

GASTROBACK®



Art.-No. 42539 »Design BBQ Advanced Control«

GRILL ELEKTRYCZNY

IMPORTER:
DSV BOKUNIEWICZ JANKOWSKI SP. J.
NIP: 584 020 15 13
PLAC KASZUBSKI 8
81-350 GDYNIA

SZANOWNY KLIENCIE!

DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL łatwo spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających. Umożliwia wyjątkowo szybkie i łatwe przygotowywanie jedzenia. Funkcję kontroli wysokości i regulowane łożysko skrętne pokrywy dbają o to, aby nawet delikatne potrawy nie zostały zmiażdżone. Urządzenie może automatycznie monitorować temperaturę rdzenia żywności, przy użyciu dostarczonej sondy temperatury. Licznik grillowania gwarantuje, że nie przeoczysz właściwego czasu grillowania.

Urządzenie pozwala również przygotowywać większe ilości lub utrzymywać separację smaków różnych rodzajów żywności. Wystarczy odwrócić pokrywę o 180°, aby uzyskać dwie całkowicie odseparowane od siebie powierzchnie do grillowania.

Dzięki wysokiej jakości nieprzywierającej powłoce można przygotować swoje jedzenie bez użycia dodatkowego tłuszczu. Ten sposób gotowania jest zgodny z kryteriami współczesnej diety. Talerze do grillowania i tace ociekowe mogą być wyjęte i czyszczone w automatycznej zmywarce. Te instrukcje użytkowania poinformują Cię o różnych funkcjach, które ułatwiają czerpanie przyjemności z nowego grilla.
GASTROBACK® GmbH

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj na przyszłość. Nie próbuj używać tego urządzenia w jakikolwiek inny sposób i do innych celów, niż opisane w niniejszej instrukcji (zamierzone użycie). Każde inne wykorzystanie, a w szczególności niewłaściwe, może spowodować ciężkie obrażenia lub obrażenia spowodowane porażeniem prądem elektrycznym, gorącym lub ogniem.

Niniejsza instrukcja obsługi jest istotną częścią urządzenia. Nie przekazuj urządzenie nikomu bez tej broszury. Każda operacja, naprawa i konserwacja techniczna urządzenia lub jakiegokolwiek jego części w sposób inny niż opisany w tej instrukcji mogą być wykonywane tylko w autoryzowanym serwisie.

OGÓLNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i **NIE** jest przeznaczone do użytku w poruszających się pojazdach. Nie używaj, ani nie przechowuj urządzenia w wilgotnych miejscach lub na zewnątrz. Każde użycie akcesoriów, załączników lub części, które nie są zalecane przez producenta lub są w jakikolwiek sposób uszkodzone może spowodować obrażenia osób i / lub uszkodzenie.
- Regularnie sprawdzaj całe urządzenie, czy działa prawidłowo (np. zniekształcenia, uszkodzone powierzchnie grillowania, nadmierne postrzępione lub stopione części, pęknięcia, zanieczyszczenia lub korozja na stykach złączy elektrycznych).
Nie używaj urządzenia, jeśli urządzenie lub jakikolwiek jego część mgła zostać uszkodzona, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem lub jakiegokolwiek inne obrażenia osób i / lub uszkodzenia. Urządzenie lub jego części mogą ulec uszkodzeniu, jeśli urządzenie zostało poddane niedopuszczalnemu przeciążeniu (np. przegrzanie, porażenie mechaniczne, elektryczne lub płyny w obudowie) lub jeśli urządzenie nie działa prawidłowo (np. przegrzanie). W takim wypadku natychmiast odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z uprawnionym centrum serwisowym celem badania i / lub naprawy.
- Ustaw urządzenie na dobrze dostępnym, stabilnym, poziomym, suchym i odpowiednio dużym stole lub blacie odpornym na wodę, tłuszcz i ciepło. Nie umieszczaj urządzenia na przewodzie zasilającym, Nie ustawiaj urządzenia na pochyłej, mokrej lub plastikowej powierzchni lub powierzchni z powłokami z tworzyw sztucznych (np. farba) lub powierzchni, która może pękać z powodu ciepła (np. szkło, kamień). Gdy urządzenie jest zimne, nie należy stawiać go na delikatnych powierzchniach (na przykład fornirowane meble). Zachowaj odpowiedni odstęp wokół urządzenia (co najmniej 50 cm wokół urządzenia). Nie używaj urządzenia pod szafkami lub światłami.

RYZIKO WYBUCHU I POŻARU!

Nie podgrzewaj żadnych napojów alkoholowych ani żywności (np. wino, grog) za pośrednictwem urządzenia. Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych, lotnych cieczy (na przykład napoje i żywność zawierająca alkohol, alkohol, benzyna), aby uniknąć wysokiego ryzyka urazów i uszkodzeń. Ze względu na ciepło lotne ciecze łatwo wyparują, generując łatwopalną mieszkankę, która może zapalić się od dowolnego źródła (np. zapalone świece, papierosy, części urządzenia), powodując poważne obrażenia i uszkodzenia.

Urządzenie NIE nadaje się do flambirowania!

- **Pozostałości pożywienia na elementach grzejnych mogą się zwęglić podczas pracy i mogą się zapalić.** Przed montażem urządzenia, zawsze sprawdź, czy płytki grilla są całkowicie czyste i suche. Nie używaj urządzenia, jeśli są płytki do grillowania są zanieczyszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania tego typu urządzeń (w tym dzieci w wieku od 8 lat) wyłącznie jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów oraz zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiał związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i pozostają pod nadzorem opiekunów. Dzieci muszą zawsze pozostawać pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem, ani żadnymi częściami urządzenia lub opakowania. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym, czystym miejscu, bez szronu i poza zasięgiem małych dzieci. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, jeśli znajduje się w zasięgu małych dzieci.
- Nie umieszczaj urządzenia, ani jego części w zasięgu lub w pobliżu gorących powierzchni (na przykład palnik, grzejnik lub piec). Nie używaj żadnych części urządzenia z jakimkolwiek innym urządzeniem lub do jakichkolwiek innych celów.

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zawsze upewnij się, że zostało całkowicie i prawidłowo zmontowane zgodnie z instrukcjami w tej książeczce.
Urządzenie można używać tylko z prawidłowo włożonymi płytkami do grillowania i tacą ociekową, aby uniknąć ryzyka przegrzania, pożaru i porażenia prądem!
Nie używaj urządzenia, ani jego części z użyciem siły. Zawsze przed uruchomieniem wsuń zacisk regulacji wysokości w położenie "OPEN".
- Nie używaj ostrych przedmiotów do czyszczenia urządzenia (np. skrobaki do metalu). Użyj szczypiec do grilla wykonanych z żaroodpornego plastiku lub drewna do żywności. Nie używaj przyborów, które mogą się stopić, zapalić, pękać, ulegać zniekształceniu lub wydzielać szkodliwe substancje, pod wpływem ciepła.
- Świeżo namoczona żywność rozchlapie się, gdy zostanie umieszczona na gorącym obszarze grillowania i spowoduje wytworzenie się gorącej pary. Podczas pracy nie trzymaj żadnej części ciała lub delikatnych przedmiotów na lub w pobliżu grilla. Zawsze upewnij się, że osoby pozostają w wystarczającej odległości od urządzenia podczas pracy. Należy przewidywać, że może wystąpić rozchlapywanie gorącego tłuszczu i pary powierzchni do grillowania. Używaj wyłącznie urządzenia do użytku domowego i do przygotowywania żywności nadającej się do spożycia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do zasilania. Zawsze odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia przed przeniesieniem, czyszczeniem lub montażem / demontażem talerzy grilla lub urządzenia, gdy nie jest używane. Ostrożnie otwórz i zamknij pokrywkę bez użycia siły, aby uniknąć uszkodzenia i przewrócenia urządzenia. Zawsze upewnij się, że tacka ociekowa i płyty do grillowania są opróżnione przed ustawieniem funkcja regulacji wysokości w pozycji "LOCK" przed pochyleniem i podniesieniem urządzenia za uchwyt (patrz: "Funkcja regulacji wysokości"). Nie trzymaj urządzenia za przewód zasilający lub kabel łączący pokrywkę z podstawą.
- Nie umieszczaj żadnych twardych i / lub ciężkich przedmiotów na urządzeniu lub dowolnej jego części. Nie używaj ściernych środków czyszczących, czyściaków (np. metalowe podkładki do szorowania) lub jakichkolwiek żrących chemikaliów (np. wybielaczy) do czyszczenia urządzenia. Nie umieszczaj obudowy, czujnika temperatury ani przewodu zasilania urządzenia w automatycznej zmywarce.
- Nie pozostawiaj zaschniętych resztek żywności na urządzeniu. Zawsze wyczyść urządzenie po każdym użyciu (patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie").

WAŻNE ŚRODKI OCHRONNE DLA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Umieść urządzenie w pobliżu odpowiedniego gniazdka ściennego i podłącz urządzenie bezpośrednio do chronionego źródła zasilania z zabezpieczeniem (uziemiać / ziemia). W tym celu zawsze całkowicie rozwijaj przewód zasilający. Nie używaj przedłużaczy ani rozdzielaczy. Upewnij się, że napięcie znamionowe twojego zasilania sieciowego odpowiada wymaganiom napięcia dla tego urządzenia (220 - 240 V, 50/60 Hz, AC; 16 A).
Zalecana jest instalacja wyłącznika różnicowo-prądowego (r.c.c.b.) z maksymalnym znamionowym roboczym prądem resztkowym 30mA w zasilającym obwodzie elektrycznym.
W razie wątpliwości należy skontaktować się z elektrykiem w celu uzyskania dalszych informacji. W różnych krajach, specyfikacje zasilania podlegają różnym normom. Dlatego możliwe jest, że zasilanie w innych krajach nie spełnia wymagań dla bezpiecznej obsługi tego urządzenia. Dlatego przed uruchomieniem urządzenia za granicą należy upewnić się, że możliwa jest bezpieczna eksploatacja.
- Najlepiej unikać używania przedłużacza. Jeśli jednak to konieczne upewnij się, że ma wystarczającą długość i odpowiednie parametry (umożliwia przepływ prądu co najmniej 16 A i posiada wtyczkę z zabezpieczeniem (uziemiać)).
- Zawsze starannie obchodź się z kablami zasilającymi. Styki wtyczki muszą być gładkie i czyste. Zawsze całkowicie rozwijaj przewód przed użyciem. Nie umieszczaj urządzenia na przewodzie zasilającym. Podczas układania kabli zasilających, zawsze upewnij się, że nikt nie nadeptnie na przewód zasilający, ani się w niego nie zaplącze, czy też potknie. Upewnij się, że żadne napięcie nie jest przykładane do żadnej części przewodu zasilającego. Zabezpiecz przedłużacz luźno przy nodze stołu za pomocą oddzielnego przewodu, aby upewnić się, że nikt nie pociągnie za przewód zasilający. Zawsze odłączaj najpierw przedłużacz od gniazdka elektrycznego.
- Przewody zasilające nigdy nie mogą być wiązane, skręcane, ciągnięte, naprężane lub ściskane. Nie pozwól, aby wtyczka lub przewód zasilający zwisały poza krawędź stołu lub blatu. Upewnij się, że nikt nie pociągnie urządzenia za przewód zasilający.
- Nie dotykaj urządzenia ani wtyczki mokrymi rękami, gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania. **NIE WOLNO** rozlewać płynów na obudowę urządzenia lub na przewód zasilania. Nie umieszczaj, ani nie zanurzaj urządzenia, ani przewodu zasilającego w wodzie lub innej cieczy. Zawsze utrzymuj urządzenie i stół lub blat w czystości. Natychmiast wytrzyj rozlane płyny. Nie umieszczaj urządzenia na mokrych powierzchniach. Jeśli na obudowę lub przewód zasilający, rozlane zostaną jakiegokolwiek płyny nie dotykaj urządzenia. Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania.

