



Instrukcja obsługi

GRILL 3 w 1

R-2380



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją. Z urządzenia należy korzystać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

## **WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

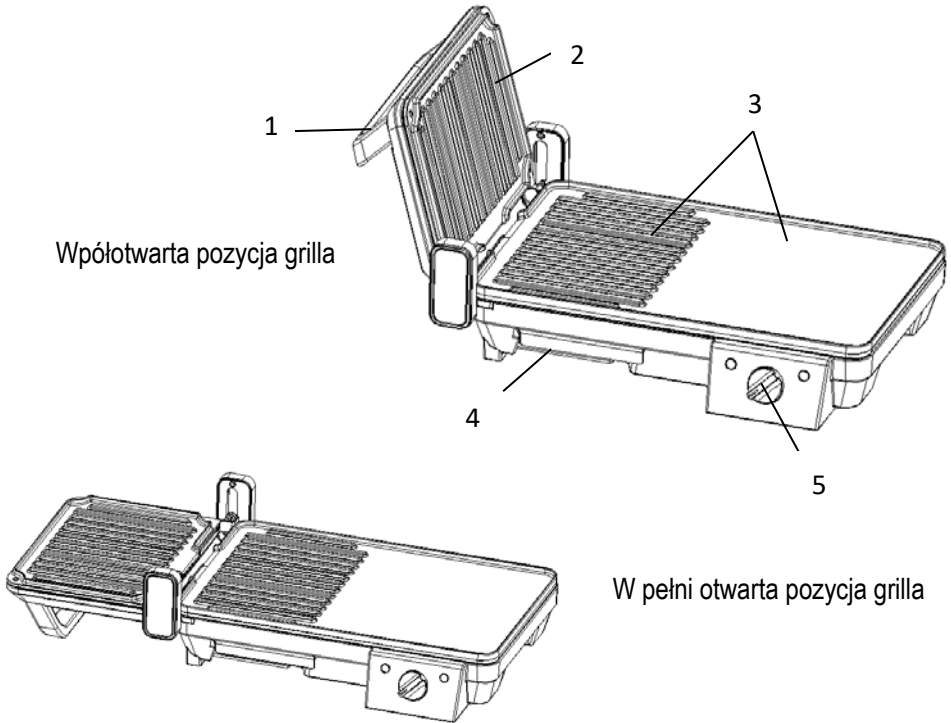
### **PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ**

- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji obsługi. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka el. należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

### **PRZESTROGA**

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie do instrukcji bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją potencjalnym zagrożeniem. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze 8 lat i pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem. Czyszczenie i konserwację nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, czy dane techniczne podane na tabliczce urządzenia zgadzają się z napięciem elektrycznym gniazdka, do którego urządzenie jest podłączane.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenia nie umieszczaj na kuchence el. lub gazowej ani w jej pobliżu.
- Nie umieszczaj je na krawędzi powierzchni rob. lub niestabilnej powierzchni.

- Urządzenie umieszczaj zawsze na płaskiej, suchej powierzchni.
- Zawsze, jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazda elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający ani dotykać tych części mokrymi rękoma - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazda elektrycznego.
- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę powinien wykonać profesjonalny serwis.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno je używać. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem el. Naprawiać i regulować urządzenie może tylko autoryzowane centrum serwisowe.
- Zawsze, kiedy zamierzasz przemieszczać lub czyścić urządzenie, odłącz przewód zasilający od gniazda.
- Podczas obsługi i korzystania z grilla należy pamiętać, że powierzchnie do grillowania są gorące, co pozwoli zapobiec ewentualnym oparzeniom.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Włączanego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka gorących powierzchni.
- Do czyszczenia płyty grillowej nie wolno używać szorstkich ani ostrych materiałów, ponieważ mogą one naruszyć powierzchnię nieprzywierającą.
- Do obracania artykułów żywnościowych też nie wolno używać ostrych przedmiotów. Grozi to uszkodzeniem wykończenia powierzchni.
- Po użyciu odłącz urządzenie od sieci zasilającej.

