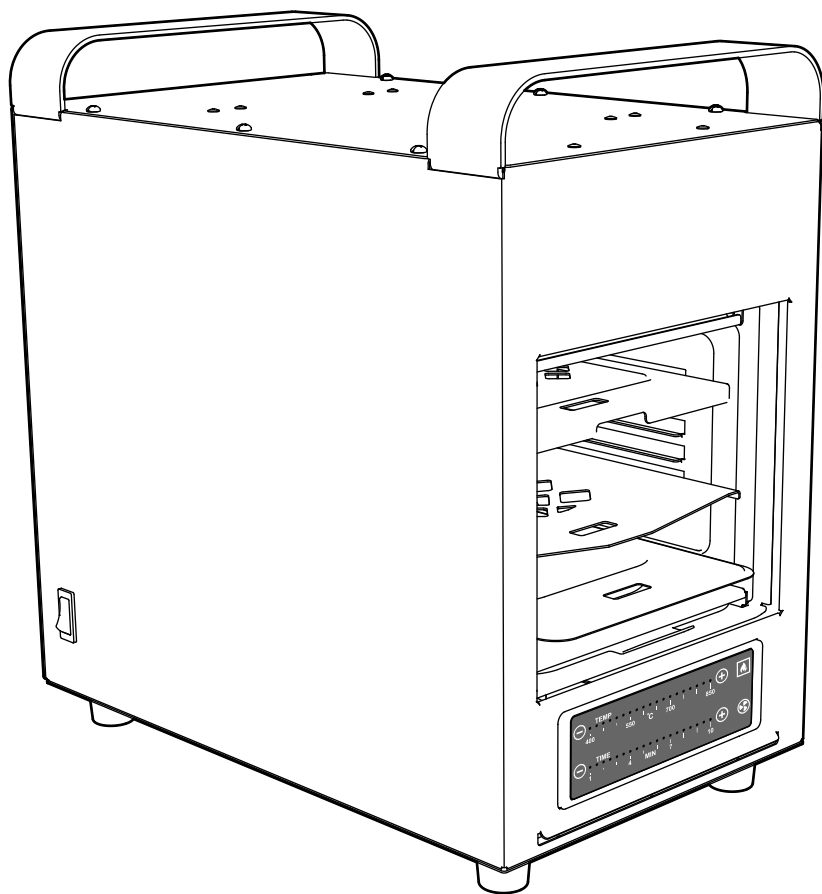


Elektryczny grill wysokotemperaturowy



Drodzy Klienci!

Państwa nowy grill wysokotemperaturowy dzięki intensywnemu, ukierunkowanemu promieniowaniu cieplnemu o temperaturze od 400°C do nawet 850°C umożliwia szybkie utworzenie aromatycznej skorupki grillowych aromatów na mięsie - i to bez dodatku tłuszczu!

Idealnie nadaje się również do opiekania ryb oraz warzyw.

Aktywne chłodzenie zapewnia bezpieczne temperatury na zewnętrznej obudowie, a ponadto pozwala na szybsze schłodzenie grilla po użyciu.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji podczas grillowania oraz ... smacznego!

Spis treści

- 4 Na temat tej instrukcji**
- 4 Wskazówki bezpieczeństwa**
- 9 Widok całego zestawu (zakres dostawy)**
- 10 Praca z grillem wysokotemperaturowym**
 - 10 Właściwe miejsce ustawienia
 - 10 Zasada działania
 - 11 Ogólne wskazówki dotyczące grillowania
 - 12 Przygotowanie żywności
 - 12 Znaczenie sygnałów akustycznych
- 13 Przed pierwszym użyciem**
 - 13 Czyszczenie
 - 14 Wypalanie
- 15 Obsługa**
 - 15 Grillowanie
 - 18 Zapiekanie i karmelizowanie
- 19 Tabela grillowania**
- 20 Czyszczenie i przechowywanie**
 - 21 Czyszczenie
 - 21 Przechowywanie
- 22 Problemy i sposoby ich rozwiązywania**
- 23 Dane techniczne**
- 23 Usuwanie odpadów**

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.



Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami i ryzykiem poparzenia.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem powstania pożaru.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi stratami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa



Użycie zgodne z przeznaczeniem

Elektryczny grill wysokotemperaturowy przeznaczony jest do podgrzewania, grillowania i zapiekania mięsa, ryb oraz warzyw.

Grill może być też używany do opiekania, karmelizowania deserów oraz wyrobu wszelkiego rodzaju zapiekanek.

W urządzeniu nie wolno podgrzewać **żadnej** suchej żywności, takiej jak bułki czy chleb. Istnieje niebezpieczeństwo powstania pożaru!


Urządzenie zaprojektowano do przyrządzania potraw w ilościach zaspokajających potrzeby prywatnego gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego lub podobnego, np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych obiektów komercyjnych, w gospodarstwach rolnych, przez gości hoteli, moteli, pensjonatów ze śniadaniem lub innych obiektów mieszkalnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Dzieciom do lat 14 nie wolno używać urządzenia.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 15, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz mimo braku doświadczenia i/lub odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą prowadzić prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Grill oraz jego kabel zasilający muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 15. roku życia od momentu włączenia aż do chwili całkowitego ostygnięcia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Produktu nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach, ponieważ grozi to porażeniem prądem. Urządzenie należy też chronić przed wodą kapiącą i rozpryskową.

-  Produktu nie należy używać na wolnym powietrzu ani w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza. Nie wolno używać urządzenia w pobliżu wody i źródeł wilgoci, np. w pobliżu umywalki.
- Nie dotykać urządzenia wilgotnymi rękami.
- Urządzenie podłączać tylko do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z danymi technicznymi urządzenia. Tabliczka znamionowa znajduje się w tylnej części urządzenia.
- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny z danymi technicznymi urządzenia. W razie wątpliwości podczas zakupu należy skonsultować się ze sprzedawcą.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka, ...
 - ... jeśli podczas użycia wystąpią usterki,
 - ... po użyciu,
 - ... w czasie burzy,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.

- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę. Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć.
- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Zwrócić przy tym uwagę na to, aby rozwinięty kabel zasilający nie miał styczności z urządzeniem. Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.
- Nie wolno używać urządzenia w przypadku, gdy samo urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia, gdy element grzejny wykazuje pęknięcia lub inne uszkodzenia albo gdy urządzenie spadło na ziemię.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego powinny być przeprowadzane wyłącznie w zakładzie specjalistycznym lub w naszym Centrum Serwisu.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Produkt może być używany wyłącznie jako pojedyncze urządzenie wolnostojące z zapewnioną wystarczającą wentylacją ze wszystkich stron, a nie jako urządzenie w zabudowie. Minimalna ilość wolnej przestrzeni musi wynosić przynajmniej 5 cm ze wszystkich stron oraz do góry. Nóżki urządzenia służą jednocześnie jako elementy dystansowe względem podłoża. W żadnym razie nie wolno ich demontować.
- Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych ani umieszczać na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- Urządzenie ustawiać na stabilnym, płaskim i odpornym na wysokie temperatury podłożu. Zwrócić przy tym uwagę na zachowanie wystarczającego odstępu od silnych źródeł ciepła, takich jak płyty grzewcze, rury instalacji grzewczej itp.
- Nie umieszczać urządzenia pod szafką wiszącą ani w rogu. Zachować również wystarczający odstęp od łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony czy obrusy.
- Palne przedmioty, takie jak gazety, tworzywa sztuczne, alkohol itp., należy trzymać z dala od urządzenia.
- Nie umieszczać takich przedmiotów jak ściereczki do mycia naczyń lub zapakowane produkty spożywcze na urządzeniu ani w jego wnętrzu.

Nigdy nie wkładać do urządzenia palnych przedmiotów, takich jak papier, tworzywa sztuczne lub drewniane przybory kuchenne. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!

- Nie dopuszczać do przegrzania potraw lub oleju wewnątrz urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
- W przypadku niezgodnego z przeznaczeniem użycia urządzenia może dojść do zapłonu tłuszczu lub olejów w jego wnętrzu. Tak powstałego pożaru nie wolno nigdy gasić wodą. Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i użyć odpowiedniego środka gaśniczego.
- Żywność nie może w żadnym razie dotykać elementu grzejnego. Element grzejny nagrzewa się do ekstremalnie wysokich temperatur i stykająca się z nim żywność może się zapalić. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
- Grillowaną żywność należy zawsze kłaść bezpośrednio na ruszcie. Nie należy używać żadnych naczyń ani pojemników w górnej części grilla, ponieważ nie wytrzymają one panujących tam wysokich temperatur.
- Do karmelizowania deserów oraz wyrobu zapiekanek należy używać wyłącznie naczyń lub pojemników, które nadają się do stosowania przy temperaturach rzędu 400°C. Należy je przy tym umieszczać wyłącznie w dolnej części komory grilla.

W żadnym razie nie wolno używać naczyń ani pojemników wykonanych z tworzyw sztucznych lub silikonu. Nie wolno też używać pojemników uszkodzonych, ponieważ mogą one ulec całkowitemu rozbiciu.

- Podczas użycia, a także w fazach nagrzewania i stygnięcia nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie może być uruchamiane za pośrednictwem programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Cała komora grilla, a w szczególności element grzejny, nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Należy zachować ostrożność i pod żadnym pozorem nie dotykać nagrzanego części urządzenia. Dotknięcie elementu grzejnego skutkuje poważnymi oparzeniami.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas wkładania żywności do gorącego urządzenia lub wyjmowania podgrzanej żywności z urządzenia. Zawsze używać do tego szczypiec do grillowania. Do przemieszczania rusztu grillowego należy też zawsze używać dołączonego chwytaka. Stosować rękawicę do grillowania itp.
- Podczas grillowania chwytak nie może być nigdy zaczepiony na ruszcie grillowym. Może on wówczas nagrzać się do bardzo wysokich temperatur i spowodować u użytkownika poważne

oparzenia. Chwytnak należy usunąć od razu po umieszczeniu rusztu grillowego we właściwej pozycji.

Jego ponowne użycie jest dozwolone dopiero wtedy, gdy ruszt grillowy ma zostać usunięty z urządzenia.

- Wentylatory urządzenia pracują jeszcze przez jakiś czas po jego użyciu. W tym czasie nie należy wyciągać wtyczki z gniazdka elektrycznego ani wyłączać urządzenia włącznikiem/wyłącznikiem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, przenoszenia lub schowania grilla należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Wkładki można wyjąć dopiero po całkowitym ostygnięciu urządzenia.
- Nie wolno lać wody na jeszcze gorące wkładki. Istnieje wówczas niebezpieczeństwo poparzenia przez unoszącą się gorącą parę wodną.

UWAGA - ryzyko odniesienia obrażeń ciała i szkód materialnych

- Używać tylko oryginalnych akcesoriów.
- Urządzenie należy chronić przed wstrząsami, upadkiem, kurzem/pyłem oraz wilgocią.
- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących ani twardych szczotek itp.

- W celu wyczyszczenia urządzenia nie wolno go spryskiwać na zewnątrz ani wewnątrz żadnymi płynami. Należy stosować wyłącznie lekko zwilżoną ściereczkę oraz delikatny środek czyszczący.

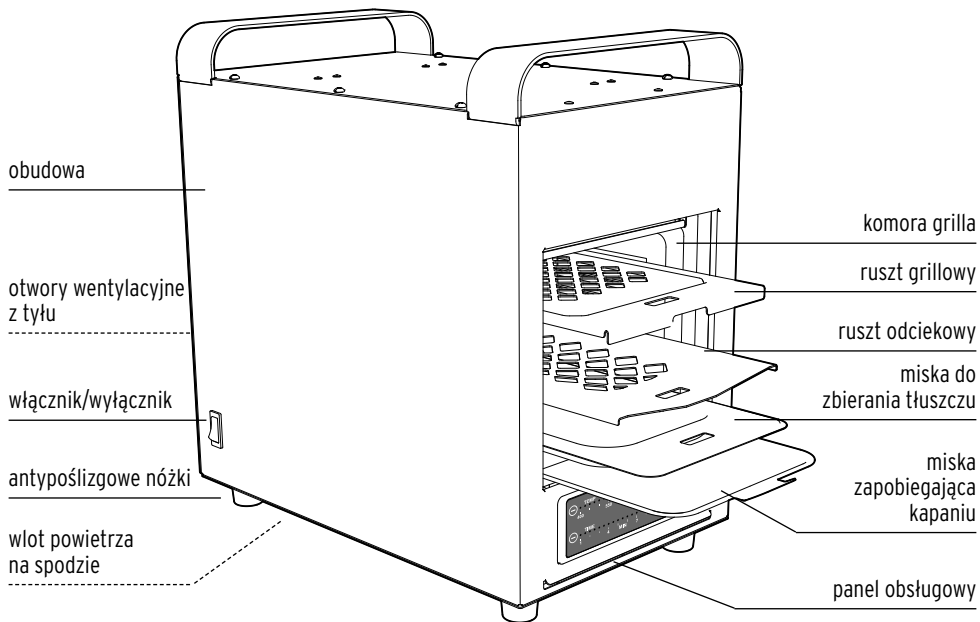
- Produkt postawić na równej, odpornej na wysokie temperatury i gorące rozpryski podkładce, ponieważ podczas użycia nie da się takowych uniknąć.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nóżek urządzenia i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, w razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku na wysokościach nieprzekraczających 2000 m nad poziomem morza.



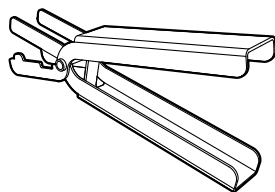
Występujące podczas grillowania rozpryski tłuszczu mogą trafić na element grzejny, spalając się niebieskim płomieniem. Jest to normalne zjawisko, które nie stanowi zagrożenia dla użytkownika.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)

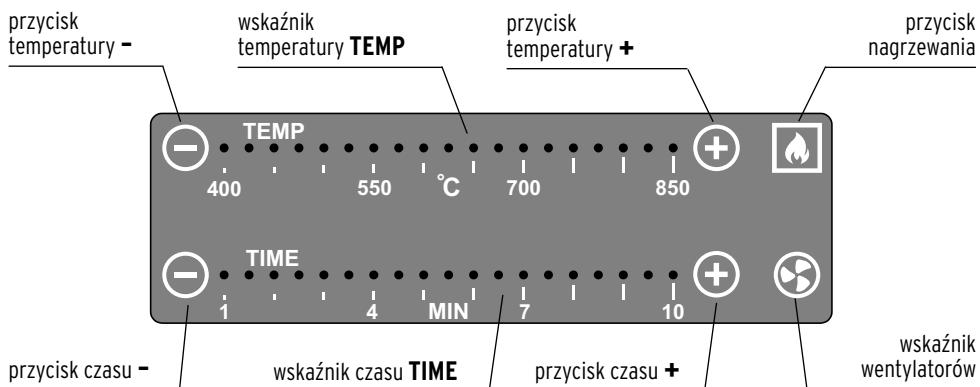
Grill



Chwytek



Panel obsługowy



Praca z grillem wysokotemperaturowym

Właściwe miejsce ustawienia

- Minimalna ilość wolnej przestrzeni musi wynosić przynajmniej 5 cm ze wszystkich stron oraz do góry. Nóżki urządzenia służą jako elementy dystansowe względem podłoża.
- Nie umieszczać urządzenia pod szafką wiszącą ani w rogu. Zachować również wystarczający odstęp od łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony czy obrusy. Palne przedmioty, takie jak gazety, tworzywa sztuczne czy przybory wykonane z drewna, należy trzymać z dala od urządzenia.
- Podczas ustawiania urządzenia należy upewnić się, że zachowany jest wystarczający odstęp od silnych źródeł ciepła, takich jak płyty grzewcze, rury instalacji grzewczej itp.
- Urządzenie ustawiać na stabilnym, płaskim i odpornym na wysokie temperatury podłożu.

Zasada działania

Niniejszy grill jest urządzeniem grzejącym z góry, które pracuje w wysokich temperaturach z zakresu od 400°C do 850°C. Szczególnie silne promieniowanie ciepłe emitowane jest tylko od góry, dlatego ruszt grillowy umieszczany jest w jednej z dwóch górnych prowadnic. W ciągu jedynie kilku minut uzyskuje się szybkie przypieczenie grillowanych produktów lub utworzenie na ich powierzchni chrupiącej skorupki. Dodawanie tłuszczu nie jest przy tym konieczne.

Zalecamy, aby po intensywnym podgrzaniu przenieść mięso do dolnej części komory grilla, aby mogło tam spokojnie dojść. Może się to również odbywać przy obniżonej temperaturze w górnej części komory grilla.

- Do karmelizowania deserów oraz wyrobu zapiekanek należy używać wyłącznie naczyń lub pojemników, które nadają się do stosowania przy **temperaturach rzędu 400°C**. Należy je przy tym umieszczać wyłącznie w dolnej części komory grilla. W żadnym razie nie wolno używać naczyń ani pojemników wykonanych z tworzyw sztucznych lub silikonu. Nie wolno też używać pojemników uszkodzonych, ponieważ mogą one ulec całkowitemu rozbiću.

