

***Rohinson***<sup>®</sup>

Instrukcja obsługi  
**GRILL PIONOWY**  
**R-2540**



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. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego 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 instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych zmian urządzenia - istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.

- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka gorących powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Zapewnij wystarczającą przestrzeń (co najmniej 15 cm) wokół urządzenia, aby zapewnić obieg powietrza.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie wolno używać urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp.
- Nie wolno używać w pobliżu gazów wybuchowych czy łatwopalnych.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej, płaskiej i suchej powierzchni.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Zawsze używaj tylko uchwytu i przycisków.
- Przed odłączeniem urządzenia należy zawsze przestawić przycisk timera do pozycji wyłączonej, a dopiero potem odłączyć urządzenie od sieci el.
- Nie zanurzaj urządzenia ani jego części w wodzie lub w innej cieczy.
- Nie używaj urządzenia w wilgotnym środowisku i nie dotykaj go mokrymi rękami.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub opróżniania pojemnika ociekowego wypełnionego gorącym olejem.
- Nie używaj urządzenia bez miseczki ociekowej.
- Do manipulacji z akcesoriami podczas pracy urządzenia używaj rękawic ochronnych.
- Używaj tylko dostarczonych akcesoriów.

**OPIS URZĄDZENIA**

1. Szklane drzwiczki
2. Szpilka do szaszłyków
3. Uchwyt drzwiczek
4. Górna pokrywa
5. Górny uchwyt
6. Grzejnik
7. Rożen
8. Dolny uchwyt
9. Miska ociekowa
10. Podstawa
11. Przycisk Keep warm (LOW)/wyłącz (OFF)/pieczenie (HIGH)
12. Timer
13. Wskaźnik sygnalizacyjny pracy

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

- Ustaw urządzenie na gładkiej, płaskiej powierzchni i upewnij się, że w pobliżu urządzenia (ok. 15 cm) nie ma żadnych przedmiotów.
- Usuń wszystkie etykiety z urządzenia.
- Miskę ociekową, rożen, widelec i szpilki umyj w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem lub w zmywarce i dokładnie wysusz przed włożeniem do urządzenia.
- Uchwyt drzwiczek jest wyjmowany. Przed użyciem należy zamocować drzwiczki, patrz rys.

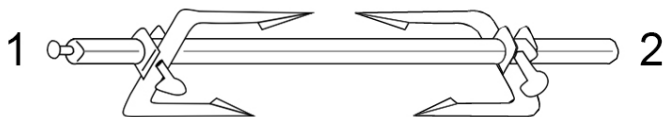
**KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA**

- Przed użyciem upewnij się, że timer jest w pozycji wyłączonej.
- Podłącz urządzenie do sieci el.

- Przy pierwszym użyciu ustaw timer na 20 minut i pozwól urządzeniu pracować bez żywności, aby usunąć ewentualne resztki oleju ochronnego z urządzenia (możesz zauważyć delikatny zapach lub dym, zjawisko to jest normalne i stopniowo znika).
- Przycisk Keep warm (LOW) / wyłącz (OFF) / pieczenie (HIGH) służy do regulacji mocy grzejnika – do utrzymywania żywności ciepłej (LOW) / do wyłączenia pieczenia (OFF) / do normalnego pieczenia (HIGH).

## GRILLOWANIE

- Umieść widelec na jednym końcu rożna tak, aby jego końcówki skierowane były do środka i dokręć śrubę.
- Za pomocą ostrego końca rożna umieść na nim wybraną żywność.
- Na drugim końcu rożna umieść drugi widelec tak, aby jego końcówki skierowane były do żywności.
- Ułóż żywność tak, aby znajdowała się mniej więcej pośrodku rożna. Upewnij się, że żywność jest zabezpieczona widelcami. Dopasuj widelce na rożnie i dokręć śruby.
- Podczas przygotowywania kurczaka może być konieczne przymocowanie ud i skrzydeł do ciała za pomocą nici kuchennych, aby kurczak mógł się swobodnie obracać podczas pieczenia.
- Dopraw lub marynuj mięso do smaku.
- Ważne! Włóż miskę ociekową do grilla do łapania ociekającego tłuszczu i soków.
- Umieść gładki koniec rożna (2) na środku miski ociekowej. Umieść koniec ze wpustem (1) na górny uchwyty.



