

Instrukcja obsługi

Grill stołowy płaski i żebrowany

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa

- Urządzenie może być stosowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadającymi doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub udzielono im wskazówek dotyczących korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i zaznajomiono je z istniejącymi zagrożeniami.
- Zabrania się wykorzystywania urządzenia do zabawy przez dzieci.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat, pozostawione bez nadzoru nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia.
- Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- W razie uszkodzenia przewód zasilający musi być wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub inną osobę posiadającą podobne kwalifikacje, aby nie dopuścić do porażenia prądem.
- Urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.
- Wszystkie części należy czyścić natychmiast po użyciu i natychmiast usuwać resztki jedzenia. Należy postępować zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** W tym urządzeniu nie wolno używać węgla drzewnego ani podobnych paliw palnych.

Przed użyciem

Przeczytać dokładnie instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji urządzenia. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazywać ją każdemu kolejnemu użytkownikowi.

Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Podczas użytkowania urządzenia należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Zużycie energii:	1935–2300 W
Klasa ochrony:	I

Dodatkowe informacje dot. bezpieczeństwa

- Urządzenie powinno być podłączane tylko do uziemionych gniazdek, które zostały zainstalowane zgodnie z przepisami. Kabel zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Umieścić urządzenie na równej i twardej powierzchni i upewnić się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca.
- Upewnić się, że taca ociekowa (3) jest zawsze prawidłowo włożona podczas grillowania.
- Płyta grillowa (1a/1b) musi być prawidłowo umieszczona na urządzeniu, w przeciwnym razie grill nie włączy się.
- Zawsze należy wstępnie podgrzewać płytę grilla (1a/1b) przed umieszczeniem na niej jedzenia.
- **Uwaga:** Gdy urządzenie jest włączone, jego powierzchnie mogą się bardzo nagrzewać i pozostają gorące nawet po wyłączeniu urządzenia!
- Tłuszcz może rozpylać się podczas grillowania. Dlatego należy odpowiednio chronić powierzchnię stołu.
- Zawsze należy wyłączać urządzenie po użyciu, wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka i pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło przed wyjęciem i wyczyszczeniem płyty grillowej (1a/1b) i tacy ociekowej (3).
- Upewnić się, że płyta grillowa jest zawsze prawidłowo ustawiona po wyjęciu jej z grilla.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi lub nieprawidłowych napraw. Również w takich przypadkach roszczenia z tytułu gwarancji są wyłączone.

Użytkowanie

Na grillu stołowym można przyrządzić wiele pysznych potraw. Jest to urządzenie idealnie nadające się do grillowania potraw takich jak mięso, warzywa i ryby.

Ustawienie i podłączenie

- Wyjąć wszystkie opakowania z urządzenia.
- Oczyszczyć urządzenie (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- Ustawić urządzenie na stabilnej i poziomej powierzchni w pobliżu gniazda wtykowego.

Uruchomienie urządzenia

- Włożyć tacę ociekową (3) do podstawy grilla (2) (rys. C). Tłuszcz i sok z mięsa gromadzą się na tacce ociekowej (3).
 - Umieścić płytę grilla (1a/1b) na podstawie grilla (2). Upewnić się, że płyta grilla (1a/1b) jest prawidłowo umieszczona w uchwycie na podstawie grilla (2). (Rys. A) Przechylić płytę grillową (1a/1b) w dół, aż do momentu jej unieruchomienia.
 - Włożyć wtyczkę sieciową do gniazda, pierścień LED na pokrętle kontrolnym (4) zaświeci się na biało. Celem podgrzania płyty grilla (1a/1b), przekręcić pokrętkę kontrolną (4) na najwyższy poziom – pierścień LED zaświeci się na czerwono. Po ok. 10 minutach faza podgrzewania zakończy się, a pierścień LED świeci się na biało. W zależności od rodzaju grillowanej potrawy może być konieczne wybranie niższego ustawienia (patrz rozdział „Czas grillowania”).
- Uwaga:** Produkty zawsze umieszczać na płycie grillowej dopiero po jej podgrzaniu.
Uwaga: Gdy płyta grilla (1a/1b) nagrzewa się, pierścień LED świeci się na czerwono. Po osiągnięciu wymaganej temperatury pierścień LED zaświeci się na biało.