Obudowa Cool Touch / wentylatory

Gdy ustawiony czas upłynie lub proces grillowania zostanie przerwany przez użytkownika, wentylatory urządzenia pracują dalej, aby szybko schłodzić urządzenie.

- **W tym czasie nie wolno wyłączać urządzenia!** Urządzenie należy wyłączyć włącznikiem/wyłącznikiem dopiero wtedy, gdy wentylatory automatycznie się wyłączą, a wskaźnik wentylatorów zgaśnie. Następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Ruszt odciekowy

Głównym zadaniem rusztu odciekowego jest oddzielenie od siebie górnej i dolnej części komory grilla. Dzięki temu można uniknąć nadmiernego nagrzewania się dolnej części komory grilla. Tłuszcz oraz soki z mięsa mogą spływać do miski do zbierania tłuszczu, gdzie są w dużym stopniu zabezpieczone przed działaniem wysokiej temperatury.



OSTRZEŻENIE przed
ryzykiem pożaru

- Podczas procesu grillowania ruszt odciekowy **musi być zawsze umieszczony pośrodku urządzenia!** Ruszt odciekowy musi być wsunięty pośrodku urządzenia stroną **UP** skierowaną do góry.
- W przypadku grillowania wielu kawałków mięsa pierwszy z nich może po ugrillowaniu spoczywać w dolnej części komory grilla, podczas gdy u góry grillowana jest kolejna porcja mięsa. Na koniec można wyjąć ruszt odciekowy i pozostawić całe mięso w urządzeniu, aby doszło w obniżonej temperaturze.
- Mimo że skapujący tłuszcz szybko spływa do miski do zbierania tłuszczu, cienka warstewka tłuszczu może przywierać do powierzchni rusztu odciekowego. Wysokie temperatury mogą sprawić, że tłuszcz ten zostanie wtopiony w powierzchnię rusztu.

Dlatego zalecamy, aby pomiędzy cyklami grillowania wyjąć ruszt odciekowy z urządzenia i przemyć go wodą lub przetrzeć wilgotną ściereczką.

Miska do zbierania tłuszczu

Miska ta jest przewidziana do zbierania wyciekających z mięsa soków oraz nadmiarowego tłuszczu podczas grillowania.

- Podczas grillowania miska do zbierania tłuszczu powinna być wsunięta do urządzenia pod rusztem odciekowym i zawierać trochę wody. Woda ta pozwoli uniknąć zasychania tłuszczu.
- Miska do zbierania tłuszczu - tym razem bez wody - może też służyć jako tacka, na której dochodzą grillowane produkty w dolnej części komory grilla.

W razie potrzeby wylać wodę i ułożyć grillowane produkty na misce do zbierania tłuszczu. Następnie wsunąć miskę w prowadnicę dolnej części komory grilla.

Ogólne wskazówki dotyczące grillowania

- W przypadku pierwszego nagrzewania komora grilla nie jest jeszcze w pełni nagrzana w momencie, gdy element grzejny osiągnie już swoją temperaturę i rozpocznie się odliczanie czasu. Dlatego na początku należy ewentualnie ustawić o 2-3 minuty dłuższy czas przyrządzania, ale mięso umieścić na ruszcie odpowiednio później.

Po odwróceniu mięsa oraz w przypadku wszystkich kolejnych porcji należy już ustawić dokładny czas według tabeli. Dzięki temu uzyska się stałe i zadowalające wyniki grillowania.

- Generalnie zawsze korzystne jest, gdy porcja mięsa jest jak najgrubsza, ma dużo tłuszczu i wykazuje regularną strukturę tłuszczu śródmięśniowego (tzw. marmurkowość). Solenie i przede wszystkim pieprzenie mięsa powinno nastąpić dopiero po jego ugrillowaniu.
- Masło i smalec dodatkowo wzmacniają smak, gdy zostaną warte w świeżo ugrillowane mięso.
- W celu dokończenia grillowania należy pozwolić powoli dojść porcji mięsa w dolnej części grilla przy obniżonej temperaturze. Dzięki temu uzyskana zostanie pożądana konsystencja mięsa. Ewentualnie można użyć dostępnego powszechnie w handlu termometru do mięsa. W razie potrzeby należy w fazie dochodzenia kilka razy obrócić mięso.
- Można też wstępnie podgotować mięso metodą próżniową (sous-vide, czyli gotowanie próżniowe), a następnie włożyć do grilla w celu opieczienia.

Opiekanie warzyw

- Cukinię, bakłażan, paprykę, cebulę itp. należy opiekać przez około 1 minutę z każdej strony.

Opiekanie/przygotowanie pieczeni

- Aby uwolnić z pieczeni wspaniałe grillowe aromaty, należy po prostu umieścić pieczeń w grillu i opiekać ją przez kilka minut w wysokiej temperaturze. Do opiekania nadają się takie rodzaje mięsa jak antrykot, wołowina zrazowa, pieczeń wołowa, udziec jagnięcy itd.

Przygotowanie żywności

- Około 1-2 godziny przed grillowaniem należy wyjąć mięso i warzywa z lodówki, tak aby przyjęły temperaturę pokojową. Grillowane produkty należy solić i pieprzyć dopiero po ugrillowaniu.
- Można też wedle upodobania wetrzeć w mięso suchą marynatę; nie zaleca się stosowania płynnych marynat.

Znaczenie sygnałów akustycznych

Długi sygnał akustyczny, ...

- ... gdy element grzejny zaczyna się nagrzewać.
- ... gdy ustawiony czas upłynął.

Krótki sygnał akustyczny, ...

