sweet potato | 3-5 minutes |

| | | |
|---------|-------------------|-------------|
| Seafood | >fish fillets | 2-4 minutes |
| | >fish cutlets | 3-5 minutes |
| | >octopus(cleaned) | 3 minutes |
| | >prawns | 2 minutes |
| | >scallops | 1 minute |

CARE AND CLEANING

Before cleaning, turn the power off at the power outlet and then remove the plug. Allow your grill & sandwich press to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. Always clean when your grill & sandwich press after each use to prevent a build up of baked-on foods. Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.

Cleaning the drip tray

Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

STORAGE

To store your grill & sandwich press

Switch off the appliance and unplug from the power outlet.

Allow the grill to fully cool.

Slide the storage clip towards the front handle to the LOCK position so that the top and bottom cooking plates are locked together.

Click the removable drip tray into place.

Wrap the cord in the cord storage area below the unit

Store on a flat, dry level surface.

Disposal of electrical equipment



The symbol of the crossed-out wheeled waste container placed on the products informs that used electrical and electronic equipment (hereinafter also "waste equipment" or "electro-waste") may not be disposed of with municipal waste. By throwing e-waste into the container, you pose a threat to the environment. Used equipment may contain substances (e.g. lead, cadmium, chromium, bromine, mercury, freon) that are dangerous to human health and life and to the environment. By sorting and handing over used equipment for processing, recovery, recycling and disposal, you protect the environment against pollution and contamination, you contribute to reducing the use of natural resources and lowering the production costs of new equipment.

CE declaration

Malis B. Machoński sp. k. Declares that the Maltec device Electric Grill Toaster SM1500W meets all the requirements of the LVD Directive 2014/35/EU, EC 2014/30/EU and meets the following standards:

| | |
|---|-----------------------------------|
| EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + | EN 55014-1:2021 |
| A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 | EN 55014-2:2021 |
| EN 60335-2-9:2003 + A1:2004+A2:2006 + | EN 61000-3-2:2019+A1:2021 |
| A12:2007 + A13:2010 | EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 |
| EN 62233:2008 | |

Importer:

Malis B. Machoński sp. k.
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081 Przeźmierowo
www.maltec.pl



Bartosz Machoński

 maltec



**BEDIENUNGS-
ANLEITUNG**

DE

ELEKTRISCHER GRILL XXL SM4500W

Vielen Dank, dass Sie das Produkt verwenden. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anweisungen durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Kleine Kinder oder gebrechliche Personen sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es missbrauchen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie zum Anheben der oberen Platte den Griff.
- Verwenden Sie den Grill immer auf einer trockenen, ebenen Fläche.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder an einen Ort, an dem es einen heißen Ofen berühren könnte.
- Sorgen Sie bei der Verwendung dieses Geräts dafür, dass oben und an allen Seiten ausreichend Luftraum für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Auf Oberflächen, bei denen Hitze ein Problem darstellen könnte, wird eine Isoliermatte empfohlen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen, heiße Oberflächen berühren oder sich verknoten.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schalten Sie immer die Stromversorgung an der Steckdose aus und ziehen Sie dann den Stecker, bevor Sie das Gerät bewegen, wenn es nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine scharfen Scheuermittel, ätzenden Reinigungsmittel oder Backofenreiniger.
- Überprüfen Sie regelmäßig Netzkabel, Stecker und Gerät selbst auf eventuelle Beschädigungen. Wenn Sie feststellen, dass das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und bringen Sie das gesamte Gerät zur Überprüfung, zum Austausch oder zur Reparatur zum nächstgelegenen autorisierten Servicecenter.
- Um bei der Nutzung elektrischer Geräte zusätzliche Sicherheit zu gewährleisten, empfiehlt sich der Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters (Sicherungsschalters). Es wird empfohlen, im Stromkreis, der das Gerät versorgt, einen Sicherheitsschalter mit einem

Bemessungsfehlerbetriebsstrom von nicht mehr als 30 mA zu installieren. Lassen Sie sich von Ihrem Elektriker fachmännisch beraten.



Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Werbematerialien und Verpackungsmaterialien. Überprüfen Sie, ob die Kochplatten sauber und staubfrei sind. Bei Bedarf mit feuchtem Tuch nachwischen.

