

GASTROBACK®



GRILL ELEKTRYCZNY

Art.- Nr. 42523 »Design Tischgrill Advanced Pro BBQ«

IMPORTER:

DSV BOKUNIEWICZ JANKOWSKI SP. J.

NIP: 584 020 15 13

PLAC KASZUBSKI 8

81-350 GDYNIA

SZANOWNY KLIENCIE!

»Design Table-Top Grill Advanced Pro BBQ« oferuje szerokie możliwości grillowania potraw. W rzeczywistości to dwa urządzenia w jeden z dwoma różnymi obszarami do grillowania, z których można korzystać osobno lub łącznie - nawet przy całkiem różnych ustawieniach temperatury. Dzięki nieprzywierającej powłoce oraz talerzowi grillowemu można przygotować potrawy bez konieczności użycia tłuszczu. Dodatkowo dzięki temu czyszczenie po użyciu jest łatwe i szybkie. Informacje zawarte w tej broszurze pomogą nauczyć się obsługi różnych funkcji »Design Table-Top Grill Advanced Pro BBQ «.

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 wolno używać, ani przechowywać 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, nadmiernie postrzępione lub stopione części, pęknięcia, zanieczyszczenia lub korozja na stykach złączy elektrycznych).
Nie używaj urządzenia, jeśli urządzenie lub jakikolwiek jego część mogła 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 odpowiednią przestrzeń wokół urządzenia (co najmniej 50 cm z każdej strony). Nie używaj urządzenia pod szafkami lub wiszącymi 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.
- **NIE pozostawiaj włączonego urządzenia i / lub podłączonego do zasilania bezużytecznie. NIE pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do źródła zasilania. Zawsze wyłączaj urządzenie za pomocą pokręteł sterujących (pozycja „0”) i wyłącznika zasilania z tyłu (pozycja „O”). Następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia przed przenoszeniem lub czyszczeniem urządzenia i przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części.**

- 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.
- 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. Używaj wyłącznie urządzenia do użytku domowego i do przygotowywania żywności nadającej się do spożycia.
- Nie umieszczaj żadnych twardych i / lub ciężkich przedmiotów na urządzeniu lub dowolnej jego części. Nie używaj ściernych środków czyszczących, czyścików (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 (uziemienie / ziemia). 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 (uziemienie)).
- 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.

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania gorących 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, tacka 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, płamy 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 sztucce). 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

Urządzenie posiada wysokiej jakości nieprzywierające powłoki umożliwiające 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 przyborów 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. :42523 Design Table-Top Grill Advanced Pro BBQ

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

Zużycie energii: 2300 W

Długość przewodu zasilającego: ok. 200 cm

Waga: ok. 4 kg

Wymiary:

szerokość x głębokość x wysokość

około. 635 x 380 x 100 mm

Rozmiar obszarów do grillowania: 500 x 300 mm

Temperatura: 90° to 240°C maks. +/- 10°C

OPIS ELEMENTÓW



- 1 **ZDEJMOWANA PŁYTA DO GRILLA** z 2 oddzielnie kontrolowanymi powierzchniami do grillowania.
- 2 **POWIERZCHNIA DO GRILLOWANIA:** dla rodzajów żywności, które łatwo mogą się rozpaść i uzyskać jednolitą skórkę.
- 3 **POWIERZCHNIA DO GRILLOWANIA:** dla lepszego odprowadzenia soków i uzyskania typowych śladów grillowania.
- 4 **OCIEKACZ:** soki i nadmiar tłuszczu spadają do tacki ociekowej przez te otwory.
- 5 **ELEKTRYCZNE STYKI GRILLA:** ustanawia połączenie elektryczne z obudową.
- 6 **2 ODDZIELNIE STEROWANE ELEMENTY GRZEWcze**
- 7 **OBUDOWA ZE STALI NIERDZEWNEJ**
- 8 **OSŁONA PŁYTKI Z ALUMINIUM** - chroni elektronikę obudowy
- 9 **GNIAZDO OBUDOWY** - do zasilania płyty grillowej.
- 10 **KONSOLA Z SZUFLADĄ** i elementy sterujące dla dwóch obszarów grilla.
- 11 **2 POKRĘTŁA STERUJĄCE:** do ustawiania temperatury w przydzielonym obszarze do grillowania.
- 12 **WSKAŹNIKI OGRZEWANIA PRZY KAŻDYM POKRĘTLE STEROWANIA:** podświetlone na czerwono podczas podgrzewania i zmieniają kolor na niebieski, gdy zadana temperatura zostanie osiągnięta.
- 13 **SZUFLADA** - trzyma tacę ociekową.
- 14 **ZDEJMOWANA TACKA** - zbiera nadmiaru tłuszczu i soków.

WŁAŚCIWOŚCI

„Design Table-Top Grill Advanced Pro BBQ” jest przeznaczony do przygotowywania potraw i jest podgrzewany elektrycznie. Dlatego obszary do grillowania mogą osiągnąć temperaturę wartości maks. 240 °C

DWA ODDZIELNIE STEROWANE GRILLE

Urządzenie zapewnia dwa osobne obszary do grillowania (płaskie i ryflowane). Dodatkowo, oddzielnie sterowane elementy grzewcze obszarów grillowania umożliwiają jednocześnie przygotowywanie potraw o różnych ustawieniach temperatury.

- Korzystanie z gładkiego obszaru do grillowania zapewnia bardziej równomierny efekt. W przeciwieństwie do patelni, nadmiar soków i tłuszczu wlewają się do tacki ociekowej przez otwór odpływowy. W ten sposób uzyskasz typową konsystencję potraw z grilla. Płaski obszar do grillowania nadaje się szczególnie do klopsików i jarzyn, gofrów oraz innych produktów spożywczych, które łatwo rozpadają się na kawałki (np. ryby). Korzystając z karbowanej płyty do grillowania, uzyskasz typową teksturę potraw z grilla. Soki są odprowadzane bardziej wydajnie. W ten sposób potrawy będą nieco bardziej chrupiące i aromatyczne. Typowe zastosowanie to kiełbaski, hamburgery, Hot dogi, mięso i chleb.

AUTOMATYCZNA KONTROLA TEMPERATURY I WSKAŹNIKI

Podczas grillowania urządzenie automatycznie utrzymuje temperaturę obszarów do grillowania. Można zmienić ustawienie temperatury w dowolnym momencie.

Odpowiednie pokrętła sterujące dla obszarów grillowania są wyposażone we wskaźnik ogrzewania, zmienia kolor z czerwonego (podczas podgrzewania) na niebieski (gdy zadana temperatura zostanie osiągnięta) podczas pracy. W ten sposób można monitorować proces rozgrzewania i rozpoznać właściwy moment na umieszczenie jedzenia na grillu.

- Podczas obniżania temperatury, wskaźnik ogrzewania świeci na niebiesko. Gdy zadana temperatura zostanie osiągnięta, kolor wskaźnika zmienia się na czerwony.
- Podczas rozgrzewania wskaźnik ogrzewania zaczyna świecić na czerwono, gdy element grzejny jest aktywny. Gdy zadana temperatura zostaje osiągnięta, kolor wskaźnika zmieni się na niebieski i można nakładać jedzenie na grilla.

ZDEJMOWANA PŁYTA DO GRILLA

Elementy grzejne urządzenia są zintegrowane na spodzie płyt grilla. W ten sposób uzyskuje się najlepszy możliwy kontakt z powierzchnią do grillowania. Kiedy płyta grillowa jest umieszczona na obudowie, złącza elektryczne umożliwiają kontakt elementów grzewczych z obiegami grzewczymi w obudowie urządzenia.

W celu czyszczenia należy zdjąć płytę do grillowania z urządzenia. To sprawia, że łatwiej jest chronić obudowę przed kapiącymi sokami i wodą. Złap za uchwyty płyt do grillowania i pociągnij do góry.

PRZELĄCZNIK ZASILANIA

Urządzenie jest wyposażone w oddzielny wyłącznik zasilania z tyłu obudowy. Dlatego nikt nie może przypadkowo aktywować elementów grzejnych. Zawsze wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika zasilania (pozycja „O”), gdy urządzenie nie będzie używane.

WSKAZÓWKI

Temperatura i czas gotowania zależą od jakości, grubości, rodzaju i konsystencji żywności, a także twoich indywidualnych upodobań. W razie potrzeby sprawdź jedzenie podczas gotowania, aby osiągnąć pożądane rezultaty. Poniższe wskazówki powinny pomóc uzyskać preferowane wyniki.

PRZYGOTOWANIE

- Żywność powinna mieć temperaturę pokojową przed gotowaniem. W zależności od rozmiaru i ilości wyjmij żywność z lodówki na ok. 1 godzinę przed rozpoczęciem grillowania. Zamrożona żywność powinna zostać uprzednio rozmrożona. Przed gotowaniem pokrój jedzenie na paski i plastry nie grubsze niż 2-3 cm (1 cal). Twardsze kawałki mięsa (np. łopatka) powinny być marynowane przez kilka godzin (przez noc) w winie lub occie, aby je zmiękczyć.

WAŻNE - nie wolno używać papieru do pieczenia, folii plastikowej ani folii aluminiowej. W niektórych przypadkach tego rodzaju folie są wyraźnie oznakowane do przechowywania i zamrażania, lub do użytku w piekarniku (np. mikrofalówka lub piekarnik). Tego rodzaju materiały mogą stopić się lub spalić, a nawet zapalić się! Dodatkowo nieodpowiednie typy folii może spowodować przegrzanie i uszkodzenie nieprzystawiającej powłoki.

- W przypadku korzystania z marynaty należy odcedzić marynatę osuszyć żywność przed położeniem na płyty grzewcze, ponieważ wiele rodzajów marynat może ulec zapłonowi na grillowanych obszarach prowadząc do gorzkiego smaku. Jeśli chcesz ugotować jedzenie w marynacie, zawiń je w grubej, wysokiej jakości folii aluminiowej przeznaczonej specjalnie do grillowania.