Następnie wyczyść urządzenie i pozostaw do wyschnięcia przez co najmniej 1 dzień (patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie").
Nie wolno umieszczać żadnych ubrań, tkanek ani innych ciał obcych pod i na urządzeniu podczas pracy, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem i przegrzania.

DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL przeznaczony jest do przygotowywania potraw. W tym celu powierzchnie do grillowania są podgrzewane elektrycznie do 240°C. W związku z tym niewłaściwa obsługa może spowodować poważne obrażenia i szkody.

Należy o tym pamiętać, aby uniknąć poparzeń i uszkodzeń.

- Płyty do grillowania, taca ociekowa i zewnętrzna część urządzenia mogą być bardzo gorące podczas pracy i zaraz po jej zakończeniu. Podczas przygotowywania gotowania, powstaje gorąca para i rozpryski. Nie dotykaj gorących powierzchni żadnymi częściami ciała, ani jakimikolwiek przedmiotami wrażliwymi na ciepło, tłuszcz lub wilgoć podczas pracy urządzenia, gdy jest gorące. Dotykaj tylko urządzenia i jego części za dedykowane do tego elementy obsługi gdy urządzenie jest gorące. Uważaj na gorącą parę, plamy i kondensat podczas umieszczania potraw na powierzchniach do grillowania. Chroń ręce i ramiona rękawicami kuchennymi. Nie zostawiaj obcych przedmiotów na gorących powierzchniach do grillowania (na przykład sztućce). Powierzchnie do grillowania są przeznaczone wyłącznie do podgrzewania żywności. Nie umieszczaj na nich żadnych przedmiotów (na przykład kubki, naczynia lub garnki). Nie pozostawiaj żadnych naczyń kuchennych na powierzchniach do grillowania. **NIE** dotykaj powierzchni do grillowania sondą temperatury urządzenia. Nie umieszczaj sondy temperatury na urządzeniu, gdy urządzenie jest gorące.
- Nie należy przenosić ani demontować urządzenia, gdy jest ono gorące. Pozostaw urządzenie i wszystkie jego części do wystygnięcia przed wyjęciem tacy ociekowej i płyty do grillowania, przed przeniesieniem i czyszczeniem urządzenia. Nie umieszczaj urządzenia na wrażliwych na ciepło powierzchniach, gdy jest gorące. Zawsze upewnij się, że taca ociekowa i płytki do grillowania są całkowicie puste, przed przechyleniem urządzenia lub przesunięciem urządzenia do pozycji pionowej.

POWŁOKA NIEPRZYWIERAJĄCA

DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL posiada wysokiej jakości nieprzywierające powłoki umożliwiając przygotowywanie żywności bez konieczności używania oleju, a żywność nie przyklei się do powierzchni. Niektóre rodzaje żywności mogą powodować przebarwienie. Nie wpłynie to na pracę urządzenia. Przestrzegaj następujących środków ostrożności:

- Przed pierwszym użyciem i za każdym razem po wyczyszczeniu płytek grilla w zmywarce, przetrzyj powierzchnie płytek grilla olejem

do gotowania.

Po pierwszym użyciu nie ma potrzeby dodawania używania oleju do gotowania.

- Nie używaj płytek grilla, jeśli nieprzywierająca powłoka jest porysowana, pęknięta lub rozwarstwiona z powodu przegrzania. Wymień elementy w razie potrzeby. W tym celu skontaktuj się z serwisem.
- Używaj tylko drewnianych lub odpornych na wysoką temperaturę naczyń kuchennych z tworzywa sztucznego. Nie używaj ostrych przedmiotów do szorowania, mieszania lub przycinania na powierzchniach grilla. Nie ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenia powłoki nieprzywierającej, jeśli użyto metalowych lub podobnych przedmiotów do obsługi urządzenia.
- Nie używaj żadnych środków do czyszczenia piekarników ani natryskiwanych powłok nieprzywierających.
- Nieprzywierające powłoki płytek grilla minimalizują wysiłek czyszczenia.

Do czyszczenia nie używaj żrących lub ściernych środków czyszczących ani twardych, ściernych przyborów do szorowania (na przykład metalowe zmywaki, szczotki druciane).

Uporczywe pozostałości można usunąć za pomocą miękkiej szmatki lub nylonowej szczotki z ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń lub w automatycznej zmywarce. Przed czyszczeniem, zawsze najpierw wyjmij płytki z urządzenia (patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie").

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: Nr art .: 42539 Design BBQ Advanced Control

Zasilanie: 230 - 240 V AC, 50/60 Hz

Zużycie energii: 2000 W

Długość przewodu zasilającego: ok. 90 cm

Waga: ok. 8,2 kg

Wymiary:

około. 430 x 345 x 185 mm (zamknięte))

około. 430 x 485 x 380 mm (otwarte)

około. 430 x 640 x 113 mm (postawione)

(szerokość x głębokość x wysokość)

Rozmiar grilla: podstawa: 340 x 240 mm

Pokrywa: 340 x 240 mm

Temperatura pracy: od 80°C do 240°C; zmienne w krokach 5°C

OPIS ELEMENTÓW



1. STAŁA POKRYWA METALOWA

Podpórka z izolowanym termicznie uchwytem pokrywy

2. PLASTIKOWY UCHWYT REGULACJI

Służy do obracania pokrywy do pozycji poziomej podczas grillowania delikatnej żywności.

3. POKRYWA Z ODDZIELNĄ PŁYTĄ GRILLOWANIA

Zamontowana z regulacją wysokości do regulacji górnej płyty grilla w zależności od grubości przygotowywanej żywności.

4. PRZYCISKI ZWALNIANIA PŁYTY (EJECT)

Naciśnij te przyciski, aby odblokować płytki do grillowania.

5. BEZPIECZNE PŁYTY DO GRILLOWANIA

Ze zintegrowanymi elementami grzewczymi, można myć w zmywarce.

6. KLIPS REGULACJI WYSOKOŚCI

Do regulacji wysokości pokrywy w zależności od grubości żywności.

7. ODPŁYW

Na każdej płycie do odprowadzania soków i płynów z żywności.

8. PRZYCIISK ZWALNIANIA ZAWIASU

Naciśnij, aby złożyć pokrywę do płaskiej pozycji 180°.

9. ZINTEGROWANY PODAJNIK PRZECHOWYWANIA

Przechowuje sondę temperatury.

10. SONTA TEMPERATURY

Służy do monitorowania temperatury rdzenia żywności.

11. OBUDOWA

Anodowane aluminium.

12. PANEL STEROWANIA DOTYKOWEGO

Symbole operacyjne i wyświetlacz cyfrowy.

13. PRZYCIISK ON / OFF

Przycisk włączania / wyłączania zasilania.

PRZYCISKI DOTYKOWE



1. OBSZAR PROGRAMU

Ikony 6 predefiniowanych programów: warzywa, mięso, burger i panini, drób, kebab, ryby.

2. OBSZAR WYŚWIETLACZA

Pokazuje aktualnie ustawione wartości: czas i temperatura grillowania.

Górna połowa zawiera elementy kontroli temperatury rdzenia.

3. OBSZAR REGULACJI

Wybór wymaganej funkcji (timer lub jednostka temperatury) i / lub ręczne sterowanie urządzeniem.

4. WARZYWA

Używaj do wszystkich rodzajów warzyw, owoców

5. MIĘSO

Użyj do kawałków mięsa: wołowiny, cielęciny, wieprzowiny, jagnięciny, dziczyzny ,

6. BURGER / PANINI

Użyj do każdego rodzaju warzyw lub wstępnie ugotowanego mięsa pomiędzy kromkami chleba lub bułki: Burger i Panini, chleb francuski, kanapka, tosty, naleśniki, gofry. Upewnij się, że ciasto naleśnikowe i na gofry oraz tym podobne nie wyciekną z grilla.

7. DRÓB

Użyj go dla każdego rodzaju drobiu: kurczak, indyk, kaczka, gęś

8. KEBAB

Użyj do mięsa, kielbasy

9. RYBY

Użyj do ryb, owoców morza

10. PRZYCISK SONDY

Naciśnij aby aktywować kontrolę temperatury rdzenia.

11. OBECNA TEMPERATURA WSTĘPNA

Rzeczywista temperatura rdzenia jest wskazywana przez migające kreski podświetlane jedna po drugiej wraz ze wzrostem temperatury w rdzeniu.

12. USTAWIENIE TEMPERATURY WSTĘPNEJ

Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, jeśli taka temperatura zostanie osiągnięta, co odczyta sonda temperatury.
Możliwość wyboru od 45°C do 75°C

13. CZAS GRILLOWANIA

Po włączeniu timera wyświetlony zostanie pozostały czas grillowania.

14. TEMPERATURA GRILLOWANIA

Temperatura ustalona dla płytek grilla.

15. PRZYCISK JEDNOSTKI

Naciśnij tutaj, aby przełączać ustawienia jednostek pomiędzy °C i °F

16. +

Użyj tego przycisku, aby zwiększyć wybraną wartość.

17. PRZYCISK ZEGARA

Włącza działanie timera.

18. -

Użyj tego przycisku, aby zmniejszyć wybraną wartość.

WŁAŚCIWOŚCI URZĄDZENIA

DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL doskonale nadaje się do przygotowania szerokiego wyboru delikatnych dań z grilla. Nawet cienkie naleśniki, flap-jacki, omlety, czy gofry można wykonać na płaskiej powierzchni do grillowania, jednocześnie uzyskując typowe efekty grillowania na strukturze powierzchni do grillowania.

PRZEGLĄD FUNKCJI

- 6 predefiniowanych programów dla różnych rodzajów żywności zapewnia możliwość ustawienia użytecznej temperatury grillowania na początek. Można jednak dostosować temperaturę grillowania w rozsądnym zakresie do swoich potrzeb w dowolnym momencie podczas pracy.
- Można wybrać jednostkę temperatury w dowolnym momencie podczas pracy: °C lub F. Jednak wewnętrzne procedury urządzenia są obsługiwane w skali °C. Wszelkie wartości podane w °F są przeliczane przez wewnętrzny system konwersji powodując małe i nieistotne odchylenia.
- Ze względu na funkcję regulacji wysokości, urządzenie może być używane jako grill kontaktowy nawet do grillowania delikatnych potraw takich, jak ryby czy pomidory. Alternatywnie możesz pozostawić pokrywę w stabilnej pozycji pionowej lub użyć całej powierzchni do grillowania (ok. 1632 cm²), składając pokrywkę i umieszczając żywność także na powierzchni pokrywy grilla.
- Przy składaniu pokrywy lub zamykaniu pokrywy do grillowania, linie strukturyzowanej płyty grillowej zostawią typową fakturę grillowania na podgrzewanych potrawach. Poziomowana płyta grzewcza doskonale sprawdzi się przy przygotowywaniu równych flap-jacków, naleśników i placuszków ziemniaczanych.
- Mocne zasilane elementy grzewcze podgrzeją powierzchnie do grillowania w dość krótkim czasie (maksymalnie 6 minut przy zamkniętej pokrywie), nawet przy ustawieniu najwyższej możliwej temperatury grillowania.
- Za pomocą timera (maksymalnie 60 minut), sygnał dźwiękowy może przypominać Ci o konieczności wyjęcia lub obrócenia żywności na czas.

- Użyj wbudowanego czujnika temperatury do monitorowania temperatury rdzenia w środku jedzenia, dzięki czemu zawsze uzyskasz pożądaną dojrzałość i optymalną konsystencję jedzenia.
- Grzałki są zintegrowane z płytami do grillowania. Pozwala to uniknąć niepotrzebnych strat energii. Niemniej jednak, płyty do grillowania są zdejmowane i można je myć w zmywarce.
- Wydajna powłoka nieprzywierająca płyt grilla umożliwia przygotowywanie żywności bez konieczności używania oleju i ułatwia czyszczenie
- Nadmiar soków gromadzi się w tacy ociekowej, którą można łatwo usunąć bokiem. W razie potrzeby można użyć soków do robienia delikatnych sosów i dipów.

ZAMKNIĘCIE POKRYWY NA PODSTAWIE

Można wygodnie przenosić urządzenie za uchwyt pokrywy. W tym celu po prostu zamknij pokrywę do podstawy urządzenia, przesuwając zacisk regulacji wysokości w położenie "LOCK".

W takim przypadku pokrywa nie otworzy się podczas przesuwania urządzenia do pozycji pionowej.

Ważne: pozycja "LOCK" funkcji regulacji wysokości może być używana tylko do przenoszenia i przechowywania urządzenia. Do obsługi lub czyszczenia nie zapomnij odblokować pokrywy, przesuwając najpierw uchwyt regulacji wysokością do pozycji "OPEN". Z uchwytem regulacji wysokości w pozycji OPEN, pokrywa otworzy się łatwo i bez wysiłku. Nie próbuj używać siły do otwierania pokrywy, aby uniknąć uszkodzenia.

MOŻLIWE USTAWIENIA POKRYWY

Design BBQ Advanced Control może być używany z pokrywą osadzoną w trzech różnych pozycjach. Zaleca się używanie pozycji zamkniętej. Dzięki temu jedzenie będzie przygotowane po obu stronach jednocześnie oszczędzając czas i energię. Dodatkowo można wykorzystać DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL z pokrywą pozostawioną w pozycji otwartej do góry lub odchyloną o 180°, aby użyć pokrywy jako dodatkowej powierzchni do grillowania jedzenia.

Pozycja zamknięta

Zamknij pokrywę podczas grillowania. Ta funkcja jest przydatna do wstępnego podgrzewania powierzchni do grillowania i do grillowania większości rodzajów potraw, które można podgrzewać z obu stron (na przykład mięso). Po umieszczeniu jedzenia na powierzchni podstawy grilla, złóż ostrożnie swoje jedzenie. W razie potrzeby ustaw pokrywę za pomocą regulatora wysokości do grubości żywności (patrz poniżej). Dzięki tej metodzie jedzenie zostanie przygotowane oszczędzając czas i energię w możliwie najkrótszym czasie, ponieważ obie strony będą jednocześnie podgrzewane.

Typowe zastosowanie: do burgerów, mięsa bez kości, ryb, warzyw. Grillowanie dowolnej kombinacji składników (na przykład warzyw, mięs i serów) między warstwami chleba lub składaną tortilla i pitą.

Otwarta pozycja

Pokrywa jest złożona do pozycji pionowej. Po rozgrzaniu ostrożnie za uchwyt otwórz pokrywę, aż pozostanie stabilnie w górnej pozycji.

Następnie umieść jedzenie na powierzchni podstawy grilla. Podczas grillowania należy pozostawić pokrywę w w pozycji pionowej.

Typowe zastosowanie: przedmioty do gotowania, dla których górna płyta do grillowania nie jest potrzebna (np. kebab, ryby, pizza, artykuły z miękkimi dodatkami), ponieważ muszą być ogrzane tylko z jednej strony. Szczególnie grube jedzenie (np. Burger).

Płaska pozycja

W płaskiej pozycji, pokrywa będzie całkowicie rozłożona, leżąc na poziomie podstawy, oferując dodatkową powierzchnię do grillowania. Wybierz ten wariant, aby podwoić obszar grillowania. Dodatkowo zaletą tej pozycji jest możliwość zastosowania strukturalnej powierzchni do grillowania typowych znaków grilla, a jednocześnie grillując inne rodzaje jedzenia na płaskiej płycie do grillowania. Korzystając z tej pozycji, można przygotować różne rodzaje żywności równocześnie.

Typowe zastosowanie: podobnie jak w pozycji otwartej. Grillowanie większych ilości jedzenia; żywność o różnej grubości; różne rodzaje żywności na różne sposoby; jeśli chcesz uniknąć łączenia smaków (np. ryb i kiełbasy); grillowane tosty francuskie, placki ziemniaczane, otwarte kanapki i szaszłyki.

REGULACJA WYSOKOŚCI

Pokrywę DESIGN GRILL ADVANCED CONTROL można dostosować do grubości jedzenia, korzystając z funkcji regulacji wysokości. W ten sposób nawet delikatne składniki (np. ryby, burgery lub pomidory) nie będą ściskane podczas obniżania pokrywy do kontaktu z grillem. Po wyregulowaniu funkcji regulacji wysokości, pokrywa zamknie się w wybranej odległości od dolnej powierzchni grillowania: od ok. 2 cm (pozycja 1) do 5,5 cm (pozycja 5). Ze względu na obrotowe łożyska pokrywy, może ona zostać wyregulowana równolegle do dolnej powierzchni grilla, a tym samym do równomiernego przygotowania żywności (patrz poniżej).

Ważne: nie można otworzyć pokrywy DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL z uchwytem regulacji wysokości w pozycji "LOCK". Zanim otworzysz grilla, najpierw przesun uchwyt wysokości regulacji do pozycji "OPEN". Nie próbuj gwałtownie otwierać pokrywy.

ŁOŻYSKA OBROTOWE POKRYWY

Pokrywę można obracać w podpórcę pokrywy. W przypadku stykowego grillowania można ustawić pokrywę tak, aby delikatnie dotykała potrawy równomiernie na całym obszarze grillowania. Dlatego te części w pobliżu zawiasów pokrywy nie są ściskane podczas opuszczania pokrywy na żywność. Pokrywa jest wsparta na łożyskach skrętnych i może swobodnie się obracać. Zwłaszcza podczas grillowania kawałków mięsa (np. steki z wołowiny, kotlet), pokrywa automatycznie dostosowuje się do żywności.

SONDA TEMPERATURY

Po lewej stronie panelu sterowania znajduje się zasobnik z czujnik temperatury. Po jego wyciągnięciu i wyjęciu zasobnika, dostępne jest złącze sondy. Użyj sondy temperatury do monitorowania temperatury rdzenia pożywienia.

Natychmiast po wybraniu regulacji temperatury rdzenia za pomocą przycisku sondy możesz ustawić żądaną temperaturę rdzenia. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia, rozlegnie się sygnał akustyczny (patrz: "Obsługa / regulacja temperatury rdzenia"). Rzeczywista temperatura rdzenia w jedzeniu jest pokazana za pomocą linii kresek na górnej połowie obszaru wyświetlania. Zaczepy będą migać, a następnie będą się świecić w sposób ciągły jeden po drugim podczas, gdy faktyczna temperatura rdzenia rośnie. Każda kreska jest przypisana do a temperatura: 45°C, 50°C, 55°C, 60°C, 65°C, 75°C. Każdą z tych wartości temperatury rdzenia można ustawić jako pożądaną temperaturę rdzenia.

Ważne: niektóre programy ograniczają zakres możliwych wartości temperatury rdzenia.

Jeśli chcesz ustawić inną temperaturę rdzenia, wybierz inny program lub wyłącz aktualnie wybrany program.

Uwaga:

Sonda temperatury jest umieszczona we wbudowanej szufladce. Możesz umieścić szufladę obok urządzenia i używać jej do odkładania sondy temperatury na bok. Jeśli sonda temperatury nie jest używana podczas grillowania, szufladkę należy pozostawić włożoną do panelu sterowania. W ten sposób złącze sondy jest zabezpieczone przed zanieczyszczeniami.

PREDEFINIOWANE PROGRAMY

Przygotowano 6 predefiniowanych programów dla różnych rodzajów żywności, trzymając odpowiednie ustawienia temperatury grillowania.

PROGRAM	IKONA	TEMP. GRILL	ZAKRES	ZASTOSOWANIE
Warzywa		160°C/320°F	130- 190°C 270-370° F	Wszystkie rodzaje warzyw, kulki warzywne, owocowe
Mięso		230°C/450°F	200-240°C 390-460°F	Kawałki mięsa: wołow. cielęcina, wieprzowina, jagnięcina, dziczyzna, klopsiki.
Burger / Panini		210°C/410°F	180-240°C 360-460°F	Wszelkiego rodzaju warzywa lub wstępnie ugotowane mięso między kromkami chleba lub bułeczkami: burger i Panini, francuski chleb, kanapka, tosty, naleśniki, flap-jacki, gofry. Upewnij się, że ciasto na naleśnik i gofry nie wycieknie z grilla.
Drób		210°C / 410°F	180-240°C 360-460°F	Każdy rodzaj drobiu: kurczak, indyk, kaczka, gęś.
Kebab		210°C / 410°F	180-240°C 360-460°F	Plucie z mięsem, kielbasa.
Ryby		230°C / 450°F	200-240°C 390-460°F	Ryby, owoce morza

CZAS GRILLOWANIA

Urządzenie oferuje funkcję timera umożliwiając konfigurację żadanego czasu grillowania. Programator czasowy działa podobnie jak czasomierz do gotowania jajek przypominając sygnałem dźwiękowym o konieczności przełożenia żywności na czas lub zdjęcia go powierzchni grilla. Przy ustawionym czasie grillowania pozostały czas trwania wskazywany jest na wyświetlaczu odliczając czas do zakończenia pracy. Na koniec pracy rozlega się sygnał dźwiękowy. Zwłaszcza podczas grillowania w niskiej temperaturze i / lub podczas używania długich czasów grillowania, można być pewnym, że nie przegapisz prawidłowego czasu grillowania (patrz: "Eksplotacja / ustawianie czasu grillowania"). Można wybrać czas grillowania od 1 do 60 minut. Jeśli nie chcesz korzystać z funkcji timera, ustaw czas na zero ("00 M").

Uwaga

Gdy pozostały czas grillowania spadnie poniżej 1 minuty, pozostały czas jest pokazany w sekundach. Gdy ustawiony czas grillowania nadal trwa, możesz zmienić aktualnie ustawiony czas grillowania, jeśli nie chcesz, przerywać procesu grillowania.

Ważne: czasomierz grillowania przypomina o czasie grillowania.

Nie ma potrzeby ponownego uruchamiania urządzenia, jeśli znajdują się w / na nim inne kawałki jedzenia, które zostaną jeszcze podgrzane.

W ten sposób czasomierz grillowania może być pomocny w pilnowaniu pożądanych czasów grillowania dla różnych typów żywności.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE

W celu zapewnienia bezpiecznej pracy nawet w wyjątkowych przypadkach, po godzinie pracy bez żadnej aktywności ze strony użytkownika za pośrednictwem ekranu dotykowego, licznik urządzenie zostanie automatycznie wyłączone. W ten sposób uniknie się niepotrzebnego zużycia energii jeśli zapomnisz wyłączyć urządzenie po użyciu. Licznik limitu czasu uruchamia się ponownie przy każdej operacji ze strony użytkownika przez ekran dotykowy.

Ważne: nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono podłączone do zasilacza. Zawsze wyłącz i odłącz urządzenie, gdy nie jest używane i / lub gdy pozostawiasz je bez nadzoru.

Po wyzwoleniu automatycznego wyłączania możesz po prostu nacisnąć przycisk zasilania, aby natychmiast uruchomić urządzenie ponownie.

WSKAZÓWKI W CELU UZYSKANIA NAJLEPSZYCH REZULTATÓW

Podczas korzystania z urządzenia w pozycji zamkniętej (patrz: "Właściwości Grill / ustawienie pokrywy"), rozłóż całą żywność w sposób, który zapewni, że wszystkie kawałki jedzenia będą stykać się z górną powierzchnią grilla. W razie potrzeby ustaw wysokość pokrywy ustawienie łożyska skrotnego (patrz: "Funkcja regulacji wysokości" oraz "Obrotowe łożysko pokrywy"). Temperatury i czasy grillowania zależą od indywidualnych upodobań, jak również od grubości, rodzaju i konsystencji żywności. Poniższe sekcje zawierają zalecenia. W razie potrzeby należy sprawdzić konsystencję żywności podczas grillowania.

TEMPERATURA GRILLOWANIA

- Wybierz niską temperaturę do przygotowania jedzenia i kanapek.
- Wybierz średnią temperaturę do przygotowania owoców morza i przegrzebków.
- Wybierz wysoką temperaturę dla mięsa i drobiu.

GRILLOWANIE MIĘSA I RYB

Mięsa: polędwica wołowa (New York), Rump, Rib Eye (filet z płatkami), filet

Baranina: Trim Lamb, steki, filet, oko loin, kotlety, jagnięcina pokrojona w kostkę

Wieprzowina: steki z polędwicy, żeberka, steki z ud, filet, pokrojona w kostkę wieprzowina

- Najlepsze wyniki grillowania uzyskasz używając kawałków mięsa o masie ok. 1 do 3 cm.
- Zaleca się nie gotować kawałków o grubych kościach, takich jak steki z kości T-bone. Przed grillowaniem należy usunąć kość.
- Twardsze kawałki takie, jak wołowina, steki z karczku, żeberka jagnięce lub kotlety mogą być marynowane winem lub octem, aby pomóc w rozbiciu tkanki łącznej. Po marynowaniu odcedź marynatę i przełóż przez papier kuchenny przed umieszczeniem na powierzchni do grillowania. Składniki marynaty mogą się zapalić na gorącej powierzchni do grillowania.
- Nie rozgotuj mięsa. Nawet wieprzowina jest lepsza serwowana na różowo i soczyscie. Jednak kurczak czy indyk powinien być zawsze dobrze zrobiony.
- Nie nakłuwaj mięsa widelcem, ani nie krój mięsa podczas grillowania. To pozwoli sokom uciec, dając twardszy i bardziej suchy efekt.
- Dodaj sól po grillowaniu. Sól odwadnia mięso, dzięki czemu jest twarde i suche.
- Niektóre przyprawy są wrażliwe na ciepło i należy je dodawać z opóźnieniem. Na przykład papryka może nadać gorzki smak po podgrzaniu do wysokiej temperatury.
- Do obracania i zdejmowania mięsa najlepiej używać szczypiec do grilla. Podczas grillowania ryb, użyj płaskiej, odpornej na wysoką temperaturę szpatułki z tworzywa sztucznego lub plastikowej łopatką do grillowania, aby utrzymać rybę, ponieważ gotowane ryby łatwo się rozpadają.

Jak sprawdzić steki

Użyj poniższej tabeli, aby określić, czy mięso osiągnęło pożądany stopień dojrzałości.

Krwisty

Gotuj przez kilka minut na stronę. Stek wydaje się bardzo miękki gdy naciskany. Temp.: 55-60°C.

Średnio - krwisty

Gotuj z każdej strony, dopóki nie pojawi się wilgoć widoczna tylko na powierzchni. Stek wydaje się miękki podczas naciskania. Temp.: 60-65 ° C.

Średnio wysmażony

Grilluj z każdej strony, dopóki nie pojawi się wilgoć na powierzchni. Stek jest elastyczny. Temp.: 65-70 ° C.

Mocno wysmażony

Grilluj z każdej strony, dopóki na powierzchni nie zbierze się wilgoć. Następnie zmniejsz temperaturę i dalej grilluj, aż stek będzie twardy. Temp.: 70 - 75 ° C.

Bardzo mocno wysmażony

Grilluj z każdej strony, dopóki na powierzchni nie zbierze się wilgoć. Następnie zmniejsz temperaturę i dalej grilluj, aż stek będzie bardzo twardy. Temp.: 75 - 85 ° C

GRILOWANIE KANAPEK

- Chleb: można stosować większość rodzajów chleba (biały, razowy, pełnoziarnisty, z rodzynkami itp.). Zamknięta pozycja jest idealna do grillowania foccacji, chleba tureckiego, bagietek i bułek. Chleb z rodzynkami, brioche lub inne słodkie pieczywo, zawierające dużo cukru, będą miały tendencję do szybkiego ściemnienia.
- Nadzienia: preferuj owoce w puszkach lub wstępnie ugotowane, ponieważ świeże owoce mogą wydzielać nadmierne ilości soku po podgrzaniu. Zachowaj ostrożność podczas gryzienia kanapek zawierających nadzienie (ser, pomidory lub dżem). Ten rodzaj żywności zatrzymuje ciepło i można się poparzyć.
- Beztłuszczowe przekąski: ze względu na powłokę nieprzywierającą nie ma potrzeby stosowania żadnych dodatkowych tłuszczów na powierzchni grillowanych przekąsek.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE: NIE pozwól małym dzieciom bawić się urządzeniem ani żadnymi jego częściami lub opakowaniem! Zawsze odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia, przed czyszczeniem, przenoszeniem lub montażem / demontażem jakichkolwiek części urządzenia. Nie zanurzaj obudowy (pokrywy i podstawy), ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach. Nie wylewaj płynów na obudowę lub przewód zasilający. Nie umieszczaj obudowy lub przewodu zasilającego w automatycznej zmywarce. Nawet zewnętrzna strona obudowy (pokrywa i podstawa) mogą się rozgrzać podczas pracy. Dotykaj urządzenia tylko przy uchwytach i elementach obsługi podczas pracy i gdy urządzenie jest jeszcze gorące.

OSTRZEŻENIE: w celu przeniesienia urządzenia, pokrywa musi być zablokowana w podstawie (patrz: "Zablokowanie pokrywy do podstawy"). Nie próbuj otwierać pokrywy z użyciem siły. Zawsze należy się upewnić, że zacisk regulacji wysokości został ustawiony w położeniu "OPEN" w celu otwarcia pokrywy.

1. Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wszystkie akcesoria. Sprawdź, czy żadne części nie są uszkodzone lub zaginione.
2. Usuń wszystkie materiały wysyłkowe i materiały promocyjne, ale NIE usuwaj oznaczenia modelu.
3. Przesuń zacisk regulacji wysokości po prawej stronie wspornika pokrywy do pozycji "OPEN". Następnie uchwycić pokrywę urządzenia za uchwyt i złóż pokrywę do góry do pozycji otwartej (patrz: "Ustawienie pokrywy"). Szczególnie upewnij się, że na powierzchniach do grilowania nie ma obcych przedmiotów (np. materiałów promocyjnych, opakowań).
4. Przed pierwszym użyciem i po dłuższym okresie przechowywania wyczyść urządzenie i jego części (patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie").

UWAGA:

Podczas korzystania z urządzenia po raz pierwszy, może z niego wydobywać się nieco dymu. Jest to spowodowane nagrzewaniem się komponentów urządzenia. Nie ma powodów do zmartwienia. Należy pozostawić urządzenie na około ok. 10 minut na maksymalnej temperaturze (240 ° C / 460 ° F) bez jedzenia. Jeśli w dalszym ciągu występuje dym podczas użytkowania urządzenia, odłącz urządzenie prądu i pozostaw do wystygnięcia. Następnie dokładnie oczyść urządzenie, szczególnie upewniając się, że nie żadnych pozostałości jedzenia na płytkach grilla. Jeśli dym nadal będzie się utrzymywał zwróć się po pomoc do autoryzowanego centrum serwisowego.

5. Przed pierwszym umieszczeniem jedzenia na powierzchniach do grillowania: przygotuj urządzenie do eksploatacji (patrz poniżej: "Użytkowanie / przygotowanie") i ustaw temperaturę grillowania na najwyższym poziomie (240 ° C). Pozostaw urządzenie włączone na ok. 20 minut przy zamkniętej pokrywie. Następnie wyłącz urządzenie naciskając przycisk ON / OFF. Pozwól urządzeniu ostygnąć do temperatury pokojowej.

Uwaga

Elementy grzejne są kontrolowane temperaturą, zapobiegając przegrzaniu się urządzenia podczas użytkowania zgodnie z instrukcjami podanymi w tej książeczce.

6. Wytrzyj powierzchnie do grillowania czystym, wilgotnym ręcznikiem kuchennym. Następnie dokładnie wytrzyj.
7. Natrzyj części grzewcze grilla niewielką ilością oleju kuchennego w celu przygotowania nieprzywierających powłok do użycia. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE: zawsze upewnij się, że urządzenie i wszystkie jego części i akcesoria znajdują się poza zasięgiem małych dzieci. Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania potraw i jest podgrzewany elektrycznie. Powierzchnie grzewcze (nawet na zewnątrz) będą bardzo gorące. Podczas pracy i zaraz po jej zakończeniu urządzenie nadal może być gorące. Dotykaj urządzenia tylko przy elementach obsługi (uchwyty pokrywy, uchwyt do regulacji wysokości, elementy obsługi na panelu sterowania), aby uniknąć oparzeń. Unikaj ryzyka przegrzania i pożaru: nie wolno stawiać żadnych ubrań, tkanin, czy innych przedmiotów na lub pod urządzeniem podczas pracy. Nie umieszczaj żadnych łatwopalnych obiektów na powierzchniach do grillowania. Nie zostawiaj zwęglonych resztek żywności na powierzchniach do grillowania. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach wrażliwych na ciepło podczas pracy. Urządzenie należy umieszczać tylko na stabilnej, suchej, żaroodpornej i płaskiej powierzchni (patrz: "Ogólne instrukcje bezpieczeństwa"). Nie blokuj szczelin wentylacyjnych u dołu obudowy. Podczas pracy używane gniazdo zasilania i elementy obsługi muszą być cały czas łatwo dostępne. Upewnij się, że urządzenie znajduje się w odpowiedniej odległości (co najmniej 50 cm z każdej strony) od innych obiektów i krawędzi przestrzeni roboczej i wszelkich delikatnych przedmiotów. Podczas operacji pozostaw co najmniej 1 m wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Nie używaj urządzenia pod zwisającymi lampami lub szafkami kuchennymi. Przed montażem urządzenia zawsze upewnij się, że wszystkie części są sprawne i suche.

Nie używaj uszkodzonych lub nieodpowiednich części lub akcesoriów aby uniknąć ryzyka zranienia i uszkodzenia. Urządzenia można używać tylko , jeśli płytki do grillowania i tacka ociekowa są prawidłowo włożone, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem, poparzenia i obrażeń. Należy pamiętać, że świeże jedzenie będzie się rozpryskiwać i wydzielać gorącą parę, w kontakcie z gorącymi powierzchniami do grillowania. Nie trzymaj żadnej części ciała, ani żadnych innych delikatnych przedmiotów nad lub w pobliżu urządzenia. Chroń ręce i ramiona rękawiczkami kuchennymi. Podczas pracy upewnij się, że wszystkie osoby (w tym Ty) są w wystarczającej odległości od elementów grzejnych. Podczas obróbki termicznej żywności można spodziewać się rozprysków gorącego tłuszczu i soków w otoczeniu urządzenia.

OSTROŻNIE: nie skrob, ani nie tnij powierzchni grilla. Nie używaj twardych przedmiotów o ostrych krawędziach (np. noże, skrobaki do metalu) do czyszczenia, czy przekładania żywności, aby unikać uszkodzenia powierzchni, a w szczególności powłoka nieprzywierającej. Używaj tylko przyborów kuchennych z drewna lub tworzyw odpornych na wysokie temperatury.

Ważne: podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekki dym lub zapach. Jest to normalne i ustępuje wraz z dalszym użytkowaniem urządzenia (patrz: "Przed pierwszym użyciem").

PRZYGOTOWANIE

OSTRZEŻENIE: nie umieszczaj urządzenia na powłokach pokrytych delikatnym fornirem meblowym, nawet gdy jest zimne. Delikatne powierzchnie mogą zostać uszkodzone przez zadrapania lub nóżki urządzenia. Do przenoszenia urządzenia, pokrywa może być zablokowana do podstawy za pomocą uchwytu regulacji wysokości (pozycja "LOCK"). Nie próbuj otwierać pokrywy z użyciem siły (patrz: "Funkcja regulacji wysokości").

1. Przygotuj jedzenie do grillowania. Usuń wszystkie niejadalne części (np. łodygi, czy kości) i pokrój jedzenie na kawałki o wystarczającej wielkości i grubości. Zamrożoną żywność pozostaw do rozmrożenia.
2. Całkowicie rozwiń przewód zasilający urządzenia. Następnie umieść urządzenie na odpowiedniej poziomej i odpornej na ciepło powierzchni w pobliżu odpowiedniego gniazdka elektrycznego (patrz: "Ważne zabezpieczenia elektryczne urządzenia"). Po każdej stronie urządzenia zachowaj przynajmniej 50 cm wolnej przestrzeni. Jednakże, jeśli chcesz umieścić jedzenie na powierzchni grilla pokrywy, pozostaw co najmniej 80 cm wolnej przestrzeni z tyłu urządzenia.

OSTRZEŻENIE: przed podłączeniem zawsze całkowicie rozwin przewód zasilający. Nie używaj z przewodem zasilania owiniętym wokół urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń i obrażeń spowodowanych przegrzaniem i zwarcim. Przesuń zacisk regulacji wysokości po prawej stronie pokrywy na pozycję "OPEN" (patrz: "Blokowanie pokrywy do podstawy"). Otwórz pokrywę i upewnij się, że powierzchnie do grillowania są czyste i nie ma na nich ciał obcych. Upewnij się, że powierzchnie do grillowania i tacka ociekowa są prawidłowo zamontowane (patrz: "Pielęgnacja i czyszczenie / składanie urządzenia"). Płyta czołowa tacy ociekowej nie może wystawać z boku podstawy. Przed pierwszym użyciem urządzenia i po czyszczeniu płytek do grillowania w automatycznej zmywarce natrzyj powierzchnie do grillowania niewielką ilością oleju do gotowania, aby przygotować nieprzywierające powłoki do użycia.

3. Zamknij pokrywę, nawet jeśli chcesz korzystać z urządzenia założoną pokrywą.
Po zamknięciu pokrywy grill szybko osiągnie pożądaną temperaturę bez zbędnej straty energii i czasu.

Korzystanie z sondy temperatury: po lewej stronie panelu sterowania, wyciągnij zasobnik i wyjmij wewnętrzną tackę z zasobnika, w której znajduje się sonda temperatury. Poniżej z przodu półki, dostępne jest złącze sondy temperatury. Podłącz wtyczkę sondy temperatury i umieść sondę obok urządzenia.

UWAGA: uchwyt i sznur czujnika temperatury nie mogą dotykać powierzchni grilla, kiedy urządzenie jest gorące. Nie umieszczaj czujnika temperatury na powierzchni grilla!

Uwaga

Korzystając z sondy temperatury, zaleca się przygotowanie naczynia lub płaskiej miski odpornej na ciepło w celu odkładania sondy temperatury na nim, podczas gdy nie jest w użyciu. Możesz użyć wewnętrznej tacy czujnika temperatury. Do tego, dobrze jest mieć przygotowaną czystą, wilgotną ściereczkę do wycierania końcówki sondy natychmiast po każdym pomiarze.

4. Włóż wtyczkę zasilania do odpowiedniego gniazdka elektrycznego (patrz: "Ważne zabezpieczenia dla urządzeń elektrycznych"). Na ekranie dotykowym miga komunikat "OFF".
5. Naciśnij przycisk ON / OFF, aby włączyć urządzenie. Temperatura grillowania miga w obszarze wyświetlania ekranu dotykowego. Po lewej stronie temperatury grillowania wyświetlany jest czas grillowania ("00 M").

Uwaga

Urządzenie włącza się natychmiast po włączeniu. Jak tylko zestaw osiągnie zadaną temperaturę grillowania, temperatura grillowania przestanie migać i pojawi się sygnał dźwiękowy. W zależności od ustawionej temperatury grillowania osiągnięcia ustawionej temperatury grillowania po uruchomieniu może zająć 6 minut.

6. Jeśli chcesz zmienić ustawienie temperatury grillowania, użyj przycisków „+” i „-” w obszarze sterowania. Można jednak ustawić temperaturę grillowania wybierając predefiniowany program.

Uwaga

Powierzchnie grillowania osiągną najwyższą możliwą temperaturę w ciągu 6 minut.

WYBÓR PROGRAMU

Można wybrać jeden z 6 predefiniowanych programów, aby uzyskać odpowiednie wartości temperatury. Wstępnie ustawione wartości temperatury grillowania są punktem wyjścia dla własnych ustawień.

Wskazówka: nie trzeba wybierać programu do grillowania. Możesz ustawić żądane wartości ręcznie od początku. Nawet po wybraniu programu można dostosować ustawienia wstępne wartości. Ustaw temperaturę grillowania zgodnie z wymaganiami, aby uzyskać najlepsze wyniki.

7. Wybór programu: dotknij przypisanej ikony w obszarze programu ekranu dotykowego. W razie potrzeby można dostosować wstępnie zdefiniowaną temperaturę grillowania za pomocą przycisków „+” i „-” w obszarze sterowania.

Uwaga

Podczas używania programu zakres możliwych do wyboru wartości temperatury grillowania może być ograniczony. Jeśli chcesz wybrać temperaturę grillowania powyżej lub poniżej tego zakresu, powinieneś dezaktywować wybrany program lub wybrać inny program (patrz: "Wstępnie zdefiniowane programy").

8. Dezaktywacja wybranego programu: po prostu dotknij podświetlonej ikony w obszarze programu. Jeśli chcesz wybrać inny program, dotknij żądanej ikony programu.

USTAWIANIE POKRYWY

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA: nawet zewnętrzna strona urządzenia może stać się bardzo gorąca podczas pracy. Szczególnie, gdy otwierasz pokrywę, unikaj dotknięcia jej górnej części ramieniem, aby uniknąć oparzeń!

9. Upewnij się, że zacisk regulacji wysokości znajduje się w pozycji "OPEN". W celu umieszczenia żywności na dolnej powierzchni grilla ostrożnie podnieś pokrywę za uchwyt i ustaw ją w stabilnej pionowej pozycji.

Uwaga

Po umieszczeniu jedzenia na dolnej powierzchni do grillowania należy zamknąć pokrywę, gdy tylko jest to możliwe. W przypadku delikatnych potraw, które można łatwo rozbić, dostosuj funkcję regulacji wysokości w zależności od grubości żywności (patrz poniżej: "Regulacja funkcji kontroli wysokości").

10. W celu umieszczenia żywności na obu powierzchniach grillujących: Chwyc pokrywę za uchwyt. Upewnij się, że nie dotykasz górnej części obudowy pokrywy ramieniem. Naciskając przycisk zwalniający zawias po prawej stronie zawiasu pokrywy, ostrożnie złóż pokrywę do płaskiej pozycji 180 °.

REGULACJA FUNKCJI KONTROLI WYSOKOŚCI

11. Przytrzymaj pokrywę lewą ręką przy uchwycie pokrywy i upewnij się, że uchwyt regulacji wysokości znajduje się w pozycji „OPEN”.

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA:

zewnętrzna strona urządzenia może stać się bardzo gorąca podczas pracy. Dotykaj urządzenia tylko za przy ciemne plastikowe uchwyty pokrywy, uchwycie regulacji, panel sterowania i uchwyt sterujący wysokością. Podczas otwierania pokrywy za uchwyt należy uważać, aby nie dotknąć górnej części urządzenia.

12. Przesuń pokrywę do pożądaną pozycję nad dolną płytą do grillowania. Robiąc to, możesz ustawić pokrywę równoległą do dolnej powierzchni grillowania, obracając ją za pomocą klapki regulacyjnej.
13. Przesuń uchwyt regulacji wysokości w tył do zawiasu pokrywy, aż wyraźnie poczujesz opór.
14. Powoli zwolnij uchwyt pokrywy; pokrywa pozostanie w wybranej pozycji do 5,5 cm (około 2 cali) nad dolną płytą do grillowania.

15. Jeśli chcesz obniżyć pokrywę, najpierw chwyć pokrywę za uchwyt. Następnie pociągnij za uchwyt regulacji wysokości bardziej do przodu urządzenia. Następnie możesz obniżyć pokrywę zgodnie z nową pozycją zacisku do regulacji wysokości.

GRILLOWANIE ŻYWNOŚCI

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA: zewnętrzna strona urządzenia może być bardzo gorąca podczas pracy. Dotykaj tylko uchwytów pokrywy, uchwytu regulacji, zacisku regulacji wysokości i panel kontrolny.

OSTRZEŻENIE: podczas pracy lub tuż po zakończeniu grillowania nie dotykaj powierzchni grillujących lub innych gorących elementów urządzenia żadnymi częściami ciała lub wrażliwymi na ciepło przedmiotami. Szczególnie, gdy otwierasz pokrywę, unikaj dotykania obudowy pokrywy ramieniem, aby uniknąć oparzeń! Upewnij się, że nie przechyliłeś urządzenia, podczas otwierania pokrywy. Upewnij się, że tacka ociekowa jest poprawnie włożona i nie wystaje poza lewą ściankę urządzenia.

1. Przygotuj jedzenie i urządzenie (patrz: "Przygotowania"). Zamknij pokrywę.
2. Wybierz żadaną temperaturę grillowania. W tym celu możesz użyć dwóch różnych sposobów:
Wybierz program do grillowania w celu ustawienia temperatury (patrz: "Wybór program").
W obszarze sterowania dotknij przycisków "+" i "-", aby ustawić temperaturę grillowania ręcznie.
Urządzenie natychmiast rozpoczyna pracę z nową temperaturą.
Po każdej zmianie temperatury grillowania, zadana temperatura będzie migać na wyświetlaczu, aż do osiągnięcia tej temperatury, po czym rozlegnie się odpowiedni sygnał dźwiękowy.
3. Poczekaj, aż rozlegnie się sygnał, a ustawiona temperatura grillowania przestanie migać. W tym czasie można przyprawić żywność i wysuszyć wilgotne kawałki jedzenia za pomocą ręcznika kuchennego.
4. Chwyć pokrywę za uchwyt i otwórz pokrywę do pozycji otwartej.
5. Jeśli chcesz umieścić jedzenie również na powierzchni pokrywy, przytrzymaj uchwyt pokrywy i naciśnij przycisk zwalniający zawias oraz powoli połóż pokrywę do płaskiej pozycji 180 ° (patrz: "Ustawienie pokrywy"). Nie dotykaj górnej pokrywy pokrywy ramieniem.

OSTRZEŻENIE: podczas umieszczania jedzenia na gorącej powierzchni do grillowania, rozpryskiwane mogą być woda i tłuszcz. Upewnij się, że wszyscy pozostają w odpowiedniej odległości od urządzenia. Upewnij się, że temperatura grillowania nie miga dłużej. Następnie miejsce połóż jedzenie na powierzchni do grillowania. Jeśli chcesz monitorować temperaturę rdzenia jedzenia, włącz funkcję kontroli temperatury, dotykając przycisku sondy na obszarze wyświetlacza. Ustaw żadaną temperaturę rdzenia za pomocą przycisków "+" i "-" (patrz: "Kontrolowanie temperatury rdzenia"). Następnie włóż końcówkę sondy temperatury do żywności umieszczając końcówkę jak najbliżej środka kawałka jedzenia. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia rozlega się sygnał dźwiękowy.

UWAGA: czujnik temperatury i jego kabel nie mogą dotykać powierzchni grilla!
W zależności od potraw znajdujących się na powierzchniach do grillowania, możliwe jest, że powierzchnia pokrywy grilla będzie dotykać sondy temperatury podczas zamykania pokrywy.
W takim przypadku pozostaw pokrywę w pozycji otwartej.

Uwaga

Przy zamkniętej pokrywie grillowanie będzie krócej trwało. Dlatego najlepiej zamknąć pokrywę, gdy tylko jest to tylko możliwe (patrz: "Ustawienie pokrywy"). Grillując delikatne potrawy, które mogą być łatwo rozbite, dostosuj funkcję kontroli wysokości pokrywy. Grubość żywności powinna być odpowiednio dostosowana, aby pokrywa grilla leżała równomiernie na żywności w celu zapewnienia równomiernego grillowania.

6. Jeśli to możliwe, zamknij pokrywę grilla.
W takim przypadku konieczne może być dostosowanie funkcji regulacji wysokości pokrywy nad żywnością (patrz: "Ustawienie pokrywy" i "Funkcja regulacji wysokości"). Jeśli chcesz korzystać z czasomierza grillowania, dotknij przycisku zegara na obszarze kontrolnym. Gdy czas grillowania miga, użyj przycisków „+” lub „-” do ustawiania żadanego czasu grillowania od 1 minuty do 60 minut (patrz: "Ustawianie czasu grillowania "). Po upływie ustawionego czasu grillowania rozlega się sygnał dźwiękowy.

Wskazówka: podczas przygotowywania różnych rodzajów żywności jednocześnie możesz aktywować sondę temperatury i licznik czasu grillowania. W ten sposób możliwe jest monitorowanie dwóch różnych rodzajów żywności. Dla licznika czasu grillowania, należy ustawić czas wymagany dla tych rodzajów żywności, które zostaną wykonane jako pierwsze.

OSTRZEŻENIE: uważaj, aby nie porysować powierzchni grilla. Do przekładania żywności, używaj tylko przyborów do grillowania z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Nie używaj metalowych przedmiotów. W przeciwnym razie powłoka nieprzyswierająca może zostać uszkodzona.

7. Grilluj żywność do pożądanej konsystencji. W razie potrzeby sprawdź żywność w międzyczasie.
8. Po zakończeniu otwórz za uchwyt pokrywę do stabilnej pionowej pozycji. Zdejmij jedzenie z powierzchni grilla za pomocą plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych. Następnie możesz umieścić kolejną porcję żywności na powierzchni do grillowania. W razie potrzeby dostosuj ustawienia odpowiednio.

USTAWIANIE CZASU GRILLOWANIA

W celu korzystania z funkcji czasomierza grillowania, wystarczy ustawić czas grillowania (patrz: „Czasomierz”). W obszarze wyświetlania pojawi się odliczany czas pracy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, gdy tylko odliczanie osiągnie zero. Jednak licznik czasu grillowania nie ma wpływu na temperaturę powierzchni grilla.

Uwaga

W normalnych warunkach przyciski "+" i "-" służą do ustawiania temperatury grillowania. Dopiero, gdy czas grillowania miga w obszarze wyświetlania, można dostosować czas grillowania.

Konfiguracja czas grillowania: naciśnij przycisk zegara na obszarze sterowania. Domyślny czas grillowania miga w obszarze wyświetlania. Podczas gdy czas grillowania miga, dotknij przycisków "+" i "-", aby ustawić żadaną wartość.

10. Jeśli chcesz zmienić aktualnie wyświetlany czas grillowania: naciśnij przycisk zegara w obszarze kontrolnym. Aktualny czas grillowania miga w obszarze wyświetlania. Podczas gdy czas grillowania miga, dotknij przycisków "+" i "-", aby ustawić żadaną wartość.

KONTROLA TEMPERATURY GŁÓWNEJ

UWAGA: nie umieszczaj czujnika temperatury na powierzchniach do grillowania. Gdy sonda temperatury nie jest używana, umieść ją obok urządzenia. Gdy sonda temperatury jest podłączona do urządzenia (patrz: "Przygotowania"), możesz kontrolować temperaturę rdzenia żywności automatycznie podczas gotowania, poprzez aktywację kontroli temperatury (patrz: "Czujnik temperatury"). Jak tylko ustawiona temperatura rdzenia zostanie

osiągnięta, rozlega się sygnał dźwiękowy.

Wskazówka: Ustawioną temperaturę rdzenia można również podać w °F. Naciśnij przycisk urządzenia °C / °F w celu zmiany jednostki miary temperatury.

1. Upewnij się, że wtyczka czujnika temperatury jest włożona do złącza sondy (patrz: "Przygotowania").
2. W lewym górnym rogu obszaru wyświetlania dotknij przycisku sondy. To włączy funkcję kontroli temperatury i zapali się komunikat "PROBE TEMP". W górnej prawej części obszaru wyświetlania, miga ustawiona temperatura rdzenia około 5 sekund, a następnie przestaje migać (patrz: "Czujnik temperatury").

Uwaga

Jeśli na wyświetlaczu miga komunikat "Er3", czujnik temperatury nie jest poprawnie podłączony lub nie działa poprawnie. Upewnij się, że wtyczka sondy jest prawidłowo włożona do złącza sondy. Obróć nieco wtyczkę sondy w tę i z powrotem, aby zapewnić dobry kontakt wtyczki z gniazdem. Komunikat błędu "Er3" natychmiast znika, jeśli czujnik temperatury jest poprawnie podłączony i jest sprawny. Jeśli komunikat o błędzie będzie się powtarzał, sonda temperatury może być uszkodzona lub wtyczka sondy może być zanieczyszczona. W takim przypadku urządzenie nie będzie pracować, gdy funkcja czujnika temperatury jest aktywowana. Dotknij przycisku sondy do obsługi urządzenia bez kontroli temperatury.

3. Dopóki ustawiona temperatura rdzenia miga na wyświetlaczu (natychmiast po włączeniu regulacji temperatury), za pomocą przycisków "+" i "-" można ustawić żądaną temperaturę w obszarze sterowania. Można wybrać następujące wartości: 45, 50, 55, 60, 65, 75 °C (patrz: "Sonda temperatury").

Uwaga

Gdy ustawiona temperatura rdzenia przestanie migać, przyciski "+" i "-" mają wpływ wyłącznie na temperaturę grillowania. Jeśli chcesz zmienić ustawienie temperatury rdzenia, dotknij dwukrotnie przycisku sondy, aby dezaktywować i ponownie uruchomić funkcję regulacji temperatury. Następnie można ustawić temperaturę rdzenia.

Uwaga

Po wybraniu programu dostępny może być ograniczony zakres regulacji temperatury rdzenia. W razie potrzeby odznaczyć aktywny program i spróbuj ponownie.

4. Włóż końcówkę sondy temperatury do żywności. Końcówka powinna zostać umieszczona w środek kawałka żywności, którego temperaturę chcesz monitorować. Podczas procesu grillowania temperatura rdzenia rośnie powoli; wskazywana jest podświetlanymi kreskami w górnej połowie obszaru wyświetlania (patrz: "Czujnik temperatury").
Po osiągnięciu zadanej temperatury rdzenia, rozlegnie się sygnał akustyczny.
5. Wyciągnij czujnik temperatury z jedzenia. Nie dotykaj końcówki sondy natychmiast po wyjęciu go z jedzenia.
6. Przetrzyj czubek sondy temperatury wilgotną, czystą szmatką i połóż sondę obok urządzenia. Zdejmij jedzenie z powierzchni grilla.

Ważne: funkcja regulacji temperatury nie ma wpływu na temperaturę płytek grilla. Nawet po osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia płyty do grillowania są utrzymywane w stanie gorącym bez żadnych zmian, umożliwiając w ten sposób gotowanie kilku różnych rodzajów żywności bez przerw.

PO UŻYCIU

UWAGA: Zawsze przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla małych dzieci. Nie przesuwaj urządzenia i nie dotykaj, ani nie wyjmuj płytek do grillowania, gdy urządzenie jest wciąż gorące.

Ważne: nie wylewaj tłuszczu i soków do zlewu, ponieważ może to spowodować zatkanie rur. Pozostałości należy przelać do odpowiedniego szczelnie zamkniętego pojemnika i zutylizować z odpadami komunalnymi.

1. Po zakończeniu wyjmij wszystkie pozostałe produkty i wyłącz urządzenie, naciskając przycisk ON / OFF ("OFF." miga na ekranie dotykowym). Następnie odłącz urządzenie. Pozostaw urządzenie do całkowitego schłodzenia przy otwartej pokrywie, upewniając się że urządzenie jest poza zasięgiem małych dzieci.
2. W razie potrzeby odłącz sondę temperatury.
3. Za pomocą drewnianej lub plastikowej szpatułki lub ręcznika kuchennego wypchnij wszystkie pozostałości soków i tłuszczu do dysz wylotowych z płytek do grillowania i na zewnątrz.

DEMONTAŻ URZĄDZENIA

OSTROŻNIE: nie używaj siły do wyjmowania tacy ociekacza lub płyt grillujących. Płytki do grillowania są przymocowane do podstawy i pokrywy za pomocą mechanizmu blokującego zaciskami w pobliżu zawiasu pokrywy. Zawsze odblokuj płytki grilla i pociągnij je ostrożnie z zacisków do wyjmowania płytek grilla. Jeśli chcesz przenieść urządzenie za uchwyt pokrywy, zacisk regulacji wysokości musi być ustawiony na pozycję "LOCK".

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone, a zacisk regulacji wysokości znajduje się w pozycji "OPEN". Otwórz pokrywę do stabilnej pionowej pozycji. Upewnij się, że płytki do grillowania są puste i ostygły do temperatury pokojowej.
2. Wyjmowanie płytek grillujących: naciśnij przyciski "wysuwania" na podstawie i na pokrywie urządzenia. Następnie ostrożnie wyciągnij płytki grillowe z zacisków w pobliżu zawiasu pokrywy.
3. Wyjmowanie tacy ociekowej: lekko naciśnij na przednią część tacy ociekowej po lewej stronie urządzenia. Spowoduje to zwolnienie blokady tacy ociekowej i taca nieco się wysunie. Ostrożnie wyciągnij tacę z urządzenia, unikając rozlewania zawartości. Opróżnij tacę ociekową.
4. W celu przenoszenia urządzenia: przesunąć zacisk regulacji wysokości w położenie "OPEN". Zamknij pokrywę. Następnie przesunąć zacisk regulacji wysokości do pozycji "LOCK". Upewnij się, że pokrywa i podstawa są ze sobą połączone. Następnie możesz nosić urządzenie wygodnie trzymając za uchwyt pokrywy.
5. Resztki żywności mogą ulec zwęgleniu, a nawet zapłonowi. Nie pozostawiaj żadnych resztek jedzenia w urządzeniu. Wyczyść urządzenie i jego części po każdym użyciu (patrz: "Pielęgnacja i Czyszczenie").

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Większość problemów podczas użytkowania można łatwo rozwiązać. Skorzystaj z podpowiedzi w poniższej tabeli. Znaczenie komunikatów o błędach ("Er1" do "Er4") podano na końcu tego rozdziału.

Wyświetlacz dotykowy słabo reaguje.

- Możesz mieć tłuste ręce lub skóra może być bardzo sucha. Przetrzyj palce wilgotną ściereczką. Następnie spróbuj ponownie. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy po każdym prawidłowym dotknięciu wyświetlacza.

Po włączeniu urządzenie emituje zapach spalenizny. Dym może wydobywać się spod płytek grilla.

- Urządzenie jest podgrzewane po raz pierwszy. W tym przypadku, to normalne zjawisko. W celu przygotowania urządzenia do pierwszej operacji, wybierz 240°C (maksymalna temperatura grillowania) i, z zamkniętą pokrywą pozostaw urządzenie działające w przybliżeniu przez 20 minut (patrz: "Przed pierwszym użyciem").
- Komory grzewcze (pod płytkami do grillowania) lub płyty grillowe są zanieczyszczone. Natychmiast wyłącz i odłącz urządzenie. Pozostaw do ostygnięcia. Następnie wyjmij płytki grilla i wyczyść komory grzewcze i płyty grillujące podstawy i pokrywę (patrz: "Czyszczenie i czyszczenie").
Podczas wyjmowania płytek grilla po grillowaniu należy się upewnić, że soki z płytek do grillowania nie będą kapać do komory grzewczej. Upewnij się, że komory grzewcze i dno płytki do grillowania są całkowicie czyste, przed ponownym montażem urządzenia (patrz: "Montaż urządzenia").

Nie można otworzyć pokryw.

- Pokrywa jest zablokowana na podstawie. Przesuń uchwyt regulacji wysokości do pozycji "OPEN". Nie używaj siły!

Nie można całkowicie zamknąć pokryw.

- Funkcja regulacji wysokości jest w użyciu. Przytrzymaj pokrywę za uchwyt i pociągnij za uchwyt do regulacji wysokości do pozycji "OPEN". Następnie spróbuj ponownie. Nie możesz dopasować pokryw do płaskiej pozycji.
Do obsługi urządzenia w pozycji otwartej, pokrywa jest utrzymywana w pozycji pionowej za pomocą zamka w zawiasie. Trzymaj pokrywę za uchwyt. Naciskając zawias zwolnij przycisk po prawej stronie zawiasu pokryw; powoli złoż pokrywę (patrz: "Ustawienie pokryw").

Pożądana temperatura grillowania jest niedostępna.

- Jeśli wybrałeś program, zakres dostępnych temperatur grillowania mogą być ograniczony.
W obszarze programu wybierz program, włączając opcję żądanych wartości temperatury (patrz: "Predefiniowane programy").
Alternatywnie odznacz dowolne programy i dostosuj wymaganą temperaturę grillowania ręcznie (zakres: 80°C do 240°C; patrz: "Wybór programu").

Podczas korzystania z funkcji kontroli temperatury rdzenia, żądana temperatura rdzenia nie jest niedostępna.

- Wybrany program nie umożliwia oferuje takiej możliwości.
W przypadku niektórych programów zakres dostępnej regulacji temperatury rdzenia jest ograniczony.
W obszarze programu usuń zaznaczenie używanego programu lub wybierz inny program (patrz: "Predefiniowane programy").

Urządzenie niespodziewanie wyłącza się. "OFF" miga na wyświetlaczu.

- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie jest wyposażone w automatyczną funkcję wyłączania zasilania (patrz: "Automatyczne wyłączanie"), która wyłączy urządzenie po 1 godzinie bez żadnej aktywności ze strony użytkownika. W takim przypadku rozlega się sygnał dźwiękowy. Jeśli chcesz dalej obsługiwać urządzenie, wystarczy nacisnąć przycisk ON / OFF i ponownie wprowadź żądane ustawienia.

Ekran dotykowy jest ciemny: zasilanie zostaje wyłączone.

- Upewnij się, że przewód zasilający jest nadal podłączony do zasilania. Podczas korzystania z przedłużacza sprawdź połączenia przedłużacza.

Na wyświetlaczu pojawił się komunikat "Er" i liczba

- Wystąpił błąd. Rozwiąż problem zgodnie z odpowiedziami podanymi poniżej (patrz: "Komunikaty o błędach urządzenia").

Zasobnik do przechowywania sondy temperatury nie pasuje do panelu sterowania

- Sonda temperatury nie jest włożona poprawnie. Pierścień w uchwycie sondy temperatury musi być skierowany do góry, po włożeniu do wewnętrznej tacy.
- Kabel lub wtyczka sondy są nieprawidłowo włożone.
Delikatnie wciśnij końcówkę sondy temperatury w rowek wewnętrznej tacy. Zawij kabel luźno i delikatnie popchnij wtyczkę kabla w dół. Części sondy temperatury nie mogą wystać za brzegi wewnętrznej tacy (patrz: "Składanie urządzenia").

- Wewnętrzna taca nie jest poprawnie zainstalowana w schowku. Wewnętrzna taca nie może wystawać z zasobnika. Uchwyt sondy temperatury powinien być widoczny w wycięciu przedniej płyty, a pierścień w rękojeści powinien być skierowany do góry.

WSKAZÓWKA: jeśli masz trudności z prawidłowym włożeniem czujnika temperatury do wewnętrznej tacy, do przechowywania najlepiej jest umieścić wewnętrzną tacę trzymającą czujnik temperatury obok i włożyć pustą tackę do przechowywania do panelu sterowania urządzenia.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH

Uwaga

Jeśli wyświetlony zostanie komunikat o błędzie, urządzenie nie będzie działać. Komunikat o błędzie zniknie, a urządzenie automatycznie wznowia działanie, tylko jeśli problem został rozwiązany.

"Er1" miga; Sygnał akustyczny co 3 sekundy.

- Górna płyta do grillowania nie została zainstalowana lub nie jest zainstalowana poprawnie.
Urządzenie można obsługiwać tylko z obydwooma płytkami do grillowania poprawnie zainstalowanymi. Włóż prawidłowo płyty do grillowania (patrz: "Montaż urządzenia").
Upewnij się, że złącza w dolnej części grilla i płyty grzewcze są czyste, gładkie i nieuszkodzone (bez korozji).
W razie potrzeby wyczyść złącza.

"Er2" miga na ekranie dotykowym. Sygnał akustyczny co 3 sekundy.

- Górna płyta do grillowania nie została zainstalowana lub nie jest zainstalowana poprawnie.
Urządzenie można obsługiwać tylko z obydwooma płytkami do grillowania poprawnie zainstalowanymi. Włóż prawidłowo płyty do grillowania (patrz: "Montaż urządzenia").
Upewnij się, że złącza w dolnej części grilla i płyty grzewcze są czyste, gładkie i nieuszkodzone (bez korozji).
W razie potrzeby wyczyść złącza.

"Er3" miga na ekranie dotykowym. Sygnał co 3 sekundy.

- Próbowałeś aktywować funkcję kontroli temperatury, bez podłączenia sondy temperatury do urządzenia.
Wymij tackę i włóż wtyczkę sondy temperatury do gniazda "PROBE" po lewej stronie panelu sterowania (patrz: "Przygotowania").

Być może należy usunąć tacę do przechowywania sondy temperatury, aby uzyskać dostęp do złącza sondy.

Wtyczka sondy nie jest poprawnie zainstalowana lub zanieczyszczona.

Upewnij się, że wtyczka czujnika temperatury jest nieuszkodzona, sucha i czysta. Włóż poprawnie wtyczkę do złącza sondy.

W razie potrzeby obróć wtyczkę tam i z powrotem w złączu, aby poprawić połączenie z urządzeniem. Jeśli to konieczne, wyczyść wtyczkę wilgotną szmatką i dokładnie wytrzyj do sucha.

- Końcówka lub kabel temperatury sonda są uszkodzone.
Wymień sondę temperatury. Możesz jednak obsługiwać urządzenie bez sondy. Dotknij przycisku sondy w obszarze wyświetlania dla wyłączenia funkcji sondy temperatury.

"Er4" miga na wyświetlaczu. Sygnał akustyczny co 3 sekundy.

- Poważna usterka.
Odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia (około 30 minut). Następnie spróbuj ponownie uruchomić urządzenie.
Jeśli problem nie ustąpił, oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu celem naprawy.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA: zawsze należy się upewnić, że urządzenie nie znajduje się w zasięgu małych dzieci. Przed przeniesieniem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia: Zawsze wyłączaj urządzenie (naciśnij przycisk ON / OFF; "OFF" miga na ekranie dotykowym), a następnie odłącz urządzenie i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie (co najmniej 30 minut przy otwartej pokrywie). Nie próbuj przenosić urządzenia z gorącym tłuszczem i sokami na powierzchniach do grilowania oraz w ociekaczu!

UWAGA: tłuszcz i soki mogą kapać, zwłaszcza z powierzchni grilowania i tacki ociekacza, podczas przenoszenia urządzenia i / lub demontażu dowolnych części po grilowaniu.

Przechowuj delikatne przedmioty w odpowiedniej odległości. Nie umieszczaj urządzenia lub jakiegokolwiek jego części na powierzchniach wrażliwych na ciepło, tłuszcz lub wilgoć. Przed przenoszeniem urządzenia za uchwyt pokrywy zawsze upewnij się, że pokrywa jest zablokowana do podstawy. Do czyszczenia nie wolno używać żadnych ściernych środków czyszczących ani żrących chemikaliów (np. wybielaczy) aby uniknąć uszkodzenia powierzchni. Nie używaj żadnych twardych lub ostrych narzędzi do czyszczenia dowolnej powierzchni urządzenia. Nie zanurzaj obudowy, ani przewodu zasilającego w wodzie lub innym płynie.

Nie wylewaj żadnych płynów na obudowę lub przewód zasilający, aby uniknąć ryzyka pożaru i porażenia prądem. Nie wolno czyścić obudowy, czujnika temperatury ani przewodu zasilającego w automatycznej zmywarce.

Elementy grzejne na spodniej stronie płyt grilla muszą zawsze pozostawać czyste. Przy ponownym użyciu urządzenia resztki jedzenia mogą ulec zwęgleniu i w skrajnych przypadkach spowodować pożar. Podczas wyjmowania płytek grilla należy unikać rozlewania jakiegokolwiek płynu do podstawy urządzenia lub na zawias pokrywy.

Ważne: nie wylewaj nadmiaru tłuszczu i soków z ociekacza do zlewu, ponieważ może to spowodować zatkanie rur.

Po wyczyszczeniu płytek do grillowania za pomocą automatycznej zmywarki, przed następnym użyciem powinieneś ponownie przetrzeć powierzchnie grillujące olejem do smażenia, aby zachować najlepszą wydajność powłoki nieprzywierającej.