ALS GRILL VERWENDEN

- Stecken Sie den Stecker in eine 220–240 V~ Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Lassen Sie den Grill- und Sandwichautomaten vorheizen, bis die grüne „Bereit“-Leuchte aufleuchtet.
- Legen Sie Fleisch oder andere Gargüter auf die untere Kochplatte. Informationen zu den Garzeiten finden Sie in den Grillrezepten oder im Leitfaden.
- Schließen Sie die obere Kochplatte. Ihr schwebendes Scharnier sorgt dafür, dass das Essen gleichmäßig nach unten gedrückt wird. Um Grillstreifen auf den ausgewählten Lebensmitteln zu erzielen, muss die obere Platte vollständig abgesenkt werden.
- Wenn die ausgewählten Lebensmittel gegrillt sind, öffnen Sie den Deckel. Entfernen Sie die Lebensmittel mit Hilfe eines Kunststoffspatels

ALS SANDWICHPRESSE VERWENDEN

- Stecken Sie den Stecker in eine 220–240-V-Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Die rote Betriebsanzeige leuchtet
- Lassen Sie den Grill- und Sandwichmaker vorheizen, bis die grüne „Bereit“-Leuchte aufleuchtet.
- Bereiten Sie in dieser Zeit das Sandwich zu und legen Sie es auf die untere Kochplatte. Platzieren Sie Sandwiches immer weiter hinten auf der unteren Kochplatte.
- Schließen Sie die obere Kochplatte. Ihr schwebendes Scharnier sorgt dafür, dass das Sandwich gleichmäßig nach unten gedrückt wird. Zum Zubereiten von Sandwiches muss die obere Platte vollständig abgesenkt sein.
- Das Toasten sollte etwa 4–5 Minuten dauern. Die genaue Toastzeit ist Geschmackssache. Es hängt auch von der verwendeten Brotsorte und Füllung ab.
- Wenn das Sandwich fertig ist, öffnen Sie den Deckel mit dem Griff. Entfernen Sie das Sandwich mit Hilfe eines Plastikspatels. Verwenden Sie niemals Metallzangen oder Messer, da diese die Antihafbeschichtung der Kochplatten beschädigen können.

VERWENDUNG DER EINSTELLBAREN GRILLHÖHENKONTROLLE



Ihr Grill- und Sandwichmaker ist mit einer Funktion zur einstellbaren Grillhöhenregelung ausgestattet, mit der Sie die obere Platte in verschiedenen Positionen über der unteren Platte befestigen können.

Dadurch können Sie mit Ihrer Grill- und Sandwichpresse empfindliche Zutaten wie Fisch und Hamburgerbrötchen grillen, ohne sie zu zerquetschen.

- Lassen Sie die Grill- und Sandwichpresse vorheizen, bis die grüne „READY“-Leuchte aufleuchtet.
- Legen Sie das Grillgut auf die Bodenplatte.

- Bewegen Sie den verstellbaren Grillkontrollclip auf der rechten Seite des Grill- und Sandwich-Press auf die gewünschte Höhe
- Senken Sie die obere Platte langsam ab, bis sie auf dem Höhenkontrollclip aufliegt.
- Die obere Platte strahlt die gewünschte Hitze ab, um Lebensmittel leicht zu grillen.

Für optimale Grillergebnisse verwenden Sie Fleischstücke, die dick genug sind, um die Ober- und Bodenplatte zu berühren, wenn der Grill & Sandwichmaker geschlossen ist

Empfohlene Schnitte:

Rindfleisch: Lendenstück (New York), Hüfte, Rib-Eye (Scotch Filet), Filet.

Lamm: Lammkeulensteaks, Filets, Lendenstück, Koteletts und Lammwürfel.

Schwein: Butterfly Loin Steaks, Spareribs, Legsteaks, Filets, Schweinewürfel.

- Es können zähere Stücke wie Rinderschulter, Oberschalensteak oder Lammvorderviertel bzw. -nackenkoteletts verwendet werden. Um die Stücke zarter zu machen, marinieren Sie sie einige Stunden oder über Nacht in einer Marinade mit Wein oder Essig, um das Aufbrechen des Bindegewebes zu fördern.
- Fleisch vor dem Garen nicht salzen. Salz entzieht dem Fleisch den Saft und macht es zäh.
- Wenn Sie ein Marinadenrezept oder vormariniertes Fleisch von Ihrem Fleischhändler verwenden, lassen Sie die überschüssige Marinade abtropfen und tupfen Sie das Fleisch mit Küchenpapier ab, bevor Sie es auf den Grill & Sandwichmaker legen. Einige Marinaden enthalten viel Zucker, der beim Kochen auf der Grillplatte anbrennen kann.
- Garen Sie das Fleisch nicht zu lange, auch Schweinefleisch schmeckt rosa und saftig besser.
- Stechen Sie während des Garens nicht mit einer Gabel in das Fleisch und schneiden Sie es nicht. Dadurch entweicht der Saft und das Steak wird zäher und trockener. Verwenden Sie stattdessen eine Zange.
- Verwenden Sie beim Entnehmen der Fischstücke einen flachen, hitzebeständigen Kunststoffspatel, um das Grillgut zu stützen.
- Durch das Vorkochen von Würstchen kann das Anstechen vor dem Garen entfallen.