- Należy unikać marynat słodzonych cukrem, ponieważ cukier może się karmelizować i / lub spalić. Rezultatem jest lepka warstwa na płycie do grillowania, która przylega uparcie na powierzchniach. Jednak w przypadku słodzonych marynat tak lepiej użyć ustawień niskiej temperatury.
- Podczas grillowania żywności opakowana w odpowiednią folię aluminiową pozostaw trochę wolnego miejsca w opakowaniu do ekspansji. Na górze opakowania foliowego przebij przynajmniej jeden mały otwór w folii, aby umożliwić ujście pary i powietrza. W przeciwnym razie folia mogłaby się przerwać. Wydłuży to nieco czas gotowania, ponieważ ciepło musi przenikać przez opakowanie.
- Nie używaj aluminiowych patelni do grillowania, jednorazowych zastawów stołowych, ani żadnych innych garnków, patelni lub naczyń na płycie do grillowania. Może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyt lub spowodować przegrzanie. Połóż jedzenie bezpośrednio na talerzu do grillowania. Dokładnie osusz wilgotne jedzenie przed umieszczeniem go na gorącym grillu. Przed umieszczeniem kielbas w miejscach do grillowania przebij skórę kielbasy za pomocą spiczastego widelca lub ostrego noża, aby uwolnić nadmiar tłuszczu i pary. W przeciwnym razie, skóra kielbasy może pęknąć.
- Mięso, ryby i większość innych rodzajów żywności należy solić po ugotowaniu, w przeciwnym razie, sól wydobywa soki, dzięki czemu jedzenie staje się suche i twarde. JEDNAK niektóre warzywa mogą być lepsze, jeśli zostaną wcześniej posolone. Sprawdź swój przepis.

GRILLOWANIE

Ponieważ płyta grillowa jest wyposażona w nieprzywierającą powłokę, zastosowanie oleju lub innego tłuszczu nie jest potrzebne.

Marynaty na bazie oleju mogą wytwarzać dużo oparów podczas używania wysokiej temperatury do gotowania. W takim przypadku zapewnij dobrą wentylację. Jeśli to możliwe, uruchom urządzenie w sąsiedztwie otwartego okna lub drzwi balkonowych. Zachowaj jednak wystarczającą odległość od ścian, okien i zasłon (ok. 50 cm). Niektóre przyprawy i zioła (np. papryka, bazylia) są wrażliwe na ciepło i należy je dodawać po ugotowaniu, przynajmniej gdy wybrana jest wysoka temperatura. Inne rodzaje przypraw powinno się nakładać przed grillowanie. Sprawdź swój przepis.

- Wybierz płaski obszar do grillowania, jeśli gotujesz mięso mielone lub pokrojone warzywa (np. rissoles), ryby lub nieco cieknącą mieszaninę lub cokolwiek zawierającego zestaw płynów (sos, galaretkę itp.). Jeśli chcesz zachować płyny, zawiń swoje jedzenie w folię aluminiową odpowiedniej do grillowania.
- Nie przekłuwaj, ani nie krój mięsa podczas gotowania. Soki uciekną i mięso stałoby się suche i twarde.

- W większości przypadków chrupiące jedzenie jest smaczniejsze ze względu na szczególny smak pieczenia. DLATEGO powinienes ustawić pokrętła sterujące na wysoką temperaturę. Obniż temperaturę, gdy żywność staje się zbyt ciemna lub spalona.
- W przypadku zmiany temperatury miejsca do grillowania w większości przypadków czas gotowania należy odpowiednio dostosować. Dodatkowo, spójność żywności po ugotowaniu mogą się różnić. Ogólnie rzecz biorąc, przy wyższych ustawieniach temperatury żywność będzie nieco bardziej chrupiąca. Jednak przy wyborze zbyt wysokiej temperatury, jedzenie może stać się zbyt ciemne, a nawet ulec spaleniui podczas gdy wewnątrz jest pozostanie surowe. Dotyczy to szczególnie delikatnych potraw (np. niektórych warzyw, owoców, owoców morza).
- Niektóre rodzaje żywności (np. niektóre warzywa lub owoce) będą lepsze z krótkimi czasem grillowania i stosunkowo wysokim ustawieniem temperatury. Dzięki tej metodzie powierzchnia ulega karmelizacji, a wewnątrz jest nadal chrupiące i soczyste.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE - NIE pozwól małym dzieciom bawić się urządzeniem, lub jakkolwiek jego częścią lub opakowaniem! Zawsze wyłącz urządzenie (obróć oba pokrętła sterujące na „0”, a następnie wyłącz przełącznik zasilania na „0”), odłącz wtyczkę i pozostaw urządzenie do ostygnięcia przed przenoszeniem lub czyszczeniem oraz demontażem. Nie zanurzaj obudowy ani przewodu zasilającego w wodzie ani innych płynach. Nie rozlewaj płynów na obudowę lub przewód zasilający. Nie umieszczaj obudowy, szuflady lub przewodu zasilającego w automatycznej zmywarce do naczyń. Nie używaj żadnych materiałów ściernych, żrących środków czyszczących lub twardych, ściernych narzędzi do czyszczenia (np. rodzaj środków do czyszczenia grilla, wkładek do czyszczenia garnków).

1. Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wszystkie akcesoria. Sprawdź, czy nie brakuje żadnych części, ani żadne nie są uszkodzone.
2. Usuń wszystkie materiały wysyłkowe i promocyjne. Jednak NIE usuwaj etykiety modelu z dolnej części obudowy.
3. Przed pierwszym użyciem i po dłuższym okresie przechowywania wyczyść urządzenie i jego części (patrz: „Pielęgnacja i czyszczenie”).
4. Przed pierwszym użyciem należy przygotować elementy grzejne do użycia, podgrzewając urządzenie przez ok. 10 minut bez jedzenia (patrz poniżej: „Pierwsze ogrzewanie”).

WAŻNE - do przygotowania powłoki grilla do pracy należy użyć żaroodpornego oleju do gotowania (odpowiedni do smażenia). Nie używaj oleju sałatkowego, ponieważ ten rodzaj oleju może się palić na gorącej płycie. Po pierwszym podgrzaniu upewnij się, że urządzenie ostygło do temperatury pokojowej. Następnie nalej odrobinę oleju kuchennego na ściereczkę kuchenną i wytrzyj w nieprzywierającą powłoki płyty grillowej, aby przygotować je do użytku.

PIERWSZE PODGRZANIE

OSTRZEŻENIE - podczas pracy płyta do grillowania osiąga bardzo wysoką temperaturę, a nawet obudowa urządzenia mocno się nagrzewa. Umieść urządzenie na powierzchni odpornej na ciepło zachowując co najmniej 50 cm wolnej przestrzeni od innych przedmiotów i ścian ze wszystkich stron urządzenia. Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka urządzenia. Przed dotknięciem płyt grillowych rękami. zawsze pozostaw urządzenie do całkowitego schłodzenia.

UWAGA - podobnie jak w przypadku innych elektrycznych urządzeń do grillowania, podczas pierwszego rozgrzania urządzenia wyczuwalny może być lekko przypalony zapach i trochę dymu. Jest to normalne, nieszkodliwe i znika podczas dalszego użytkowania. Zapewnij dobrą wentylację.

6. Ustaw urządzenie w pobliżu odpowiedniego gniazdka elektrycznego (patrz: „Ważne zabezpieczenia dla urządzeń elektrycznych”). Zapewnij odpowiednią wentylację.
7. Upewnij się, że płyta grillowa jest prawidłowo zamontowana na obudowie i pokrętła są ustawione w położeniu „0” (patrz: „Obsługa / przygotowania”).
8. Całkowicie rozpakuj przewód zasilający i podłącz wtyczkę zasilania do sieci elektrycznej, Włącz urządzenie za pomocą przełącznika zasilania z tyłu urządzenia (pozycja „I”; patrz: „Obsługa / przygotowania”).
9. Ustaw oba pokrętła sterujące na konsoli na położenie „MAX” i pozwól urządzeniu pracować przez ok. 10 minut.
10. Następnie obróć oba pokrętła sterujące do pozycji OFF („0”). Wyłącz urządzenie przełącznikiem zasilania (pozycja „O”) i odłącz wtyczkę.
11. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej (co najmniej 45 minut), przed przetarciem nieprzywierającej powłoki olejem kuchennym.

OBSŁUGA

OSTRZEŻENIE - zawsze upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie jego części i akcesoria pozostają poza zasięgiem małych dzieci i zwierząt. Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw, a powierzchnie grilla bardzo się nagrzewają podczas pracy i przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia. Nawet zewnętrzna część urządzenia może się nagrzewać. Podczas pracy dotykaj urządzenie tylko za elementy obsługowe, aby uniknąć poparzeń.

Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na stabilnej, suchej i poziomej powierzchni, która jest odporna na ciepło, tłuszcz i wilgoć (patrz: „Ogólne instrukcje bezpieczeństwa”). Nie umieszczaj żadnych ubrań, tkanin lub innych ciał obcych na lub pod urządzeniem podczas pracy, aby uniknąć ryzyka pożaru, przegrzania lub porażenia prądem. Nie blokuj otworów wentylacyjnych obudowy. Nie stawiaj żadnych łatwopalnych przedmiotów, ani płynów na urządzeniu, ani w jego pobliżu (np. dekoracja stołu, napoje alkoholowe). Nie stawiaj żadnych przedmiotów pod nogami obudowy. W przeciwnym razie urządzenie może się chwiać lub przewrócić i / lub gorące potrawy / wyciekający gorący tłuszcz mogą spowodować ciężkie obrażenia i uszkodzenia. W przypadku korzystania z przedłużacza wymagana jest szczególna ostrożność (patrz: „Ważne zabezpieczenia dla Urządzenia elektryczne”). Nie stawiaj urządzenia nad lub w pobliżu przewodu zasilającego. Zawsze upewnij się, że przewody zasilające nie dotykają gorących powierzchni. Podczas pracy elementy obsługowe i używane gniazda elektryczne muszą być dostępne przez cały czas. Zachowaj odpowiednią odległość co najmniej 50 cm z każdej strony wokół urządzenia. Podczas pracy pozostaw co najmniej 1 m wolnej przestrzeni nad urządzeniem dla swobodnego dostępu. Przed użyciem urządzenia należy zawsze upewnić się, że wszystkie części są sprawne i całkowicie suche (patrz: „Ogólne instrukcje bezpieczeństwa”). Upewnij się, że spód płyty do grillowania jest całkowicie czysty i suchy przed uruchomieniem urządzenia.