Nieprzywierająca powłoka

Nigdy nie dotykać wrażliwej na zarysowania powłoki płyty grilla (1a/1b) ostrymi przedmiotami. Przy pierwszym użyciu nowego urządzenia może powstać trochę dymu lub nieprzyjemnego zapachu. Wynika to z przyczyn technicznych i jest całkowicie normalne.

Czas grillowania

Pokroić jedzenie, które chcemy grillować na mniejsze kawałki, które nie są grubsze niż 3 cm. Mięso doprawiamy przed grillowaniem, ale solimy po grillowaniu, aby mięso nie było suche. Małe kiełbaski, delikatne steki, kotlety mielone, kawałki mięsne i ryby są idealne do gotowania na grillu stołowym. Pokrojone w plastry pomidory, bakłażan i ananas są idealne do przygotowywania na grillu stołowym i są bardzo smaczne.

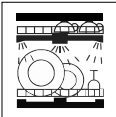
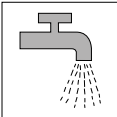

Grube kiełbasy należy ponakłuwać przed grillowaniem, aby zapobiec rozpryskom tłuszczu. Należy pamiętać, że czas grillowania zależy od grubości i rodzaju potraw. Nigdy nie kroić mięsa lub innych produktów żywnościowych na płycie grilla.

Czas grillowania i ustawienia temperatury zależą od rodzaju grillowanej potrawy i indywidualnych upodobań, dlatego poniższe wartości są tylko wartościami orientacyjnymi. Ważne: Podane czasy odnoszą się do czasów samego grillowania/gotowania i nie obejmują czasu wstępnego podgrzewania płyty grillowej.

	Czas grillowania (w minutach)	Poziom grillowania
Stek wołowy	8-10	4-5
Eskalopki wieprzowe	6-8	4-5
Kotlet do hamburgera	6-8	4-5
Kotlet schabowy	8-10	4-5
Kotlet jagnięcy	8-10	4-5
Eskalopki z kurczaka	4-6	4-5
Filet rybny	4-6	4-5
Warzywa	4-5	5
Podgrzewanie		2-3

Czyszczenie i konserwacja

- Wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Gdy płyta grilla (1a/1b) jest ciepła w dotyku, należy użyć kawałka ręcznika kuchennego, aby usunąć z niej jak najwięcej tłuszczu i innych pozostałości.
- Aby wyjąć płytę grilla (1a/1b), należy nacisnąć przycisk zwalniający (5). Płytę grillową można łatwo podnieść i wyjąć z podstawy grilla (2) (rys. B).
- Wyczyścić płyty grilla (1a/1b) w letniej wodzie przy użyciu płynu do mycia naczyń i gąbki.
Uwaga: Nie należy używać środków ściernych, metalowych myjek drucianych ani środków do czyszczenia piekarnika.
- Wyciągnąć tacę ociekową (3) z podstawy grilla (2) (rys. C).
- Wyczyścić tacę ociekową (3) w letniej wodzie przy użyciu płynu do mycia naczyń i gąbki.
Uwaga: Nie należy używać środków ściernych, metalowych myjek drucianych ani środków do czyszczenia piekarnika. W celu ułatwienia czyszczenia można również włożyć płytę grilla (1a/1b) i tacę ociekową (3) do zmywarki do naczyń.
- Należy przetrzeć podstawę grilla (2) wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć.
- Ponownie zmontować urządzenie do przechowywania. Urządzenie należy przechowywać na płaskiej i suchej powierzchni.

	 Można myć w zmywarce	 Można spłukiwać pod bieżącą wodą	 Można przecierać wilgotną ściereczką
Płyta grilla (1a/1b)	✓	✓	✓
Podstawa grilla (2)	—	—	✓
Taca ociekowa (3)	✓	✓	✓



Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 2014/35/WE, 2014/30/WE oraz 2009/125/WE.



Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego.

Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian.