



BEDIENUNGSANLEITUNG

KONTAKT GRILL



MODELL: MDGR62

Wechselstrom 220–240 V~, 50–60 Hz, 2000–2200 W

Zu Ihrer Sicherheit und damit Sie dieses Produkt weiterhin genießen können.

Lesen Sie vor der Benutzung immer sorgfältig die Bedienungsanleitung.



Bitte sehen Sie sich dieses Video vor der Verwendung sorgfältig an.

LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Seh- und Hörfähigkeit verwendet werden. Erfahrung und Kenntnisse sind erforderlich, wenn Kinder unter Aufsicht oder Anleitung den sicheren Umgang mit dem Gerät erlernen und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern unter Aufsicht und ab einem Alter von 8 Jahren durchgeführt werden.
2. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
3. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems vorgesehen.
4. Die Temperatur der Außenfläche kann während des Betriebs des Geräts hoch sein. Bitte berühren Sie die Außenfläche nicht mit den Händen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sehr sorgfältig durch.
zum ersten Mal
2. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung, die Verpackung und Ihren Kaufbeleg auf. Wenn Sie das Produkt an Dritte weitergeben oder verkaufen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.
3. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, offenem Feuer und hoher Luftfeuchtigkeit fern und bedienen Sie es niemals mit nassen Händen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker immer aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, und reinigen Sie es.
6. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, achten Sie darauf, dass die Kabel nicht herunterhängen und Kinder das Gerät nicht berühren können.
7. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn es beschädigt ist.
9. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
10. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich zur Reparatur oder zum Austausch des Geräts immer an unseren Kundendienst.
11. Bezüglich der Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vielen Dank
siehe Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“
12. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Bereichen wie Küchen vorgesehen.

13. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfläche. Auch andere Oberflächen als die Funktionsflächen können hohe Temperaturen erreichen. Da die Temperaturwahrnehmung individuell unterschiedlich ist, ist beim Umgang mit diesem Gerät Vorsicht geboten. Berühren Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Oberflächen und tragen Sie Hitzeschutz wie Handschuhe oder Ähnliches.

Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.

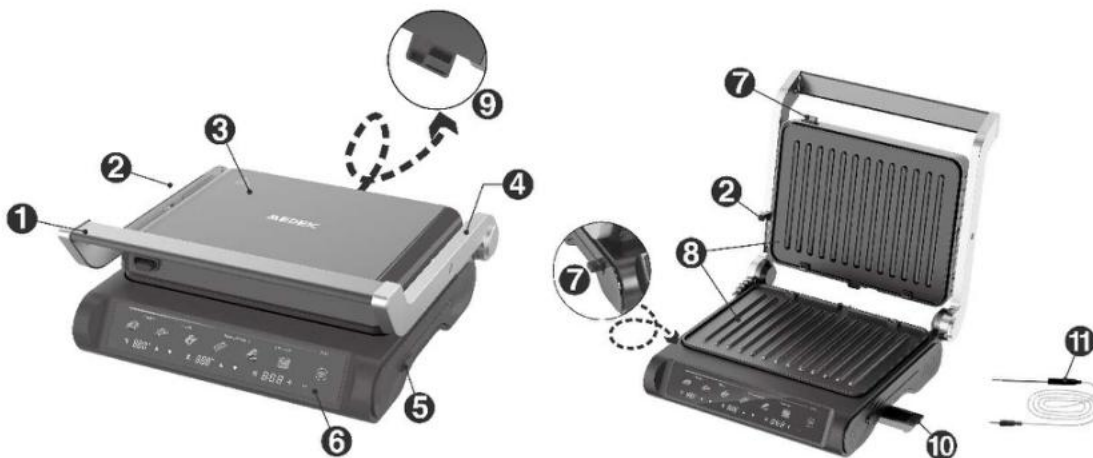


Hinweis: Gegenstände mit folgendem Symbol können hohe Temperaturen erreichen und sollten vorsichtig behandelt werden. Die Berührung heißer Oberflächen kann zu Verletzungen führen.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen Fläche. Stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz vorhanden ist.
Für ausreichende Belüftung sorgen, damit der heiße Dampf entweichen kann.
2. Die Temperatur der Außenfläche kann beim Betrieb des Geräts hoch sein.
Bitte berühren Sie die Außenfläche nicht mit den Händen.
3. Um Brandgefahr zu vermeiden, lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
4. Vor dem Anschluss an das Stromnetz müssen sich die Heizplatten in einem geschlossenen Raum befinden.
Position.