Nie używaj żadnych uszkodzonych lub nieodpowiednich części, aby uniknąć ryzyka obrażeń i szkód. Nie podłączaj urządzenia do zasilania bez poprawnie zainstalowanej płyty do grillowania. wolno Nie obsługiwać urządzenia bez prawidłowo założonej tacy ociekowej. Spodziewaj się rozprysków gorącego tłuszczu i soków w otoczeniu urządzenia. Nie trzymaj żadnych części ciała lub delikatnych przedmiotów nad lub bezpośrednio przy urządzeniu. Chroń ręce i ramiona za pomocą rękawic kuchennych. Podczas pracy upewnij się, że wszystkie osoby (łącznie z użytkownikiem) pozostają w odpowiedniej odległości od urządzenia. Nie stawiaj zamrożonych lub mokrych potraw na gorącej płycie do grillowania. Nie drap ani nie tnij żywności na płytach do grillowania. Używaj wyłącznie naczyń kuchennych wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych.

PRZYGOTOWANIE

UWAGA - jeśli chcesz gotować jedzenie w opakowaniach foliowych, zawsze używaj wysokiej jakości **grubej folii aluminiowej** przeznaczonej do grillowania. Nie używaj folii z tworzywa sztucznego (np. stretch) lub folii przeznaczonej do kuchenki mikrofalowej) ani cienkich folii aluminiowych (np. do przechowywania żywności i używania w piekarniku; patrz: „Wskazówki”).

1. Przygotuj żywność. Usuń wszystkie niejadalne części i pokrój żywność na odpowiednie porcje (ok. 2-3 cm / 1 cal; patrz: „Wskazówki”). Rozmrażaj zamrożone jedzenie, przed grillowaniem. Zetrzyj wilgotne kawałki jedzenia ręcznikiem kuchennym.
2. Ustaw urządzenie na odpowiedniej powierzchni (patrz: „Ogólne instrukcje bezpieczeństwa”), w pobliżu odpowiedniego gniazdka ściennego (patrz: „Ważne zabezpieczenia urządzeń elektrycznych”). Rozwiń całkowicie przewód zasilający.
3. Upewnij się, że spód płyty do grillowania jest całkowicie czysty i suchy.
Umieść płytę do grillowania na obudowie: płyta do grillowania musi leżeć stabilnie na obudowie bez chwiania się. Pomiedzy aluminiową płytą, a obudową blatem nie może być przerwy.

UWAGA - można zainstalować płytę do grillowania z płaskim obszarem do grillowania leżącym po lewej stronie lub prawej stronie tak, jak lubisz. Pokrętko sterujące przypisane do określonej powierzchni do grillowania zawsze znajduje się po tej samej stronie urządzenia, po której znajduje się miejsce do grillowania.

4. Upewnij się, że oba pokrętki sterujące są w pozycji „0”, a przełącznik zasilania ustawiony na „O”. Upewnij się, że taca ociekowa jest prawidłowo zainstalowana w szufladzie, a szuflada jest wsunięta całkowicie do obudowy urządzenia za zrównując się z krawędzią obudowy.
5. Podłącz urządzenie do źródła zasilania. Zabezpiecz odpowiednio przewód, aby przypadkowo nikt się o niego nie potknął nikt go nie pociągnął ani nie zaczepił.
6. Włącz urządzenie za pomocą przełącznika zasilania z tyłu obudowy (pozycja „I”).

UWAGA - podobnie jak w przypadku większości innych elektrycznych urządzeń do grillowania, przy pierwszym użyciu wyczuwalny będzie dym i lekko przypalony zapach z płyty do grillowania. To jest normalne i nieszkodliwe. Upewnij się, że urządzenie ma zapewnioną dobrą wentylację podczas pierwszego podgrzewania (patrz: „Przed Pierwsze użycie”).

GRILLOWANIE

WAŻNE - nie używaj do tego żadnych twardych lub ostrych przedmiotów (np. noży lub widelców), aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, zwłaszcza nieprzywierającej powłoki. Używaj wyłącznie przyborów do grillowania wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego.

OSTRZEŻENIE - nie przenoś urządzenia i nie usuwaj żadnych części urządzenia, gdy jest ono rozgrzane. Zawsze pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed przeniesieniem i czyszczeniem.

WAŻNE - można używać tylko jednego obszaru do grillowania lub obu obszarów do grillowania jednocześnie. W przypadku korzystania tylko z jednego pola do grillowania drugie również się nagrzewa. Podczas podczas pracy nie umieszczaj żadnych obcych ciał na obszarach do grillowania. Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów na płytach do grillowania.

UWAGA

Temperaturę miejsc do grillowania można ustawić w zakresie od ____ ° C (____ ° F) do ____ ° C (____ ° F).

1. W celu wstępnego podgrzania wybierz żądaną temperaturę dla wybranej płyty do grillowania, obracając odpowiednie pokrętkę sterującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara do odpowiedniego ustawienia (1-6). Wskaźnik podświetla się na czerwono podczas podgrzewania.
2. Poczekaj, aż wskaźnik zmieni kolor na niebieski, co oznacza, że grill osiągnął zadaną temperaturę. Następnie można położyć jedzenie na rozgrzanym obszarze do grillowania.
3. Zgodnie z przepisem, przygotuj żywność zgodnie z pożądaną dawką (patrz: „Wskaźówki”).

UWAGA - Podczas gotowania urządzenie automatycznie kontroluje temperaturę miejsc do grillowania. Przełączanie się koloru wskaźnika ogrzewania (czerwony i niebieski) jest efektem podtrzymywania temperatury na zadanym poziomie. W celu zmiany temperatury obróć odpowiednie pokrętkę sterującą. Kolor wskaźnika ogrzewania zmienia się, po osiągnięciu nowej temperatury (patrz: „Właściwości”).

UWAGA

Można zmieniać ustawienie temperatury w dowolnym momencie, obracając pokrętkę sterującą (patrz: „Wskazówki”). Zmieniając kolor, wskaźniki ogrzewania pokazują moment, w którym obszary grillowania są odpowiednio rozgrzane.

5. Kiedy żywność osiągnie pożądaną konsystencję użyj przyborów do grillowania wykonanych z drewna lub żaroodpornego plastiku aby zdjąć jedzenia z grilla. Zaraz potem możesz położyć kolejną porcję na płyty grilla.
6. Po ugotowaniu jedzenia natychmiast wyłącz urządzenie. Najpierw ustaw oba pokrętki sterujące w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na położenie „0”. Wskaźniki ogrzewania zgasną. Następnie z tyłu urządzenia ustaw przełącznik zasilania w pozycji OFF ("O"). Odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw je do ostygnięcia.

OSTRZEŻENIE - nawet po wyłączeniu urządzenia pozostają bardzo gorące przez jakiś czas.

7. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia (co najmniej 45 minut) przed przeniesieniem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia. Następnie wyczyść urządzenie (patrz: „Pielęgnacja i czyszczenie”).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas pracy wystąpią jakiegokolwiek problemy, w tej sekcji znajdziesz rozwiązania.

Wymagane jest wyłączenie awaryjne

- Odłącz urządzenie od zasilania.

Urządzenie nie reaguje, gdy obraca się pokrętkę sterującą. Wskaźnik pozostaje ciemny i obszar do grillowania pozostaje zimny.

- Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.
Sprawdź:
 - Czy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania?
 - Czy gniazdko jest pod napięciem?
 - W przypadku korzystania z przedłużacza: sprawdź przedłużacz przewód do prawidłowego działania (np. przez podłączenie jakiejś lampki biurkowej).
- Urządzenie jest nadal wyłączone OFF.
Z tyłu urządzenia ustaw przełącznik zasilania w pozycji „I”.
Następnie spróbuj ponownie.

- Płyta grillowa nie jest poprawnie zamontowana.
Całkowicie wyłącz urządzenie i odłącz przewód od gniazdka sieci elektrycznej. Ułóż płytę do grillowania stabilnie na obudowie. Pomiędzy płytą do grillowania a obudową nie być żadnych przerw.

Styki złączy na płycie do grillowania lub gniazda w obudowie są zanieczyszczone lub skorodowane.

Całkowicie wyłącz urządzenie i odłącz przewód od gniazdka sieci elektrycznej. Zdejmij płyty do grillowania i sprawdź złącza elektryczne na spodzie płyt. Sprawdź, czy nie są brudne, czy nie znajdują się w nich jakiegokolwiek ciała obce.

Nie próbuj jednak naprawiać części elektrycznych samodzielnie.

Nie próbuj obsługiwać urządzenia z uszkodzonymi złączami w jakiegokolwiek sposób! W razie potrzeby skontaktuj się z serwisem w celu wykonania przeglądu i naprawy.

- Wystąpiła awaria.
Natychmiast odłącz urządzenie od sieci i przekaż do autoryzowanego centrum serwisowego w celu zbadania i naprawy.

Nie można wsunąć szuflady całkowicie do obudowy. Taca ociekowa nie jest poprawnie włożona.

- Upewnij się, że taca ociekowa jest wsuwana prawidłową stroną do obudowy. Tacka ociekowa nie może wystawać z szuflady. Odwróć tacę w razie potrzeby o 180 ° i spróbuj ponownie.

Dym i przypalony zapach.

- Urządzenie jest podgrzewane po raz pierwszy.
Przy pierwszym użyciu ogólnie elementy grzejne większości urządzeń do grillowania muszą być przygotowane do pracy. Jest to normalne i nieszkodliwe (patrz: „Przed pierwszym użyciem”). Jeśli jednak problem będzie się powtarzał przy późniejszym użyciu, wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania i dokładnie wyczyść urządzenie (patrz: „Pielęgnacja i sprzątanie”). W razie potrzeby skontaktuj się z serwisem.
- Pozostałości jedzenia przypalają się na płycie do grillowania.
Należy wyłączyć, odłączyć od zasilania i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Następnie wyczyścić urządzenie, dokładnie usuwając wszelkie pozostałości jedzenia. Zawsze usuwaj resztki żywności, po każdym użyciu (patrz: „Pielęgnacja i czyszczenie”). Nie pozostawiaj przypalonych resztek na płycie do grillowania.
- Zbyt wysoka temperatura płyt grzewczych.
Natychmiast zdejmij jedzenie z grilla. Obniż temperaturę grillowania zgodnie z wymaganiami dla danej żywności. Sprawdź przepis. Jeśli problem się utrzymuje bez jedzenia: wyłącz, odłącz od

zasilania i dokładnie wyczyść urządzenie (patrz: „Pielęgnacja i czyszczenie”).

- Używasz oleistej marynaty.
Przed włożeniem należy zawsze całkowicie wysuszyć marynowaną żywność przed położeniem jej na grillu. Pamiętaj, aby zapewnić odpowiednią wentylację (patrz: „Wskazówki”). Ustaw temperaturę płyty do grillowania zgodnie z wymaganiami dla danego rodzaju żywności zgodnie z przepisem.
- Używasz niewłaściwego rodzaju folii do zapakowania jedzenia.
Używaj tylko specjalnej folii przeznaczonej do zastosowania z grillem.
Każydy inny rodzaj folii może przypalić się na obszarach grillowania, spowodować przegrzanie, uszkodzenie powierzchni, a nawet i zapłon.
- Przegrzanie grilla.
Natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego oraz pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Następnie wyczyść urządzenie, dokładnie usuwając wszelkie resztki jedzenia (patrz: „Pielęgnacja i czyszczenie”).
Nie zostawiaj żadnych przedmiotów na płycie do grillowania (np. garnki, kubki, przybory do grillowania).
- Wystąpiła awaria. Natychmiast wyłącz urządzenie, odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
Skontaktuj się ze sprzedawcą w celu sprawdzenia i naprawy.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE - urządzenie, ani jego części nie mogą pozostawać w zasięgu małych dzieci! Urządzenie jest bardzo gorące podczas pracy i nawet jakiś czas po wyłączeniu. Obróć pokrętkę sterującą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara w położenie „0”, a następnie wyłącz przełącznik zasilania (pozycja „O”) i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie (przynajmniej 45 minut), przed usunięciem jakichkolwiek części z urządzenia i przed przeniesieniem lub czyszczeniem urządzenia. Nie próbuj przenosić, ani rozmontowywać urządzenia, podczas gdy tłuszcz i soki w tacy ociekowej i na płycie do grillowania są nadal gorące! Nie zanurzaj obudowy, płyty grillowej ani przewodu zasilającego w żadnych płynach. Nie wylewaj cieczy na obudowę lub przewód zasilający. Złącza płyty grillowej i obudowy muszą być całkowicie suche. Nie umieszczaj obudowy, płyta do grillowania lub przewodu zasilającego w automatycznej mywarce do naczyń.

Tylko taca ociekacza może być czyszczona w automatycznej zmywarce do naczyń. Do czyszczenia urządzenia lub jego elementów nie wolno używać żadnych szorstkich lub żrących środków czyszczących (np. środków do czyszczenia grilla / piekarnika), ostrych przyborów do czyszczenia, chemikaliów lub przedmiotów o twardych lub ostrych krawędziach jego części, ponieważ może to uszkodzić urządzenie. Nie używaj przemocy! Zawsze trzymaj urządzenie poziomo, przenosząc całe urządzenie. Nie stawiaj urządzenia ani jego części na powierzchniach wrażliwych na tłuszcz lub wilgoć, nawet gdy urządzenie jest zimne. Zawsze czyść urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec zasychaniu resztek jedzenia na powierzchniach, które podczas następnego użycia mogą się zwęglić, spalić, a nawet zapalić.

WAŻNE - usuwaj tłuszcz i soki jako kompost lub w zamkniętym naczyniu w gospodarstwie domowym. Nie wlewaj tłuszczu ani soków do zlewu, aby uniknąć zatkania odpływu.

1. Obróć oba pokrętki sterujące przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji „0” i wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika zasilania (pozycja „O”). Następnie odłącz wtyczkę od gniazdka sieci elektrycznej i pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej (co najmniej 45 minut).
2. Wepchnij resztki soków i sosu z płyty do grillowania do otworów odpływowych.
Możesz użyć dowolnego sprzętu do grillowania / gotowania wykonanego z tworzywa sztucznego lub drewna.

WAŻNE - podczas wyjmowania płyty grillowej z obudowy upewnij się, że nie ma tam pozostałości po nagromadzonych sokach/tłuszczu. Zwłaszcza w dolnej części szczelin spustowych nadal mogą znajdować się resztki. Ostrożnie wyjmij płytę do grillowania. Przetrzyj ręcznikiem kuchennym.

UWAGA: - nie umieszczaj, ani nie zanurzaj płyty grillowej w żadnych płynach. Nie wylewaj ani nie rozlewaj żadnych płynów na spód płyty grillowej. Złącza elektryczne płyty mogą ulec uszkodzeniu!

3. Chwyć płytę do grillowania za oba uchwyty i ostrożnie pociągnij płytę do góry, aby wyjąć płytę z urządzenia.
4. Oczyść powierzchnię do grillowania miękką ściereczką lub miękką gąbką zwilżoną ciepłą wodą. Dodatkowo oczyść obszar szczelin spustowych na spodzie płyty do grillowania, usuwając wszelkie pozostałości kropelek tłuszczu. W razie potrzeby usuń wszelkie zanieczyszczenia od spodu płyty do grillowania za pomocą miękkiej szmatki lub gąbki (nie kapiącej). Styki elektryczne płyty do grillowania powinny pozostawać suche.

5. Następnie wytrzyj czystą wodą z kranu. Nie rozlewaj wody na spód płyty do grillowania. Następnie dokładnie wytrzyj do sucha.
6. Uważając, aby nie rozlać nagromadzonego tłuszczu ostrożnie wyciągnij szufladę z obudowy. Usuń i opróżnij tackę ociekową. Pozbywaj się soków, jako kompost lub w szczelnie zamkniętym opakowaniu z odpadami domowymi.
7. Wyczyść szufladę i tackę ociekacza w ciepłej wodzie do mycia naczyń, używając miękkiej szczotki lub miękkiej szmatki. Oplucz części czystą wodą i wytrzyj do sucha.
8. Ostrożnie wytrzyj obudowę i przewód zasilający miękką szmatką lub miękką gąbką, lekko zwilżoną ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Upewnij się, że ciecz nie kapie na obudowę. Usuń wszelkie plamy i krople tłuszczu oraz soków. Zetrzyj z czystą wodą. Następnie wytrzyj do sucha.
9. Pozostaw wszystkie części do wyschnięcia w sposób naturalny na ok. 1/2 godziny, poza zasięgiem małych dzieci i zwierząt.
10. Upewnij się, że spód płyty grillowej jest absolutnie suchy. Następnie załóż płytę do grillowania na miejsce w obudowie.
11. Włóż tacę ociekową w szufladzie do wnęki pośrodku obudowy.

PRZECHOWYWANIE

OSTRZEŻENIE - zawsze umieszczaj urządzenie na stabilnej i czystej powierzchni, gdzie jest bezpieczne przed niedopuszczalnym obciążeniem (porażenie mechaniczne lub elektryczne, ciepło, wilgoć, mróz) i poza zasięgiem małych dzieci i zwierząt oraz gdzie nie może upaść. Nie stawiaj na urządzeniu żadnych twardych lub ciężkich przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia. Nie pozostawiaj urządzenia w pojeździe do przechowywania. Zawsze całkowicie wyłączaj urządzenie za pomocą pokręteł sterujących (pozycja „0”) i wyłącznika zasilania (pozycja „O”); wyjmij wtyczkę z gniazdka sieci elektrycznej i pozostaw urządzenie do ostygnięcia, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem lub przenoszeniem.

Zawsze ostrożnie obchodź się z kablem zasilającym. Przewód zasilający nigdy nie może być wiązany, skręcony lub ściśnięty. Nie ciągnij, ani nie przeciążaj przewodu zasilającego. Nie zostawiaj przewodu zwisającego niedbale, aby nikt się o niego przypadkiem nie potknął. Nie trzymaj urządzenia za przewód zasilający ani za konsolę przenoszenie urządzenia. Nie ciągnij urządzenia za uchwyty płyty do grillowania.

WAŻNE - należy całkowicie zmontować urządzenie przed schowaniem, aby uniknąć zgubienia części.

Nie używać części do celów nie opisanych w tej broszurze.

1. Gdy urządzenie nie jest używane, zawsze całkowicie je wyłącz pokrętłami i wyłącznikiem zasilania. Następnie odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia. Wyczyść urządzenie (patrz: „Pielęgnacja i czyszczenie”).
2. Chwyć dolną część obudowy po obu stronach i umieść urządzenie na odpowiedniej powierzchni, na której nie przewróci się, ani nie spadnie (poza zasięgiem małych dzieci i zwierząt).
3. Ułóż luźno przewód zasilający obok obudowy.

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.

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 jakakolwiek 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 jakikolwiek 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 przekaze 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 jakikolwiek 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.