**OPIS URZĄDZENIA**

1. Uchwyt
2. Górna część grilla do zamykania
3. Dolna powierzchnia do grillowania
4. Taca do łapania tłuszczu
5. Regulacja temperatury i wskaźniki sygnalizacyjne pracy i gotowości

## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Podłącz urządzenie do zasilania.
- **Przeostroga:**
- Potem przetrzyj powierzchnie do grillowania wilgotną ściereczką lub papierowym ręcznikiem kuchennym i starannie wysusz je. Zaleca się lekko przetrzeć powierzchnie do grillowania olejem.
- Włóż do urządzenia tacę do łapania tłuszczu.
- Obróć regulatorem temperatury do pozycji między znakami „MIN“ i „MAX“ – w zależności od przygotowywanej potrawy.
- Wskaźnik sygnalizacyjny pracy się włączy (na czerwono).
- Odczekaj, nim zapali się zielony wskaźnik świetlny gotowości urządzenia – ok. 5 minut.
- Urządzenie jest teraz gotowe do przygotowania pokarmów.
- Po zakończeniu grillowania wyłącz urządzenie, przekręcając regulator temperatury z powrotem do pozycji „MIN“ i odłącz je od sieci elektrycznej.

**Pamiętaj:** Wszystkie części powierzchni do grillowania, w tym górne części do zamykania, pracują równocześnie i ustawiona temperatura jest taka sama dla wszystkich powierzchni do grillowania.

**Pamiętaj:** Wskaźnik świetlny temperatury będzie podczas pracy w pewnych cyklach zapalał się i gasł, to tylko oznacza, że grill utrzymuje stałą wymaganą temperaturę.

## POZYCJE GRILLA

Grill ten można stosować w trzech pozycjach:

- Grill 1 – w pełni otwarta pozycja.
  - w tej pozycji urządzenie oferuje oba rodzaje powierzchni do grillowania (płaska i ruszt) do przygotowania wszelkich rodzajów przekąsek, takich jak szaszłyk, warzywa, owoce itd.
- Grill 2 – wpółotwarta pozycja (pozycja litery „L“).
  - górną płytę do zamykania można podnieść, aby zaoszczędzić miejsce, w razie przygotowywania mniejszej ilości pokarmów.
- Grill 3 - górna część jest całkowicie zamknięta.
  - pozycja ta nadaje się szczególnie do szybkiego grillowania w wysokiej temperaturze (steki, hamburgery itd.) i do wyrobu bagiet PANINI.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA POKARMÓW NA GRILLU

- Płaska część powierzchni do grillowania nadaje się do przygotowania jajek, warzyw, tostów itp.
- Ruszt nadaje się do przygotowania steków, hamburgerów, kotletów, bagiet Panini itp.
- Do obracania artykułów żywnościowych na grillu należy używać odpowiednich akcesoriów, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni nieprzywierającej.
- Przed grillowaniem należy usunąć błony i naciąć krawędzie plastrów, aby się nie skręcały.
- Solić należy tuż przed grillowaniem lub po upieczeniu, aby mięso nie puszczało niepotrzebnie sok.
- Podczas grillowania nie kłuj w mięso, obracamy kleszczami do grillowania itp.
- Ryby grillujemy całe, aby delikatne mięso się nie rozpadło.

- Zaleca się zanurzyć bardziej twarde rodzaje warzyw przed grillowaniem w wodzie przez 15 minut.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia, a następnie wyjmij tacę do łapania tłuszczu. Umyj je w wodzie mydlanej.
- Przetrzyj powierzchnie do grillowania wilgotną ściereczką lub papierową serwetką.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni do grillowania, nie wolno do ich czyszczenia używać druciaka ani innych materiałów ściernych.
- Przetrzyj powierzchnię urządzenia wilgotną szmatką.
- Urządzenie przechowuj w suchym miejscu nadającym się do przechowywania urządzenia.

**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Znamionowy pobór mocy	2000 W

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

**INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ**

Zużyty materiał opakowaniowy należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

**USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH**

Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. W celu odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu należy przekazać te urządzenia do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego ekwiwalentnego urządzenia. Właściwa utylizacja tych urządzeń pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby zaistnieć w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.



Urządzenie to spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.