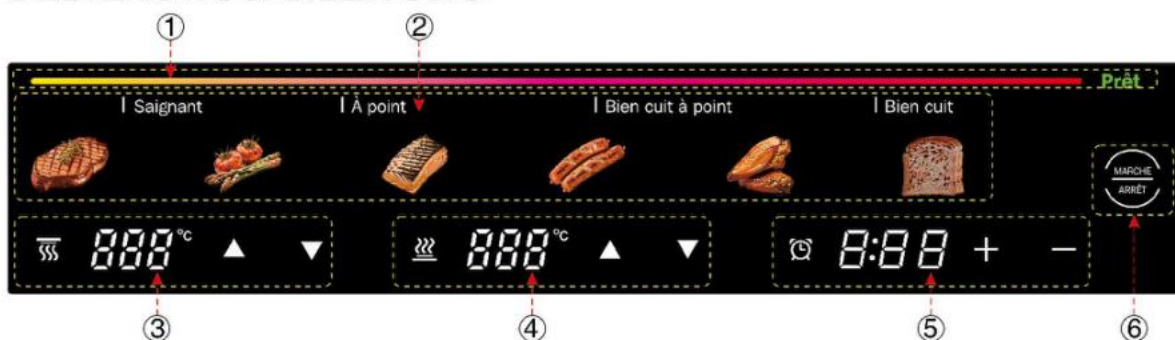
TEILEIDENTIFIZIERUNG



1. Kühl bleibender Griff
2. Verriegelungs- und 180-Grad-Öffnungsknopf
3. Glasdeckel
4. Aluminiumarme
5. Thermometerbuchse
6. Digitales Bedienfeld

7. Plattenentriegelungsknopf
8. Kochplatte
9. Fettauffangwanne
10. Thermometerschublade
11. Thermometer

BEDIENUNGSANLEITUNG



① Zeitleiste:

- Vorheizen: Die Zeitleiste leuchtet von links nach rechts auf (von Gelb nach Dunkelrot).
Die Anzeige „Ready“ (Prêt) blinkt, wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist. Nach dem Signalton erlischt die Anzeige „Ready“ (Prêt).
- Kochen: Die Zeitleiste verläuft von rechts nach links (von Dunkelrot nach Gelb).

② Voreingestellte Menüs:

- Standby: Alle voreingestellten Menüs sind beleuchtet.
- Funktion: Die ausgewählten Menüs blinken.
- Bedienung: Drücken Sie das ausgewählte voreingestellte Menü. Das ausgewählte Menü blinkt und beginnt nach 3 Sekunden zu funktionieren.
- Abbrechen: Drücken Sie eine beliebige Taste im voreingestellten Menü.
- Die Steak & Bread Menüs bieten 4 Garstufen an:
Drücken Sie das Steak- (oder Brot-)Menü zum 1. Mal: Saignant wird ausgewählt.
'Rare' (Drücken Sie das Steak- (oder Brot-)Menü zum 2. Mal: 'Medium' A point wird ausgewählt.
(Drücken Sie das Steak- (oder Brot-)Menü zum 3. Mal: 'Medium well' Bien cuit à point wird sein (ausgewählt).
Drücken Sie zum vierten Mal auf das Steak-(oder Brot-)Menü: 'Gut durchgebraten' Bien cuit wird sein (ausgewählt).

*Alle Menüs verfügen über eine eingebaute Vorheizfunktion. Die Timeline① zeigt den Vorheizstatus an. Nach Abschluss des Vorheizens ertönt ein Signalton. Anschließend können Sie Ihre Speisen auf die untere Grillplatte legen, und der Timer beginnt herunterzuzählen.

③ Temperaturanzeige für die obere Platte:

- Standby: Das Heizsymbol (☀) ist weiß, und die Anzeige zeigt 000°C an.
- Temperatureinstellung: Drücken Sie „▲“ oder „▼“, um Ihre bevorzugte Temperatur einzustellen.
Druckeinstellung +/- 5°C, Temperaturbereich 90-230°C
- Während des Kochens: Das Heizsymbol (☀) ist rot und blinkt.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist: Das Heizsymbol (☀) ändert seine Farbe in Weiß, die Anzeige zeigt wieder 000°C an.

④ Temperaturanzeige für die untere Platte:

- Standby: Das Heizsymbol (☀) ist weiß, und die Anzeige zeigt 000°C an.
- Temperatureinstellung: Drücken Sie „▲“ oder „▼“, um Ihre bevorzugte Temperatur einzustellen.
Druckeinstellung +/- 5°C, Temperaturbereich 90-230°C
- Während des Kochens: Das Heizsymbol (☀) ist rot und blinkt.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist: Das Heizsymbol (☀) ändert seine Farbe in Weiß, die Anzeige zeigt wieder 000°C an.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Reinigen Sie die Kochplatten, indem Sie sie mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Schwamm oder Tuch abwischen.
- Das Gerät darf nicht in Flüssigkeiten eingetaucht und nicht abgespült werden.

GERÄT UNTER DEM WASSERHAHN.

- Mit einem Tuch oder Papiertuch trocknen.
- Für optimale Ergebnisse die Kochplatten leicht mit etwas Speiseöl oder Kochspray einfetten.
Spray.

Hinweis: Beim ersten Aufheizen Ihres Grills kann es zu einer leichten Rauchentwicklung oder Geruchsbildung kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihres Geräts ist dadurch nicht beeinträchtigt.

ANWENDUNG

Stecken Sie das Gerät in die Steckdose. Es ertönt ein kurzer Piepton, der Bildschirm blinkt einmal auf, dann blinkt die Kontrollleuchte des Netzschalters.

A. Manueller Modus und Bedienung:

1. Drücken Sie den Netzschalter , der Bildschirm leuchtet auf und das Gerät geht in den Standby-Modus.
2. Drücken Sie die Taste „▲“ oder „▼“ , um Ihre bevorzugte Temperatur für die obere und untere Platte einzustellen, und drücken Sie die Taste „+“ oder „-“ , um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Nach der Einstellung dürfen Sie keine Taste berühren, das Gerät beginnt automatisch zu arbeiten.
4. Nach dem Vorheizen den Deckel öffnen und Sandwiches, Fleisch oder andere Speisen hineinlegen.
die untere Kochplatte. Dann den Deckel schließen.
5. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt der Signalton.
6. Entfernen Sie anschließend die Lebensmittel und schalten Sie den Strom ab.

Anmerkungen:

1. Während des Kochens können Sie Temperatur und/oder Garzeit nach Ihren Wünschen anpassen.
2. Entfernen Sie die Lebensmittel mit einem Plastikspatel. Verwenden Sie niemals ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, da diese kann die Antihafbeschichtung der Kochplatten beschädigen.

B. Menümodus und Bedienung

1. Drücken Sie den Netzschalter , der Bildschirm leuchtet auf und das Gerät geht in den Standby-Modus.
2. Wählen Sie das gewünschte voreingestellte Menü durch Drücken aus. Das ausgewählte Symbol beginnt zu blinken. Wenn Steak
Wenn das Symbol für Brot ausgewählt ist, müssen Sie den Garzustand auswählen.
3. Nachdem Sie das Menü ausgewählt haben, berühren Sie keine Taste mehr. Das Gerät schaltet sich automatisch ein.
Beginnt in 3 Sekunden.
4. Nach dem Vorheizen den Deckel öffnen, Sandwiches, Fleisch oder andere Speisen auf die untere Kochplatte legen. Anschließend
den Deckel wieder schließen.
5. Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt der Summer erneut.
6. Entfernen Sie anschließend die Lebensmittel und schalten Sie den Strom ab.

