

SPIS TREŚCI

Zakres dostawy	1	Ustawienie urządzenia	7
W skrócie	1	Zastosowanie	7
Symbole	2	Porady i wskazówki	9
Słowa sygnalizacyjne	2	Czyszczenie	10
Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem	3	Przechowywanie	10
Instrukcje bezpieczeństwa	3	Rozwiązywanie problemów	10
Przed pierwszym użyciem	5	Utylizacja	11
Funkcje i akcesoria	6	Dane techniczne	11

ZAKRES DOSTAWY

- Kontaktowy grill 1 x
- Taca ociekowa na tłuszcz 1 x
- Termometr do mięsa 1 x
- Instrukcja użytkownika 1 x

Sprawdź zakres dostawy pod kątem kompletności oraz komponenty pod kątem szkód transportowych. W przypadku uszkodzenia nie należy użytkować, lecz skontaktować się z obsługą klienta.

Usunąć z urządzenia wszelkie naklejki foliowe lub zabezpieczenia transportowe. **Nigdy nie usuwać tabliczki znamionowej i wszelkich ostrzeżeń!**

W SKRÓCIE

(Rysunek A)

- 1 Uchwyt, pokrywa
- 2 Zablokować i wyregulować rozstaw płyt grillowych:
 - ! – średnio grube potrawy z grilla
 - ! – grube potrawy z grilla
 - 🔒 – Pokrywa zamknięta
 - 🔒 – Pokrywa otwarta / mały odstęp
- 3 Przebieg
- 4 Przycisk zwalnający do składania górnej płyty grillowej
- 5 Półka na termometr do mięsa
- 6 Wyświetlacz, temperatura na czujniku temperatury termometru do mięsa
- 7 Gniazdo przyłączeniowe termometru do mięsa
- 8 Rozkładane nóżki (od spodu)
- 9 Regulator temperatury
- 10 ⚡ - Światło robocze
- 11 🎚️ - Kontrolka grzania
- 12 Taca ociekowa na tłuszcz (tylna strona, patrz również Rysunek C)
- 13 Płyty do grillowania

(Zdjęcie B) - Termometr do mięsa

- 14 Wtyczka Jack
- 15 Uchwyt
- 16 Czujnik temperatury

Szanowny Kliencie,

cieszymy się, że wybraliście Państwo grill kontaktowy GOURMETmaxx. Dzięki niemu można w optymalny sposób przygotować wiele pysznych potraw. Nadmiar tłuszczu jest automatycznie zbierany w wymiowanej tacy ociekowej na tłuszcz. Kolorowa dioda LED informuje o osiągnięciu pożądanej temperatury, dzięki czemu można optymalnie przyrządzać potrawy.

Jeśli pojawią się jakiegokolwiek pytania dotyczące urządzenia lub części zamiennych / akcesoriów, proszę skontaktować się z obsługą klienta za pośrednictwem naszej strony internetowej: www.ds-group.de/kundenservice

Życzymy miłego korzystania z grilla kontaktowego GOURMETmaxx.

Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i pozostawić ją dla wyjaśnienia ewentualnych wątpliwości i oraz dla innych użytkowników. Jest ona częścią urządzenia. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności, jeśli wskazówki w tej instrukcji obsługi nie są przestrzegane.

SYMBOLE



Znaki ostrzegawcze: Symbole te wskazują na możliwe zagrożenia. Należy dokładnie przeczytać i przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.



Informacje uzupełniające



Przed użytkowaniem przeczytać instrukcję obsługi!



Prąd zmienny



Uwaga: Gorące powierzchnie!