GRILLANLEITUNG

| Zutat und Art | Kochzeit |
|---|---|
| Rindfleisch > Lendensteak >Minutensteak >Hamburger-Patties > Scotchfilet | 3 Minuten für Medium rare 5-6 Minuten für gut durchgebraten 1-2 Minuten 4-6 Minuten 4-6 Minuten |
| Schweinefleisch > Lendensteaks >Filet >Speck | 2-3 Minuten |
| Lamm > Lende >Koteletts >Beinsteaks | 3 Minuten 4 Minuten 4 Minuten |
| Hähnchen >Brustfilets > Schenkelfilets | 6 Minuten oder bis alles durchgegart ist 4-5 Minuten oder bis alles durch ist |
| Würstchen >dünn >dick | 3-4 Minuten 6-7 Minuten |
| Sandwich oder Foccacia | 3-5 Minuten oder bis sie goldbraun sind |
| Gemüse > Aubergine in Scheiben geschnitten > Zucchini 1 cm dicke Süßkartoffel | 3-5 Minuten |
| Meeresfrüchte >Fischfilets >Fischkoteletts >Oktopus (gereinigt) >Garnelen >Jakobsmuscheln | 2-4 Minuten 3-5 Minuten 3 Minuten 2 Minuten 1 Minute |

PFLEGE UND REINIGUNG

Schalten Sie vor der Reinigung die Steckdose aus und ziehen Sie anschließend den Stecker. Lassen Sie Ihren Grill und Sandwichmaker vor der Reinigung abkühlen. Im leicht erwärmten Zustand lässt sich das Gerät leichter reinigen. Reinigen Sie Ihren Grill und Sandwichmaker nach jedem Gebrauch, um die Bildung von angebackenen Speiseresten zu verhindern. Wischen Sie Kochplatten mit einem weichen Tuch ab, um Speisereste zu entfernen. Um eingebrannte Speisereste zu entfernen, drücken Sie etwas warmes Wasser mit etwas Spülmittel darüber und wischen Sie sie dann mit einem nicht

scheuernden Topfreiniger aus Kunststoff ab, oder legen Sie feuchtes Küchenpapier über den Grill, um die Speisereste anzufeuchten.

Reinigen der Tropfschale

Entfernen und leeren Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch und waschen Sie die Schale in warmem Seifenwasser. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen oder scharfen Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können.

Mit einem sauberen, weichen Tuch gründlich abspülen, trocknen und wieder einsetzen.

LAGERUNG

Zur Aufbewahrung Ihres Grills und Sandwichmaker

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.

Schieben Sie den Aufbewahrungscilp in Richtung des vorderen Griffs in die Position LOCK, sodass die obere und untere Kochplatte miteinander verriegelt sind.

Klicken Sie die herausnehmbare Tropfschale ein.

Wickeln Sie das Kabel in den Kabelaufbewahrungsbereich unter dem Gerät ein
Auf einer flachen, trockenen und ebenen Fläche lagern.

Entsorgung von Elektrogeräten



Das auf den Produkten angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass verbrauchte elektrische und elektronische Geräte (nachfolgend auch „Altgeräte“ oder „Elektroschrott“) nicht über den Hausmüll entsorgt werden dürfen. Indem Sie Elektroschrott in den Container werfen,

gefährden Sie die Umwelt. Altgeräte können Stoffe (z. B. Blei, Cadmium, Chrom, Brom, Quecksilber, Freon) enthalten, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit und das Leben sowie für die Umwelt darstellen. Durch die Sortierung und Übergabe von Altgeräten zur Aufbereitung, Rückgewinnung, Wiederverwertung und Entsorgung schützen Sie die Umwelt vor Verschmutzung und Verunreinigung, tragen zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und senken die Produktionskosten neuer Geräte.

CE-Erklärung

Malis B. Machoński sp. k. Erklärt, dass das Maltec-Gerät Electric Grill Toaster SM1500W alle Anforderungen der LVD-Richtlinie 2014/35/EU, EG 2014/30/EU erfüllt und die folgenden Normen erfüllt:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +

A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004+A2:2006 +

A12:2007 + A13:2010

EN 62233:2008

EN 55014-1:20 21

EN 55014-2:20 21

EN 61000-3-2:201 9+A1:2021

EN 61000-3-3:2013 +A1:2019+A2:2021

Importeur:

Malis B. Machoński sp. k.
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081 Przeźmierowo
www.maltec.pl



Bartosz Machoński