Anmerkungen:

1. Je nach persönlichem Geschmack können Sie die Garzeit und/oder die Temperatur im Automatikmodus erhöhen oder verringern.
2. Wenn Sie Parameter während der Programmausführung ändern möchten, drücken Sie die Taste „▲“ oder Drücken Sie „▼“ , um Ihre bevorzugte Temperatur für die obere und untere Platte einzustellen, und drücken Sie „+“ oder „-“ , um Ihre gewünschte Zeit einzustellen.
3. Entfernen Sie die Lebensmittel mit einem Plastikspatel. Verwenden Sie niemals ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, da diese kann die Antihafbeschichtung der Kochplatten beschädigen.

C. Steak-Modus- Betrieb:

Dieses Gerät mit Thermometer , das in der Schublade  unter dem aufbewahrt wurde

⑤ Timer:

- Standby: Das Timer-Symbol ist weiß, die Zeitanzeige zeigt 0:00 an.
- Vorheizmodus (Steak-Modus): Das Doppelpunkt-Symbol (:) leuchtet, blinkt aber nicht.
- Kochen: Das Timer-Symbol () ist grün und das Symbol (:) blinkt.
- Nach Beendigung der Arbeit leuchtet das Timer-Symbol weiß. Die Anzeige signalisiert dies.
0:00
- Einstellung: Drücken Sie '+' oder '-', um die gewünschte Zeit einzustellen.
- Bereich: 0 – 240 Minuten (4 Stunden)

⑥ Netzschalter:

- Standby: Das Symbol blinkt.
- Funktioniert: Das Symbol ist immer an.
- Bedienung: Drücken Sie im Standby-Modus auf das Symbol, um das Gerät einzuschalten.
Halten Sie das Symbol erneut 3 Sekunden lang gedrückt und schalten Sie das Gerät aus.

Details zu den voreingestellten Menüs:

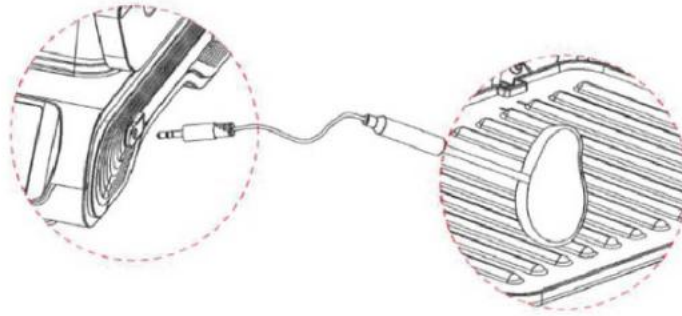
Voreingestellte Menüs	Symbole	
Gemüse		
Fisch		
Wurst		
Huhn		
Brot		Saignant
		À point
		Bien cuit à point
		Bien cuit
Steak		Saignant
		À point
		Bien cuit à point
		Bien cuit

Anmerkungen:

- Bei voreingestellten Menüs dienen die Garzeiten und Temperaturen nur als Richtwerte.
Je nach Dicke der Speise und persönlichem Geschmack können Sie Zeit und Temperatur beim Kochen anpassen.
- Schalten Sie das Gerät ein; es schaltet sich automatisch aus, wenn es nicht in Betrieb genommen wird.
fünf Minuten.
- Im voreingestellten Menümodus oder im manuellen Modus können Temperatur und Zeit angepasst werden.

Das Gerät wurde zur Überwachung des Garvorgangs von Steaks verwendet.