Odpowiednie dla żywności

SŁOWA SYGNALIZACYJNE

Hasła wskazują na zagrożenia w przypadku nieprzestrzegania odpowiednich wskazówek.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - wysokie ryzyko, może spowodować poważne obrażenia lub śmierć
OSTRZEŻENIE - średnie ryzyko, **może spowodować** poważne obrażenia lub śmierć

UWAGA - niskie ryzyko, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia

UWAGA - może powodować ryzyko uszkodzenia mienia

UŻYTKOWANIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

- Urządzenie jest przeznaczone do smażenia i grillowania potraw.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego, nie do użytku komercyjnego lub gospodarczego, np. w hotelach, pensjonatach, biurach, kuchniach pracowniczych itp.
- Używać urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem i tylko w sposób opisany w instrukcji obsługi. Każde inne użytkowanie jest uważane za niewłaściwe.
- Z gwarancji wyłączone są wszelkie wady spowodowane niewłaściwą obsługą, uszkodzeniami lub próbami napraw. Dotyczy to również normalnego zużycia.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE: Przestrzegać wszystkich informacji dotyczących bezpieczeństwa, instrukcji, ilustracji i **danych technicznych** urządzenia. Nieprzestrzeganie wskazówek i instrukcji dotyczących bezpieczeństwa może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub obrażenia ciała.

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i /lub wiedzy tylko wtedy , gdy będą nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 lat i zwierzęta należy trzymać z dala od urządzenia i kabla przyłączeniowego.



UWAGA: Gorąca powierzchnia! Podczas użytkowania urządzenie staje się bardzo gorące. Należy się upewnić, że podczas lub po zakończeniu użytkowania urządzenia nie dotykać żadnych nagrzwanych części. Uchwyt i elementy regulacji należy dotykać tylko podczas pracy urządzenia lub bezpośrednio po jego wyłączeniu. Urządzenie należy transportować lub przechowywać dopiero po całkowitym ostygnięciu. Stosować odpowiednie rękawice kuchenne.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeśli urządzenie lub kabel przyłączeniowy są uszkodzone, muszą zostać wymienione przez producenta, serwis klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę (np. warsztat specjalistyczny) w celu uniknięcia zagrożeń.
- Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia zawartych w rozdziale "Czyszczenie i przechowywanie"!



ZAGROŻENIE - Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Urządzenie należy używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach.
- Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o dużej wilgotności.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach i upewnić się, że elementy te nie wpadną do wody ani nie zamoczą się.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, gdy jest podłączone do sieci, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka! Dopiero wtedy wyjąć urządzenie z wody.
- Nigdy nie dotykać urządzenia lub przewodu zasilającego mokrymi rękami, gdy urządzenie jest podłączone do sieci.



OSTRZEŻENIE - zagrożenie pożarowe

- Nie podłączać urządzenia do rozgałęźnika razem z innymi odbiornikami (o dużej mocy), aby uniknąć przeciążenia i ewentualnego zwarcia (pożaru).
- Nie należy używać urządzenia z przedłużaczami dłuższymi niż 3 m lub z bębniami kablowymi. Rozwinąć całkowicie kabel przedłużający.

- Nie należy obsługiwać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych. Nie należy kłaść materiałów łatwopalnych lub łatwo topiących się (np. karton, papier, drewno, plastik) do urządzenia lub na nim.
- Nie należy przykrywać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć pożaru. Zapewnić wystarczającą wentylację podczas pracy urządzenia.
- Nie umieszczać na ruszcie potraw zawiniętych w folię spożywczą, torebki plastikowe lub papier.
- Nie należy używać urządzenia jako grzejnika.
- W przypadku pożaru: Nie gasić wodą! Tłumić płomienie kocem ognioodpornym lub odpowiednią gaśnicą.



OSTRZEŻENIE - Ryzyko zranienia

- Materiał opakowaniowy należy przechowywać daleko od dzieci i zwierząt. Istnieje ryzyko uduszenia się.
- Upewnić się, że kabel przyłączeniowy jest zawsze poza zasięgiem małych dzieci i zwierząt. Istnieje ryzyko uduszenia przez zaciśnięcie pętli.
- Upewnić się, że kabel przyłączeniowy nie stwarza zagrożenia potknięciem. Nie może on zwiisać z powierzchni montażowej, aby nie dopuścić do ściągnięcia urządzenia.