- ... gdy osiągnięta została ustawiona temperatura i rozpoczyna się odliczanie czasu.
- ... przy każdym naciśnięciu przycisku.
- ... dla przypomnienia, gdy upłynęła połowa ustawionego czasu i trzeba odwrócić grillowane produkty.

Dwa krótkie sygnały akustyczne, ...

- ... gdy odliczanie jest prawie zakończone (pozostały 3 sekundy).

Przed pierwszym użyciem

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci - zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrztuszenia

- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Najlepiej usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Samego urządzenia nie wolno narażać na działanie wilgoci. Chronić urządzenie przed wodą kapiącą i rozpryskową.

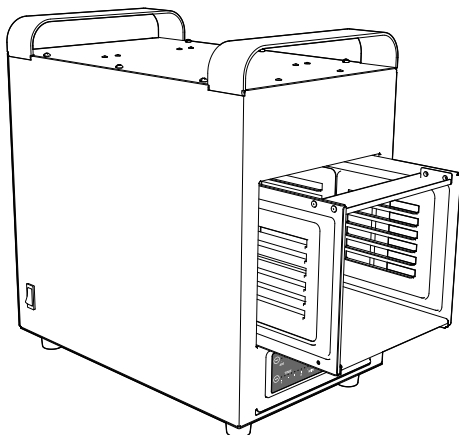
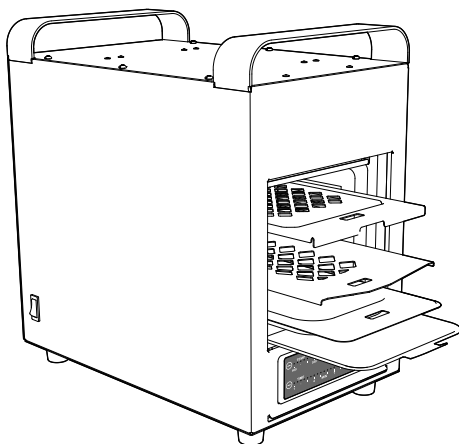
UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

1. Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.
2. Wyjąć z urządzenia cały osprzęt, w tym również komorę grilla.
3. Sprawdzić całe urządzenia, a zwłaszcza element grzejny w górnej części grilla oraz kabel zasilający, pod kątem uszkodzeń.
4. Przetrzeć obudowę zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz lekko zwilżoną szmatką, aby usunąć

ewentualnie nagromadzony kurz, a także resztki opakowania i pozostałości poprodukcyjne.

5. Umyć komorę grilla, ruszty, miski oraz chwytak w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Elementy te mogą być również myte w zmywarce do naczyń.
6. Przed ponownym złożeniem grilla dokładnie osuszyć wszystkie części.



Wypalanie



Uwaga! Podczas pierwszego użycia urządzenie spala oleje konserwacyjne, co skutkuje dymieniem i wydzielaniem nietypowych zapachów. Jest to normalne zjawisko, które jednak powinno nastąpić przed pierwszym grillowaniem, bez żadnych produktów żywnościowych.



OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Podczas użycia urządzenie powinno być ustawione swobodnie, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, przy firankach itp. Urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych. Nie przykrywać urządzenia. Należy też przestrzegać zaleceń podanych w rozdziale „Właściwe miejsce ustawienia”.
- Przed rozpoczęciem pracy należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający.



OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Należy zwrócić uwagę na to, aby podczas użytkowania oraz w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas wkładania żywności do gorącego urządzenia lub wyjmowania podgrzanej żywności z urządzenia. Zawsze używać do tego szczyptec do grillowania. Do przemieszczania rusztu grillowego należy też zawsze używać dołączonego chwytaka. Stosować rękawicę do grillowania itp.

Nagrzewać urządzenie przez ok. 10 minut bez żywności w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

1. Najpierw wsunąć do urządzenia komorę grilla, a następnie wszystkie pozostałe wkładki - w tym również miskę zapobiegającą kapaniu. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie **UP** (GÓRA) na trzech górnych wkładkach.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym.
3. Włączyć urządzenie, naciskając włącznik/wyłącznik. Wszystkie diody LED wskaźnika czasu **TIME** zapalają się na chwilę.
4. Używając przycisków temperatury (-/+), oraz przycisków czasu (-/+), ustawić żadaną temperaturę oraz czas grillowania.

Temperaturę można ustawić w zakresie od 400°C do 850°C.

Czas grillowania można ustawić w zakresie od 1 do 10 minut.

Na potrzeby wypalania wybrać 850°C i 10 minut, tak aby bezresztkowo usunąć wszelkie możliwe pozostałości.

5. Nacisnąć przycisk nagrzewania, aby uruchomić proces nagrzewania. Gdy tylko osiągnięta zostanie żądana temperatura, rozbrzmiewa krótki sygnał akustyczny i automatycznie rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.

Okolo 3 sekundy przed upływem czasu rozbrzmiewają 2 krótkie sygnały akustyczne.

Po zakończeniu odliczania rozbrzmiewa jeden długi sygnał akustyczny i następuje automatyczne wyłączenie elementu grzejnego.

6. Pozostawić urządzenie włączone do momentu, aż wentylatory wyłączą się, a wskaźnik wentylatorów zgaśnie.

7. Następnie wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem głównym i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
8. Przed ponownym umyciem i wysuszeniem urządzenia zgodnie z powyższym opisem odczekać, aż w wystarczającym stopniu ostygnie.

Państwa grill jest teraz gotowy do użycia!

Obsługa



OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Podczas użycia urządzenie powinno być ustawione swobodnie, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, przy firankach itp. Urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych. Nie przykrywać urządzenia. Należy też przestrzegać zaleceń podanych w rozdziale „Właściwe miejsce ustawienia“.
- Przed rozpoczęciem pracy należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający.



OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Należy zwrócić uwagę na to, aby podczas użytkowania oraz w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.

Grillowanie



OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Należy zachować szczególną ostrożność podczas wkładania żywności do gorącego urządzenia lub wyjmowania podgrzanej żywności z urządzenia. Zawsze używać do tego szczypek do grillowania. Do przemieszczania rusztu grillowego należy też zawsze używać dołączonego chwytaka. Stosować rękawicę do grillowania itp.

1. Wsunąć komorę grilla do urządzenia.
2. Położyć miskę zapobiegającą kapaniu przed urządzeniem, aby zbierała tłuszcz skapujący podczas obracania grillowanych produktów.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym.
4. Włączyć urządzenie, naciskając włącznik/wyłącznik. Wszystkie diody LED wskaźnika czasu **TIME** zapalają się na chwilę.

5. Używając przycisków temperatury (-/+), oraz przycisków czasu (-/+), ustawić żądaną temperaturę oraz całkowity czas grillowania.

Temperaturę można ustawić w zakresie od 400°C do 850°C.

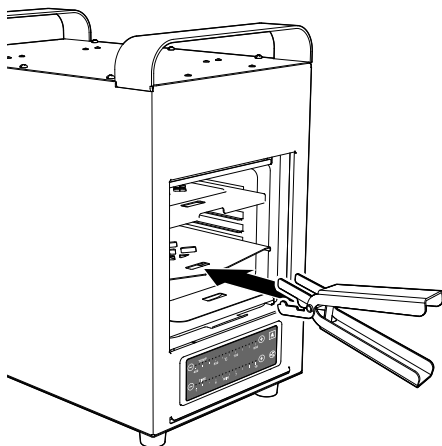
Czas grillowania można ustawić w zakresie od 1 do 10 minut.

W przypadku steków zalecany czas grillowania wynosi od 1 do 4 minut na stronę - w zależności od grubości mięsa i żądanego stopnia wypieczenia (patrz również „Tabela grillowania” w dalszej części tej instrukcji).

Należy zawsze podawać łączny czas grillowania (dla steków wynosi on od 2 do 8 minut).

Po upływie połowy czasu grillowania rozbrzmi krótki sygnał akustyczny, przypominający o konieczności odwrócenia grillowanego produktu.

6. Wlać trochę wody do miski do zbierania tłuszczu i umieścić produkty do grillowania pośrodku rusztu grillowego, aby uzyskać optymalne wypieczenie.
7. Używając chwytaka, wsunąć ruszt grillowy, ruszt odciekowy oraz miskę do zbierania tłuszczu do komory grilla. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie **UP** (GÓRA) na wszystkich trzech wkładkach.



Ruszt grillowy powinien być umieszczony jak najbliżej elementu grzejnego grilla (1. lub 2. przewodnica), jednak mięso nie może dotykać elementu grzewczego!



OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Nie należy pozostawiać chwytaka przyklejonego do rusztu, tylko od razu go zdjąć, tak aby nie uległ niebezpiecznemu nagrzanemu.

8. Nacisnąć przycisk nagrzewania, aby uruchomić proces nagrzewania.

Gdy tylko osiągnięta zostanie żądana temperatura, rozbrzmiewa **krótki sygnał akustyczny** i automatycznie rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.

- ▷ Czas grillowania oraz temperaturę można w każdej chwili zmienić w trakcie grillowania.

Po upływie połowy czasu grillowania rozbrzmiewa **krótki sygnał akustyczny**, przypominający o konieczności odwrócenia grillowanych produktów.

9. Odwrócić grillowane produkty za pomocą szczypiec do grillowania. W tym celu ewentualnie wysunąć nieco ruszt grillowy z komory grilla za pomocą chwytaka.

Około 3 sekundy przed upływem czasu rozbrzmiewają dwa krótkie sygnały akustyczne.

Po upływie całkowitego czasu grillowania rozbrzmiewa **długi sygnał akustyczny** i następuje automatyczne wyłączenie elementu grzejnego.

▷ Jeżeli grillowane produkty nie są jeszcze wystarczająco dobrze wypieczone i użytkownik chce kontynuować proces grillowania, należy ponownie wybrać temperaturę przyciskami temperatury (-/+) oraz czas grillowania przyciskami czasu (-/+) i uruchomić grillowanie przyciskiem nagrzewania.



Występujące podczas grillowania rozpryski tłuszczu mogą trafić na element grzejny, spalając się niebieskim płomieniem. Jest to normalne zjawisko, które nie stanowi zagrożenia dla użytkownika.

10. Jeśli wypieczenie jest dobre, mięso musi teraz jeszcze przez jakiś czas dochodzić w dolnej części komory grilla. W tym celu umieścić ruszt grillowy w dolnej części komory grilla lub przenieść grillowane produkty na miskę do zbierania tłuszczu, wylewając z niej uprzednio wodę (jeśli była wlana).

11. Ustawić czas i temperaturę dla fazy dochodzenia mięsa. Powolne dochodzenie wymaga temperatury z zakresu od 400°C do 500°C, a odpowiedni czas można znaleźć w tabeli grillowania zamieszczonej w dalszej części tej instrukcji.

12. Po upływie czasu wyjąć ugrillowane produkty z komory grilla, ale nie wyłączać jeszcze urządzenia! Wentylatory pracują bowiem nadal, schładzając urządzenie (wskaźnik wentylatorów świeci). Po jakimś czasie wyłączą się one automatycznie (wskaźnik wentylatorów zgaśnie).

13. Następnie wyłączyć schłodzone urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem głównym i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.



OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Nie wolno pozostawiać urządzenia w fazie schładzania bez nadzoru. W przeciwnym razie ktoś mógłby się o nie oparzyć.
- Po użyciu urządzenia, a przed jego wyczyszczeniem i schowaniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Zapiekanie i karmelizowanie



OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Do karmelizowania deserów oraz wyrobu zapiekanek należy używać wyłącznie naczyń lub pojemników, które są przystosowane **do temperatur rzędu 400°C**. Należy je przy tym umieszczać wyłącznie w dolnej części komory grilla. W żadnym razie nie wolno używać naczyń ani pojemników wykonanych z tworzyw sztucznych lub silikonu. Nie wolno też używać pojemników uszkodzonych, ponieważ mogą one ulec całkowitemu rozbitciu.
- Nie należy stawiać używanego, bardzo gorącego naczynia na wrażliwym, nieodpornym na wysokie temperatury podłożu.

1. Wsunąć komorę grilla do urządzenia.
2. Wsunąć ruszt grillowy w najniższą prowadnicę komory grilla. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie **UP (GÓRA)** na tym ruszcie.
3. Położyć miskę zapobiegającą kapaniu przed urządzeniem, aby później odstawić na niej rozgrzane naczynie.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym.
5. Włączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem. Wszystkie diody LED wskaźnika czasu **TIME** zapalają się na chwilę.
6. Używając przycisków temperatury (-/+) oraz przycisków czasu (-/+), ustawić temperaturę (= **maks. 400°C**) oraz czas grillowania.



OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Używane naczynie należy dotykać wyłącznie przez odporne na wysokie temperatury rękawice do grillowania/kuchenne.
7. Umieścić zapiekankę lub deser pośrodku rusztu grillowego.
 8. Nacisnąć przycisk nagrzewania, aby uruchomić proces nagrzewania. Gdy tylko osiągnięta zostanie żądana temperatura, rozbrzmiewa krótki sygnał akustyczny i automatycznie rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.
 - ▷ Czas można w każdej chwili zmienić w trakcie pracy urządzenia. Można też wyłączyć element grzejny, ponownie naciskając przycisk nagrzewania. Przyrządzaną potrawę należy doglądać (obserwować), aby nie uległa przypaleniu. Po upływie czasu rozbrzmiewa długi sygnał akustyczny i następuje automatyczne wyłączenie elementu grzejnego. Nie wyłączać jeszcze urządzenia! Wentylatory pracują bowiem nadal, schładzając urządzenie (wskaźnik wentylatorów świeci). Po jakimś czasie wyłączą się one automatycznie (wskaźnik wentylatorów zgaśnie).
 9. Wyjąć naczynie przy użyciu rękawic do grillowania/kuchennych. W tym celu ewentualnie wysunąć nieco ruszt grillowy z komory grilla za pomocą chwytaka. Odstawić naczynie na miskę zapobiegającą kapaniu.
 10. Gdy tylko zgaśnie wskaźnik wentylatorów, wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem głównym i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Tabela grillowania

Mięso	Grubość mięsa/ masa	Czas grillowania na stronę			Temperatura grillowania °C	Czas docho- dzenia przy 400°C
		krwisty	średni	wypie- czony		
Połędwica wołowa	2 cm	2 min	3 min	4 min	850°C	2-5 min
	4 cm	3 min	4 min	5 min	850°C	3-8 min
Antrykot (wołowina)	1-1,5 cm	1 min	1,5 min	2,5 min	850°C na 2. prowadnicy	5-10 min
	2-3,5 cm	1,5 min	2 min	3 min	850°C na 1. prowadnicy	5-10 min
Stek T-bone (wołowy)	1,5-2 cm	5 min	6 min	7 min	3 min przy 850°C, potem zmniejszyć do 700°C	5-10 min
	2-3,5 cm	6 min	7 min	8 min	3 min przy 850°C, potem zmniejszyć do 700°C	5-10 min
Mięso mielone (wołowe)	200 g	2-3 min	3-4 min	4-5 min	800°C	niewymagany
Połędwica cielęca	1-1,5 cm	2-3 min	4 min	5-6 min	800°C	4 min
Rostbef	1-2 cm	2-3 min	4 min	5-6 min	850°C	2-4 min
	2,5-4 cm	4 min	5-6 min	6-7 min	850°C	2-4 min
Stek z karkówki wieprzowej	200 g	-	-	3-4 min	850°C	niewymagany
Boczek wieprzowy	1-1,5 cm	-	-	3-4 min	750°C	niewymagany
Filet z łososia	200 g	-	-	3 min	700°C	niewymagany
Filet z turkczyka	200 g	1 min	1,5 min	2-3 min	700°C	niewymagany
Dorada, w całości	400 g	-	-	4 min	750°C	niewymagany
Pierś z kurczaka	200 g	-	-	5 min	3 min przy 850°C, potem zmniejszyć do 700°C. Odwrócić i grillować dalej przy 700°C przez 3-4 minuty.	

- W przypadku **antrykotu**: Jeśli mięso jest nieco grubsze, należy grillować je o 30 sekund dłużej z każdej strony.
- W przypadku **mięsa mielonego**: Przy dużej zawartości tłuszczu obniżyć temperaturę do 700°C.
- W przypadku **wieprzowiny**: Zawsze dobrze wysmażyć.
- W zależności od upodobania można skrócić lub wydłużyć czas grillowania.
- **Biało zawarte w mięsie** bardzo szybko się ścina. W razie potrzeby należy skrócić czas grillowania. W przypadku **tuńczyka** stan „dobrze wysmażony“ nie jest zalecany.
- **Skóra ryby** musi być dokładnie oczyszczona z łusek. W innym razie należy wydłużyć czas grillowania i po 3 minutach obniżyć temperaturę do 700°C.
- W przypadku **kurczaka**: Najlepiej grillować razem z kośćmi. Dzięki temu mięso pozostanie bardziej soczyste.
- Należy pamiętać, aby podczas grillowania zawsze podawać całkowity czas grillowania, czyli czas uwzględniający grillowanie obu stron grillowanego produktu. Po upływie połowy czasu grillowania rozbrzmiewa przypomnienie w postaci krótkiego sygnału akustycznego, że należy odwrócić grillowane produkty.