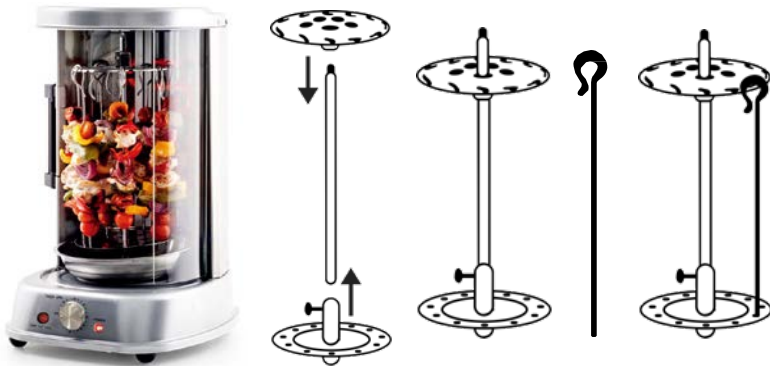
- Zamknij drzwiczki grilla.
- Ustaw timer na żądany czas. Jeżeli będziesz piekł dłużej niż godzinę, najpierw ustaw połowę czasu, sprawdź żywność, a następnie ustaw pozostały czas.

**Przeostoga: Zawsze wyłączaj węzownice grzewczą, ustawiając przycisk Keep warm (LOW) / (OFF) / (HIGH) do pozycji wyłączonej (OFF). W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia drzewiczek.**

- Po zakończeniu przygotowywania żywności ustaw timer i przycisk Keep warm (LOW) / (OFF) / (HIGH) w pozycji wyłączonej (OFF) i odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Grill jest gorący po użyciu, do manipulacji z przygotowaną żywnością używaj zawsze rękawic ochronnych.
- Podnieś rozeń do góry i wyjmij go. Wyjmij dolną część z miski ociekowej.
- Odstaw pieczeń na desce lub tacy do krojenia na 10-15 minut, aby mięso zostało soczyste.
- Używając rękawic ochronnych, poluzuj śruby na widelcach i zdejmij pieczeń z rożna. Ostrożnie wyjmij widelce i pokrój pieczeń.

## PRZYGOTOWANIE KEBABU

- Zmontuj akcesoria do wyrobu kebaba, patrz rysunek.



- Włóż miskę ociekową do grilla do łapania ociekającego tłuszczu i soków.
- Umieść gładki koniec rożna na środku miski ociekowej. Umieść koniec ze wpustem na górny uchwyt.
- Zamknij drzewiczki grilla.

- Ustaw timer na żądany czas. Jeżeli będziesz piekł dłużej niż godzinę, najpierw ustaw połowę czasu, sprawdź żywność, a następnie ustaw pozostały czas.  
**Przeostoga: Zawsze wyłączaj węzownice grzewczą, ustawiają przycisk Keep warm (LOW) / (OFF) / (HIGH) do pozycji wylczonej (OFF). W przeciwnym razie moze dojsć do uszkodzenia drzewiczek.**
- Po zakończczeniu przygotowywania szaszłyków ustaw timer i przycisk Keep warm (LOW) / (OFF) / (HIGH) w pozycji wylczonej (OFF) i odlcz urządzenie od źródła zasilania.
- Grill jest gorący po użyciu, do manipulacji z przygotowaną żywnośc używaj zawsze rękawic ochronnych.

#### ORIENTACYJNY CZAS PRZYGOTOWANIA

- Kurczak, kaczk – 30-45 minut
- Stek – 45-60 minut
- Kebab – 20-30 minut

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem zawsze wylcz urządzenie, odlcz je od sieci el. i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- Do czyszczenia zewnętrznych częsci użyj wilgotnej szmatki, a następnie dokłdnie osusz. Aby usunąć plamy, używaj szmatki zwilżonej w słabym roztworze neutralnego kuchennego srodk czyszccego.
- Wyczyść szklane drzewiczki sciereczk zwilżoną w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem i dokłdnie osusz.
- Umyj misk ociekową w gorcej wodzie z neutralnym detergentem lub w zmywarce. Opłucz i wysusz.
- Wyczyść wnętrze grilla szmatk zwilżoną w ciepłej wodzie i osusz.
- Umyj rożen, widelce (bez srub) i szpilki do kebaba w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem lub w zmywarce do naczyń. Sruby umyj w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem i osusz.
- Nie używaj materiał sciernych (np. druciaka) ani agresywnych srodków czyszccych.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych plynach.

**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy	1800 W
Objętość	31 l

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.