- Podczas pracy z urządzenia może wydobywać się gorąca para. Głowę i ręce trzymać z dala od strefy zagrożenia. Istnieje ryzyko poparzenia się od ciepła i gorącej pary.
- Płyty grillowe urządzenia bardzo się nagzewają. Zachować ostrożność podczas umieszczania i wyjmowania pokarmu! Używać plastikowych lub drewnianych szczypic kuchennych. Istnieje ryzyko poparzenia.
- Podczas używania termometru do mięsa należy założyć żaroodporne rękawice kuchenne, aby uniknąć poparzeń.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno go przemieszczać. Istnieje ryzyko poparzenia.
- Podczas odłączania od gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową, a nigdy za kabel sieciowy!
- Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, należy natychmiast odłączyć wtyczkę sieciową od gniazdka. W przeciwnym razie zawsze wyłączać urządzenie przed odłączeniem wtyczki z gniazdka.
- Przed burzą z piorunami należy odłączyć wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie ciągnąć ani nie przenosić urządzenia za kabel przyłączeniowy.
- Chronić urządzenie przed: innymi źródłami ciepła, ogniem, temperaturami poniżej zera, długotrwałą ekspozycją na wilgoć, przemoczeniem i wstrząsami.
- Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów producenta, aby nie zakłócać pracy urządzenia i zapobiec ewentualnym uszkodzeniom.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych i majątkowych

- Podłączać urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka, które jest zgodne ze specyfikacją techniczną urządzenia. Gniazdko musi być również łatwo dostępne po podłączeniu, aby można było szybko odłączyć zasilanie sieciowe.
- Upewnić się, że kabel przyłączeniowy nie jest zgnieciony, zagięty lub ułożony na ostrych krawędziach i nie styka się z gorącymi powierzchniami.
- Do nakładania i wyjmowania potraw należy używać wyłącznie przyborów żaroodpornych. Trzymać metalowe przedmioty lub inne przedmioty o ostrych krawędziach z dala od urządzenia. Mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyt grillowych. Zalecamy stosowanie żaroodpornych przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wypalić płyty grillowe przed pierwszym użyciem, aby usunąć wszelkie pozostałości po produkcji. W tym celu należy zamknąć urządzenie i nagrzewać je na najwyższym ustawieniu przez około 20 minut. Oczyszczyć po schłodzeniu.

Przed pierwszym użyciem należy również wyczyścić termometr do mięsa.

Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziałach „Czyszczenie i przechowywanie”, „Ustawienie urządzenia” i „Użytkowanie”.

L Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia może powstać lekki dym i/lub zapachy spowodowane dodatkami związanymi z produkcją (np. tłuszczem). Jest to normalne i nie jest to wada urządzenia.



FUNKCJE I AKCESORIA


Stosowanie jako grill kontaktowy

Jeśli potrawy mają być przyrządzane z obu stron jednocześnie, zalecamy użycie jako grilla kontaktowego (Zdjęcie D).

W zależności od grubości grillowanej potrawy można regulować odległość między płytami grillowymi (13):

W tym celu należy unieść lekko pokrywę za uchwyt (1) i przesunąć zatrzask (2):

-  – grube potrawy z grilla
-  – średnio grube potrawy z grilla

 – cienkie potrawy z grilla

Następnie ponownie opuścić pokrywę.

Użytkowanie jako grilla stołowego

Aby uzyskać szczególnie dużą powierzchnię grillowania, urządzenie można całkowicie rozłożyć.

W tym celu należy nacisnąć i przytrzymać przycisk zwalnający (4), jednocześnie otwierając całkowicie górną płytę grillową (zdjęcie E).

Lampka kontrolna

Kontrolka pracy (10) świeci się w sposób ciągły, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania.

Lampka kontrolna (11) zapala się podczas ogrzewania i gaśnie, gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta.

Regulator temperatury

Pokrętem regulacji temperatury (9) można ustawić temperaturę w zakresie od 0 °C do maks. 230 °C

Aby zwiększyć temperaturę, należy obrócić pokrętkę regulacji temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Aby zmniejszyć temperaturę, należy przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Termometr do mięsa

Urządzenie posiada termometr do mięsa (zdjęcie B) do pomiaru temperatury w środku potrawy podczas grillowania. Zmierzona temperatura jest pokazywana na wyświetlaczu (6) (zdjęcie D).