Jednak nie ma takiej potrzeby w przypadku ręcznego czyszczenia płyt grilla.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

1. Przed czyszczeniem zawsze upewnij się, że urządzenie jest odłączone i schłodzone do temperatury pokojowej. Następnie zdejmuj urządzenie (patrz: "Obsługa / Demontaż urządzenia"). Wyczyść tacę ociekową, zasobnik, tacę wewnętrzną i płyty grillujące w ciepłej wodzie za pomocą miękkiej szczotki nylonowej.

Uwaga

Te części można czyścić w automatycznej zmywarce. Umieść plastikowe części na górnym stojaku.

OSTRZEŻENIE: nie zanurzaj czujnika temperatury ani kabla w żadnych płynach. Nie ciągnij ani nie zginać kabla czujnika temperatury. Do namoczenia uciążliwych pozostałości, zanurz końcówkę sondy temperatury.

Elementy grzewcze na płytach do grillowania muszą być całkowicie oczyszczone, przed kolejnym użyciem urządzenia.

W przeciwnym razie resztki jedzenia mogłyby ulec zwęgleniu i nawet zapalić się!

2. Przetrzyj sondę temperatury (końcówkę, uchwyt i kabel) miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z płynem do zmywania naczyń. Uporczywe pozostałości na końcówce sondy temperatury muszą zostać namoczone. W tym celu nalej trochę ciepłej wody do małej filiżanki lub kubka i zanurz tylko końcówkę sondy temperatury na około 10 minut. Następnie wytrzyj końcówkę miękką wilgotną szmatką.

3. Przesuń zacisk regulacji wysokości w położenie "OPEN" i podnieś pokrywę do pozycji pionowej.
4. Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną ściereczką. Zawsze upewnij się, że wodę nie skapuje do wnętrza lub na przednią płytę urządzenia. Sprawdź czy komory grzewcze (podczas pracy pod talerzami do grillowania) są całkowicie czyste. W razie potrzeby ostrożnie usuń wszelkie pozostałości za pomocą wilgotnej szmatki.
5. Dokładnie osusz wszystkie części urządzenia po czyszczeniu. Następnie pozostaw pokrywę urządzenia w górnej otwartej pozycji, aby wszystkie części wyschły przez ok. 30 minut.
6. Po zakończeniu czyszczenia ponownie zmontuj urządzenie, aby uniknąć zgubienia części (patrz poniżej: "Montaż urządzenia").

MONTAŻ URZĄDZENIA

7. Upewnij się, że zacisk regulacji wysokości pokrywy znajduje się w pozycji "OPEN" i otwórz pokrywę do stabilnej pionowej pozycji.
8. Sprawdź, czy komory i płytki grzewcze pokrywy (podczas pracy poniżej płytki do grillowania), a także płyty do grillowania są całkowicie czyste. Pozostałości w komorach grzewczych lub na płytkach grilla mogą ulec zwęgleniu podczas kolejnego używania grilla. W razie potrzeby wyczyść komory grzewcze i płytki grilla (patrz powyżej: "Czyszczenie urządzenia").

Ważne: płytki grilla nie mogą być zamieniane ze sobą .

Po zamontowaniu w urządzeniu wylewki każdej płytki do grillowania muszą być skierowane do tyłu na lewą stronę urządzenia. Wszystkie części urządzenia można zainstalować bez używania siły!

9. Z otworami przelewowymi skierowanymi do tyłu urządzenia ostrożnie wsuń wycięcia w płytach do grillowania do zacisków w pobliżu zawiasu pokrywy. Następnie naciśnij przednią część płytkę do grillowania przy podstawie / pokrywie w celu połączenia z blokadą płytek do grillowania.
10. Włóż tacę ociekową do otworu po lewej stronie obudowy urządzenia i wsuń tacę w odpowiednie położenie. Płyta czołowa tacy ociekowej nie może wystawać poza bok płyty urządzenia.
11. Zamknij pokrywę i przesuń zacisk regulacji wysokości do pozycji "LOCK". Upewnij się, że pokrywa i podstawa urządzenia są bezpiecznie zablokowane.
12. Aby odłożyć urządzenie na bok do przechowywania: włóż czujnik temperatury do rowka po lewej stronie mniejszej wewnętrznej tacy czujnika temperatury i ostrożnie naciśnij końcówkę sondy temperatury, aż zaskoczy na swoim miejscu.

- Następnie owiń kabel sondy temperatury luźno wokół podstawy wewnętrznej tacy. Wciśnij delikatnie wtyczkę do wewnętrznej tacy.
13. Umieść wewnętrzną tacę w schowku i wepchnij zasobnik do otworu w panelu sterowania urządzenia.

Wskazówka: jeśli napotkasz trudności w ponownym umieszczeniu czujnika temperatury w wewnętrznej tacy i / lub zasobniku w urządzeniu, można zostawić wewnętrzną tacę na boku, ale zainstalować półkę do przechowywania w panelu kontrolnym bez sondy temperatury w celu ochrony wtyku sondy. Przechowuj sondę temperatury w urządzeniu.

PRZECHOWYWANIE

OSTRZEŻENIE: Kiedy urządzenie nie jest używane, zawsze należy nacisnąć przycisk ON / OFF w celu wyłączenia (na ekranie dotykowym miga komunikat "OFF").

Następnie odłącz urządzenie i poczekaj aż całkowicie ostygnie, przed czyszczeniem i przenoszeniem urządzenia do przechowywania. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do źródła zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem lub pożaru.

OSTROŻNIE: nie trzymaj urządzenia za przewód zasilający, ani za kabel z tyłu lub przewód zasilający w celu przenoszenia urządzenia, aby uniknąć uszkodzenia. Zawsze należy obsługiwać przewody zasilające ze szczególną ostrożnością. Kable zasilające nigdy nie mogą być splątane, skręcone, pociągnięty, napięte lub ściśnięte. Zawsze należy się upewnić, że nikt nie pociągnie urządzenia za przewód zasilający. Przed przeniesieniem lub schowaniem urządzenia zawsze usuwaj wszelkie resztki z płytek grilla lub tacy ociekowej, aby uniknąć uszkodzenia.

Po schłodzeniu chwyć urządzenie po obu stronach podstawy. Ewentualnie możesz przenosić urządzenie za uchwyt pokryw. Przed podniesieniem urządzenia za rączkę, zawsze upewnij się, że pokrywa jest dobrze przymocowana do podstawy i grill nie otworzy się przypadkowo! Nie umieszczaj żadnych ciężkich przedmiotów na lub w urządzeniu lub jakiegokolwiek jego części, aby uniknąć uszkodzenia. Przechowuj urządzenie w pozycji pionowej; upewnij się, że urządzenie się nie przewróci.

1. Zawsze wyczyść urządzenie i wszystkie jego części przed schowaniem. (patrz: "Czyszczenie i czyszczenie").
2. Ponownie zamontuj urządzenie przed jego schowaniem, aby uniknąć zgubienia lub uszkodzenia części (patrz: "Montaż

urządzenia"). Nie używaj żadnych części lub akcesoriów urządzenia do jakichkolwiek innych celów niż obsługa tego urządzenia. Do przechowywania i przed podniesieniem i / lub schowaniem urządzenia zawsze upewnij się, że pokrywa urządzenia jest zamknięta i zablokowana z podstawą. W tym celu najpierw pociągnij za uchwyt regulacji wysokości do pozycji "OPEN". Następnie zamknij pokrywę i wciśnij uchwyt regulacji wysokości do pozycji "LOCK". Upewnij się, że pokrywa jest dobrze zamknięta na podstawie. Następnie można przenosić urządzenie za uchwyt pokrywy. Owiń przewód zasilający luźno dookoła magazynka przewodu na dole podstawy.

3. Upewnij się, że przechowujesz urządzenie w miejscu czystym, suchym i zabezpieczonym przed mrozem, bezpośrednim światłem słonecznym i niedopuszczalnym obciążeniem (wstrząs mechaniczny lub elektryczny, ciepło, wilgoć) poza zasięgiem małych dzieci. Ułóż urządzenie na czystej i stabilnej powierzchni, skąd nie spadnie. Jeśli chcesz przechowywać urządzenie w pozycji pionowej, upewnij się, że stoi stabilnie i nie będzie się przechylać ani przewracać.

AKCESORIA



Art.-No.: 98807

Tacka do przechowywania
sondy temperatury



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/651>



Art.-No.: 98808

Sonda temperatury



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/652>



Art.-No.: 98809

Tacka ociekacza



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/653>



Art.-No.: 98810

Płytką grillującą (górna);
ze strukturą



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/654>



Art.-No.: 98811

Płytką grillującą (dolna);
gładka



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/655>

Informacje i usługi

Więcej informacji można znaleźć na stronie www.gastroback.de.
W zakresie pomocy technicznej, można skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta Gastroback telefonicznie: +49 (0) 4165/22 25-0 lub e-mail: info@gastroback.de.

GWARANCJA

Gwarantujemy, że wszystkie nasze produkty są wolne od wad w momencie zakupu. Roszczenia gwarancyjne kupującego są bezpodstawne, jeśli uszkodzenie lub wada urządzenia jest spowodowane nieodpowiednim traktowaniem, nadmiernym obciążeniem lub niewłaściwą instalacją. Roszczenia gwarancyjne wygasają, jeśli wystąpi jakiegokolwiek techniczna ingerencja osób trzecich bez pisemnej zgody. Kupujący musi przedstawić dowód sprzedaży w ramach dochodzenia roszczenia i ponosi koszty i ryzyko związane z transportem.

Nie możemy ponosić opłat za przesyłkę.

ZASTOSOWANIE W DOMU

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i NIE nadaje się do celów komercyjnych, wykorzystania przemysłowego lub handlowego. Nie próbuj używać tego urządzenia w jakiegokolwiek inny sposób lub do innych celów niż zamierzone zastosowanie, opisane w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie jest uważane za niezamierzone użycie lub niewłaściwe użycie i może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenia.

Składanie urządzenia:

Proszę zapakować urządzenie z dowodem zakupu. Po rozpoznaniu sprawy serwis przekaże wycenę naprawy, a następnie będziesz mógł zdecydować, czy naprawiać urządzenie.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i NIE nadaje się do użytku komercyjnego. Nie należy próbować używać tego urządzenia w jakiegokolwiek inny sposób lub do jakichkolwiek innych celów niż zamierzone zastosowanie, opisane w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie jest uważane za niezamierzone użycie lub niewłaściwe użycie i może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenie. Nie ma żadnej gwarancji dla kupującego, jeśli jakiegokolwiek obrażenia lub szkody są spowodowane przez niezamierzone użycie.

Utylizacja



W celu utylizacji urządzenia i opakowania należy przestrzegać odpowiednich lokalnych przepisów i wymogów w zakresie utylizacji urządzeń elektrycznych i opakowań. Skontaktuj się z lokalną firmą utylizacyjną.

Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych jako nieposortowanych odpadów komunalnych. Należy korzystać z oddzielnego systemu zbiórki. Skontaktuj się z lokalnym

samorządem, aby uzyskać szczegółowe informacje na temat systemów zbiórki. Jeśli urządzenia elektryczne są utylizowane na wysypiskach lub wysypiskach, substancje niebezpieczne mogą przeciekać do wód gruntowych i dostać się do łańcucha pokarmowego, uszkadzając twoje zdrowie i dobre samopoczucie. W przypadku wymiany starych urządzeń na nowe jednorazowo, sprzedawca jest prawnie zobowiązany do odbioru starego urządzenia do utylizacji.