1. Wählen Sie das voreingestellte Menü② für Steak aus, stellen Sie den gewünschten Gargrad ein und lassen Sie das Gerät vorheizen.
2. Nehmen Sie das Thermometer① aus der Schublade⑦ und stecken Sie es in die Steckdose⑥. Führen Sie den Metallstift des Thermometers① in die Mitte des Steaks ein. Die Temperaturanzeige für die untere Platte③ zeigt die tatsächliche Temperatur des Steaks an.
3. Nach dem Vorheizen das Steak in die Mitte der unteren Platte legen ③ (siehe Abbildung). Das Thermometer① überwacht den Garvorgang des Steaks und schaltet① das Gerät ab, sobald das Steak fertig ist. Dabei ertönt ein Signalton.
4. Die Lebensmittel mit einem Plastikspatel entfernen.



FEHLERCODE

Anzeige	Ursache	Lösung
	Unterbrechung	Rückkehr zum Kundendienst
	Kurzschluss	Rückkehr zum Kundendienst
	Überhitzungsschutz	Gerät ausschalten und abkühlen lassen vollständig herunterfahren, dann neu starten.
	Testmodus	Herunterfahren und neu starten

Anmerkungen:

1. Sollten andere Mängel auftreten, die den Einsatz von Spezialwerkzeugen erfordern, wenden Sie sich bitte an die dafür vorgesehene Servicestelle, um einen Austausch vornehmen zu lassen, oder kontaktieren Sie den offiziellen Kundendienst zur Beratung.
2. Notfallmaßnahmen: Sollte es während des Gebrauchs zu anhaltender Rauchentwicklung kommen, schalten Sie das Gerät bitte sofort aus, ziehen Sie schnell den Stecker und kontaktieren Sie anschließend den Kundendienst.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker des Grills und lassen Sie ihn abkühlen. Leicht warm lässt er sich besser reinigen. Der Grill muss zur Reinigung nicht auseinandergebaut werden. Tauchen Sie den Grill niemals in Wasser und geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
- Wischen Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch ab, um Speisereste zu entfernen. Bei eingebrannten Speiseresten etwas warmes Wasser mit Spülmittel darüberträufeln und anschließend mit einem weichen Kunststoffschwamm reinigen oder feuchtes Küchenpapier auf den Grill legen, um die Speisereste anzufeuchten.
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel, die die Antihafbeschichtung zerkratzen oder beschädigen könnten.

- Verwenden Sie keine Metallutensilien zum Entnehmen Ihrer Speisen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Oberfläche.
- Wischen Sie die Außenseite des Grilltoasters nur mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle, da diese die Oberfläche beschädigen. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nicht in die Spülmaschine geben.
- Die Tropfschale nach jedem Gebrauch entnehmen und leeren und anschließend mit warmem Seifenwasser reinigen. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder scharfen Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Mit einem sauberen, weichen Tuch gründlich abspülen und trocknen und wieder an ihren Platz zurücklegen.

LAGERUNG

- Vor der Lagerung immer den Netzstecker des Grills ziehen.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Grill vor der Lagerung abgekühlt und trocken ist.
- Das Netzkabel kann zum Verstauen um die Unterseite des Sockels gewickelt werden.

Elektrogeräte, Zubehör und deren Verpackungen müssen möglichst umweltgerecht wiederverwendet werden. Entsorgen Sie diese Gegenstände nicht im Hausmüll. (Gilt nur für EU-Länder)

Gemäß der europäischen WEEE-Richtlinie 2012/19/EG zur Entsorgung alter Elektro- und Elektronikgeräte müssen nicht mehr benötigte Geräte umweltgerecht gesammelt und recycelt werden.



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt und Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es bitte verantwortungsvoll und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen. Zur Rückgabe Ihres Altgeräts nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser nimmt das Produkt umweltgerecht zum Recycling entgegen.

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der Europäischen Kommission
Verordnung (EU) 2023/826 über den Standby-Energieverbrauch

Stromverbrauch im Aus-Modus	N / A
Stromverbrauch im Standby-Modus	0,5 W
Maximale Zeit, die benötigt wird, um automatisch in den Abschaltmodus zu wechseln	15 Minuten



Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien 2014/35/EU und 2014/30/EU.

Medek Frankreich

94700 maisons ALFORT Frankreich

IN CHINA HERGESTELLT