Gdy nie jest używany, termometr do mięsa można umieścić na bocznej półce (5) (zdjęcie E).



Aby korzystać z termometru do mięsa, zapoznaj się z rozdziałem „Użycie” - „Użycie termometru do mięsa”.

Taca ociekowa

Nadmiar tłuszczu i wyciekająca ciecz są podczas grillowania zbierane w tacce do zbierania tłuszczu (12).

Zamknięcie

Gdy urządzenie nie jest używane, obie połówki obudowy można zablokować.

W tym celu lekko unieść pokrywę i przesunąć zatrzask (2) na miejsce . Następnie opuścić pokrywę i przesunąć zatrzask do pozycji .

USTAWIENIE URZĄDZENIA

Uwaga!



- Nie należy umieszczać urządzenia pod górnymi szafkami kuchennymi lub podobnymi. Unosząca się para może je uszkodzić!
 - Urządzenie może być eksploatowane wyłącznie w pozycji poziomej, nigdy na boku lub pod kątem.
1. Umieścić zamknięte urządzenie z zachowaniem wolnej przestrzeni po bokach (min. 20 cm) i do góry (min. 30 cm) na blacie kuchennym lub innej równej, solidnej, odpornej na działanie ciepła powierzchni, niewrażliwej na rozpryski tłuszczu.
 2. Włożyć tacę ociekową na tłuszcz (12) z tyłu urządzenia do dolnej części obudowy (zdjęcie C).
 3. Złożyć do przodu dwie rozkładane nóżki (8) znajdujące się na spodzie urządzenia.


UŻYTKOWANIE

Uwaga!

- Urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru podczas pracy!
- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy urządzenie i przewód nie są uszkodzone. Urządzenie należy używać tylko wtedy, gdy jest sprawne.

Chociaż płyty rusztu (13) mają powłokę nieprzywierającą, zalecamy jednak, aby przed pierwszym użyciem lekko je natłuścić. Nie używać sprayu do gotowania, ponieważ może on zniszczyć powłokę nieprzywierającą!

1. W zależności od tego, czy urządzenie ma być używane jako grill kontaktowy, czy jako grill stołowy, należy złożyć urządzenie w sposób zamknięty lub całkowicie je otworzyć (patrz rozdział "Funkcje i wyposażenie dodatkowe" - „Użytkowanie jako grill kontaktowy” lub „Użytkowanie jako grill stołowy”).
2. Rozwinąć całkowicie kabel zasilający i podłączyć urządzenie do gniazdka. Upewnić się, że przewód zasilający nie jest uwięziony między płytami grillowymi. Zapala się kontrolka pracy (10).
3. Przekręcić pokrętkę regulacji temperatury (9) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby rozgrzać urządzenie.
4. Gdy lampka kontrolna  (11) zapala się,  umieścić jedzenie na grillu:
 - Grill kontaktowy: Otworzyć górną płytę grillową, umieścić na niej jedzenie i ponownie zamknąć górną płytę grillową.
 - Grill stołowy: Rozłożyć potrawę na obu płytach grillowych i obrócić, gdy tylko uzyska ona pożądaną kolor od spodu.
5. Podczas używania termometru do mięsa należy przestrzegać poniższego rozdziału "Użytkowanie termometru do mięsa".

Po umieszczeniu potrawy grillowania lub podczas procesu podgrzewania lampka kontrolna może ponownie się zapalić. Oznacza to  że urządzenie nagrzewa się ponownie, aby utrzymać stałą temperaturę.

6. Po użyciu odłączyć

urządzenie od sieci, pozwolić mu
ostygnąć i wyczyścić (patrz
rozdział "Czyszczenie i
przechowywanie").

Użytkowanie termometru do mięsa

Uwaga!

- Zachować ostrożność podczas obsługi termometru do mięsa. Istnieje ryzyko **zranienia** ze względu na jego ostrą końcówkę.
 - Używać termometru do mięsa tylko w stanie nieuszkodzonym.
 - Zawsze obserwować wyświetlacz podczas pracy urządzenia, aby móc w odpowiednim czasie usunąć potrawę ze źródła ciepła lub aby móc w odpowiednim czasie zareagować na ewentualne usterki urządzenia.
 - Termometr do mięsa przeznaczony jest wyłącznie do pomiaru temperatury w grillowanej potrawie. Nigdy nie trzymać bezpośrednio na płytach grillowych.
 - Podczas użytkowania czujnik musi zawsze znajdować się pośrodku grillowanej potrawy i być chroniony przed ciepłem otoczenia przez co najmniej 5 mm grillowanej potrawy.
 - Nie należy przekraczać maksymalnej temperatury ciągłego gotowania 240 °C.
 - Nagrzany termometr do mięsa dotykać wyłącznie w rękawicach kuchennych, aby uniknąć poparzeń.
-

1. Wsunąć poziomo sondę termometru (16) do środka potrawy.
 2. Włożyć wtyczkę jack (14) do gniazda przyłączeniowego (7).
 3. Zmierzona temperatura jest pokazywana na wyświetlaczu (6) (zdjęcie D).
 4. Przygotować grillowaną potrawę jak zwykle, obserwując przy tym wyświetlacz.
-

L Tabela w rozdziale "Porady i wskazówki" zawiera sugestie dotyczące temperatury wnętrza potrawy, przy której należy zdjąć potrawę z ruszta.

5. Po osiągnięciu żądanej temperatury należy wyciągnąć wtyczkę jack z gniazda przyłączeniowego, zdjąć potrawę z płyty grillowej i wyciągnąć sondę.
-

PORADY I WSKAZÓWKI

- **Stopień ugotowania zawsze zależy od rodzaju, jakości, pochodzenia i grubości wybranej potrawy.** Należy to ustawić indywidualnie i sprawdzić wynik gotowania!
- Mięso lub rybę należy przyprawić dopiero po zakończeniu grillowania, aby przyprawy nie przypaliły się na ruszcie i tym samym nie zmieniły smaku.
- W przypadku wielokrotnego grillowania pod rząd zalecamy między kolejnymi grillowaniami wyczyścić z grubsza powierzchnię grilla miękką szczotką, aby zapobiec przypalaniu się potraw i zbyt silnemu dymieniu.

W poniższej tabeli podano temperatury podstawowe dla niektórych rodzajów mięsa, których należy przestrzegać, aby osiągnąć odpowiedni stopień ugotowania:

	Stopnie gotowania i zalecana temperatura podstawowa w °C		
	rare (krwawe / szkliste)	medium (różowe)	well done (dojrzałe)
Rumsztyk	ok. 44 - 47	ok. 55 - 59	ok. 60
Filet cielęcy	–	ok. 56 - 58	ok. 60
Stek wieprzowy	–	ok. 58 - 62	ok. 65
Filet jagnięcy	–	ok. 61 - 64	ok. 65
Sarnina	–	ok. 55 - 59	ok. 60
Jeleń	–	ok. 58 - 62	ok. 63
Stek z dzika	–	ok. 64 - 66	ok. 67
Filet z dzika	–	ok. 63 – 65	ok. 66
Królik	–	–	ok. 60 – 65
Zając	–	–	ok. 70 - 75
Indyk	–	–	ok. 75 - 80
Pierś z gęsi	–	ok. 73 - 78	ok. 79 - 82
Pierś z kaczki	–	ok. 63 – 67	ok. 68 - 72
Pierś z kurczaka	–	–	ok. 75 - 80
Udko z kurczaka	–	–	ok. 80 - 85
Łosoś	ok. 50 - 54	–	ok. 60
Czarniak	ok. 55	–	ok. 60
Pstrąg	ok. 54	–	ok. 60
Makrela	ok. 58	–	ok. 62

CZYSZCZENIE


Uwaga!

- Urządzenie i termometr do mięsa nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Nigdy nie chłapać zimną wodą na gorące płyty grilla. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej!
- Nie należy zanurzać wtyczki jack i przewodu łączącego termometr do mięsa w wodzie.
- Do czyszczenia nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących ani płatków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnie.

Wyczyścić urządzenie i termometr do mięsa przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu. Nie dopuszczają do zasychania na nim resztek jedzenia.

1. Wyciągnąć tackę ociekową na tłuszcz (12) z dolnej części obudowy (zdjęcie C) i opróżnić, a następnie dokładnie wyczyścić ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.
Wyczyścić płyty grillowe (13) wilgotną gąbką i odrobiną płynu do mycia naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką i dobrze osuszyć ściereczką nieścierną.
2. Obudowę urządzenia wytrzeć wilgotną szmatką i w razie potrzeby odrobiną płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzeć do sucha miękką szmatką.
3. Przetrzeć uchwyt (15) i czujnik temperatury (16) termometru do mięsa wilgotną szmatką lub gąbką do mycia albo wyczyścić je pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Osuszyć miękką szmatką.

PRZECHOWYWANIE.

1. Gdy wszystkie części są suche, zamknąć urządzenie i ustawić zatrask (2) w pozycji  , aby zablokować obie połowki obudowy (patrz również rozdział "Funkcje i akcesoria - blokada").
2. Włożyć tackę ociekową na tłuszcz z powrotem do urządzenia.
3. Nawinąć kabel łączący termometr do mięsa (zdjęcie B) i umieścić termometr do mięsa na tacy (5).
4. Urządzenie należy przechowywać w miejscu suchym, czystym, w temperaturze pokojowej, poza zasięgiem dzieci i zwierząt.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, należy sprawdzić, czy problem można rozwiązać samodzielnie. Jeśli poniższe kroki nie rozwiążą problemu, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.



Nie próbować samodzielnie naprawiać urządzeń elektrycznych!

Urządzenie nie działa.

Wtyczka sieciowa nie jest prawidłowo włożona do gniazodka.

- ▶ Poprawić dopasowanie wtyczki sieciowej.

Gniazdko jest uszkodzone.

- ▶ Wypróbować inne gniazdko.

Nie ma napięcia sieciowego.

- ▶ Sprawdzić bezpiecznik przyłącza sieciowego.

Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.

Zbyt wiele urządzeń podłączonych do tego samego obwodu.

- ▶ Zmniejszyć liczbę urządzeń w obwodzie.

Na wyświetlaczu nie pojawia się żadna temperatura.

Termometr do mięsa nie był / nie jest prawidłowo podłączony do urządzenia.

- ▶ Włożyć wtyczkę jack (14) termometru do mięsa całkowicie do gniazda przyłączeniowego (7).

Podczas użytkowania wyczuwalny jest nieprzyjemny zapach.

Urządzenie jest używane po raz pierwszy.

- ▶ Przy pierwszym użyciu nowego urządzenia często pojawia się nieprzyjemny zapach. Zapach powinien zniknąć po kilkukrotnym użyciu urządzenia.

Urządzenie jest zabrudzone.

- ▶ Wyczyścić urządzenie.

UTYLIZACJA



Materiał opakowaniowy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska i przekazać go do punktu zbiórki surowców wtórnych.



Symbol obok (przekreślony kosz na śmieci z podkreśleniem) wskazuje, że stare urządzenia nie należą do odpadów domowych, ale do specjalnych systemów zbierania i odbioru.

Właściciele zużytych urządzeń pochodzących z prywatnych gospodarstw domowych mogą je bezpłatnie oddać do publicznych punktów zbiórki odpadów lub do punktów zbiórki utworzonych przez producentów i dystrybutorów w rozumieniu ElektroG [Prawo elektryczne]. Sklepy wprowadzające na rynek urządzenia elektryczne i elektroniczne są również zobowiązane do ich odbioru.

DANE TECHNICZNE

Numer artykułu:	06770
Numer modelu:	PG-019
Zasilanie:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Moc:	maks. 2000 W
Stopień ochrony:	I
ID Instrukcja użytkowania:	Z 06770 M DS V1.1 1022 as



Wszelkie prawa zastrzeżone.