Czyszczenie i przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Samego urządzenia nie wolno narażać na działanie wilgoci. Chronić urządzenie przed wodą kapiącą i rozpryskową.



OSTRZEŻENIE przed ryzykiem pożaru

- Uwaga! Resztki zanieczyszczeń mogą się zapalić. Dlatego należy dokładnie wyczyścić wszystkie komponenty urządzenia - w szczególności element grzejny.



OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

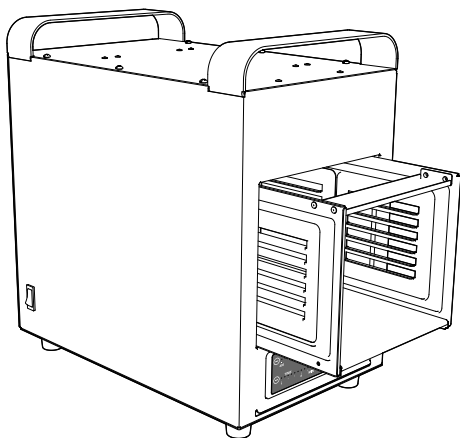
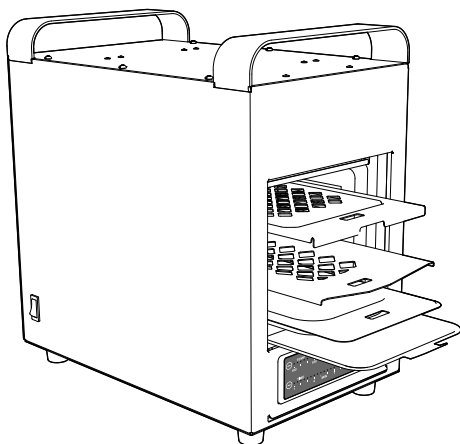
- Nie wolno pozostawiać urządzenia w fazie schładzania bez nadzoru. W przeciwnym razie ktoś mógłby się o nie oparzyć.
- Po użyciu urządzenia, a przed jego wyczyszczeniem i schowaniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

Czyszczenie

1. Usunąć wszystkie wkładki z komory grilla, a następnie wyjąć komorę grilla z urządzenia.
2. Spryskać całą komorę grilla ze wszystkich stron odpowiednim środkiem czyszczącym. Przy wyborze środka czyszczącego koniecznie zwrócić uwagę na jego neutralność w kontakcie z metalami. Odczekać, aż środek czyszczący zacznie działać.
3. Dokładnie wyczyścić wnętrze urządzenia. Nie spryskiwać go jednak żadnymi środkami czyszczącymi. Do czyszczenia nie używać też żadnych środków szorujących, szczotek drucianych ani druciaków, aby uniknąć zarysowań i korozji. Środek czyszczący powinien być наносzony za pomocą szmatki. Podczas czyszczenia unikać nadmiernych obciążeń mechanicznych elementu grzejącego.
4. Umyć komorę grilla, ruszty, miski oraz chwytak w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Elementy te mogą być również myte w zmywarce do naczyń.
5. Przed ponownym złożeniem grilla dokładnie osuszyć wszystkie części.



Przechowywanie

- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu poza zasięgiem dzieci oraz osób znajdujących się pod nadzorem.
- Przed schowaniem urządzenia upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone (do temperatury pokojowej).
- Najlepiej przechowywać urządzenie w oryginalnym opakowaniu.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Dymienie podczas pracy urządzenia

Grillowane produkty stykają się z elementem grzejnym.

- Wyłączyć urządzenie i zmienić położenie grillowanych produktów, tak aby nie stykały się z elementem grzejnym. Uwaga: Gorące powierzchnie!

W komorze grilla znajdują się jeszcze resztki oleju lub tłuszczu z poprzedniego cyklu grillowania.

- Przed rozpoczęciem nowego cyklu grillowania starannie wyczyścić wszystkie elementy w komorze grilla.

Grillowany produkt dymi, mimo że nie styka się z elementem grzejnym.

- Niezwłocznie przerwać cykl grillowania i odczekać, aż urządzenie zostanie schłodzone. Nie podgrzewać ponownie tego produktu.

Urządzenie nie nagrzewa się

Wtyczka nie jest włożona do gniazdka elektrycznego.

- Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego.

Urządzenie nie jest włączone.

- Włączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.

Ustawiony czas upłynął.

- Ponownie ustawić żądany czas.

Zadziałał bezpiecznik termiczny w urządzeniu.

- Zlecić naprawę urządzenia fachowcowi.

Urządzenie jest od zewnątrz bardzo gorące


• Zablockowane szczeliny wentylacyjne.

- Usunąć wszelkie przedmioty, które blokują szczeliny wentylacyjne.

• Zablockowany wlot powietrza.

- Dopilnować, aby wlot powietrza na spodzie urządzenia pozostawał wolny.
-

Dane techniczne

Model:	383 902
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	I 
Moc:	1500 W
Zakres temperatur (element grzejny):	400-850°C ustawiane w krokach co 25°C
Zakres czasu grillowania:	1-10 minut ustawiane w krokach co 30 s
Długość kabla:	ok. 1,5 m
Masa:	ok. 12 kg
Wymiary:	ok. 250 x 405 x 428 mm
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Producent:	Optinova GmbH, Gründelbusch 31, 58099 HAGEN, GERMANY (Niemcy)

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Model:

383 902

Producent:

Optinova GmbH, Gründelbusch 31,
58099 HAGEN, GERMANY (Niemcy)