

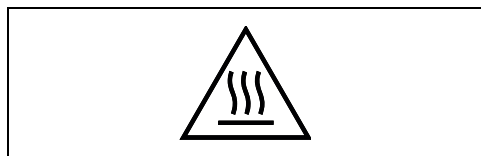
OSTRZEŻENIA	297	UŻYTKOWANIE	307
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	297	Czynności wstępne	307
Przeznaczenie urządzenia	302	Użytkowanie akcesoriów	307
Instrukcja obsługi	302	Obsługa grilla	308
Odpowiedzialność producenta	303	Sygnalizowanie błędów	309
Tabliczka znamionowa	303	Porady dotyczące przygotowywania potraw	309
Utylizacja	303	Mięso (grillowanie bezpośrednie)	309
Dane techniczne efektywności energetycznej	303	Mięso (grillowanie pośrednie)	309
Oszczędność energii	303	Warzywa i ryby (grillowanie bezpośrednie)	309
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	303	Przykładowe tabele grillowania	309
Jak czytać instrukcje obsługi	303	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	328
OPIS	304	Czyszczenie urządzenia	328
Opis ogólny	304	MONTAŻ	329
Akcesoria	305	Podłączanie do instalacji elektrycznej	330
Pozostałe części	306	Wycięcie blatu	331
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)	307	Instrukcje dla instalatora	334

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com.

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- **UWAGA:** symbol ten oznacza, że powierzchnie urządzenia i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Części tych nie należy dotykać bez zachowania odpowiednich środków ostrożności.



- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy

dotykać elementów grzejnych. Trzymać dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia.

- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą; wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie

bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.

- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Trzymać z dala od urządzenia dzieci poniżej 8 roku życia, chyba że pozostają one pod stałym nadzorem.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Upewnić się, że gniazdko elektryczne przeznaczone dla urządzenia znajduje się w łatwo dostępnym miejscu.
- Nie zanurzać kabla zasilania w wodzie ani innych płynach. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Korzystanie z nieoryginalnych lub niezalecanych przez producenta akcesoriów może spowodować obrażenia ciała.
- Podczas obsługi urządzenia należy nosić rękawice odporne na ciepło (zgodne z normą EN407).
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Podczas przenoszenia tłuszczów i gorących płynów należy zawsze zachować ostrożność.
- W przypadku podgrzania tłuszcz i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą.
- Nie wypełniać tacek ociekowych płynami lub materiałami łatwopalnymi.
- Nie umieszczać pod elementami grzejnymi kamieni ogniотrwałych ani kamieni lawowych.
- Nie wkładać do tacek ociekowych elementów z aluminium.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Używać wyłącznie suchych chwytaków: wilgotne przedmioty w kontakcie z gorącymi powierzchniami mogą spowodować oparzenia parą.
- Nie wylewać wody bezpośrednio na mocno rozgrzane ruszty.
- Po zakończeniu

- użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę (gdzie zainstalowana).
 - Nie poruszać urządzeniem podczas użytkowania go.
 - Podczas korzystania z urządzenia nie nosić luźnej odzieży.
 - Pokrywę opuszczać, podtrzymując ją ręką.
 - W TYM URZĄDZENIU NIE NALEŻY STOSOWAĆ WĘGLA ANI PODOBNYCH PALIW.
 - NIE UŻYWAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.
 - NIE UŻYWAĆ POJEMNIKÓW Z AEROZOLEM W POBLIŻU TEGO URZĄDZENIA PODCZAS JEGO PRACY.
 - NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.
 - Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
 - Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
 - Przed każdą czynnością na urządzeniu należy odłączyć główne zasilanie elektryczne.
 - Instalacja i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego serwisanta.
 - W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
 - Nie grillować na ruszcie, jeśli jest uszkodzony: tłuszcze i oleje mogłyby wówczas zetknąć się z elementem elektrycznym, stwarzając ryzyko pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.
 - Nie używać urządzenia w stanie zachodzących zmian psychofizycznych.
 - Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
 - Nie siadać na urządzeniu.
 - UWAGA: nie zostawiać

urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju.

Niebezpieczeństwo pożaru.

Zachować maksymalną ostrożność.

- Niebezpieczeństwo pożaru: nie umieszczać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie używać do przyrządzania potraw naczyń stołowych lub pojemników z plastiku.
- Każda stal nierdzewna wystawiona na działanie warunków otoczenia, aby zapewnić jej połysk i integralność strukturalną, będzie wymagała uwagi i pielęgnacji przez cały czas użytkowania jej.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie myć wodą pod ciśnieniem.
- Nie używać szorstkich, ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaczek.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor,

amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).

- Nie używać uchwytu do podnoszenia lub przenoszenia tego urządzenia.
- Trzymać kable zasilające z dala od wody i rozgrzanych powierzchni.
- Regularnie sprawdzać kabel zasilający pod kątem uszkodzeń. Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel jest uszkodzony.
- Nigdy nie używać tego urządzenia do celów innych niż przyrządzanie potraw.
- Po każdym użyciu wyczyścić ruszty i tacki ociekowe gorącą wodą z mydłem.
- Nie myć rusztów w zmywarce.
- Do każdej tacki ociekowej można dolać maksymalnie 1000 ml wody przez szczeliny otwartego rusztu. UWAGA: woda w kontakcie z gorącym rusztem może spowodować pryskanie i natychmiastowe odparowywanie wrzącej cieczy, co stwarza ryzyko oparzeń. Należy zachować maksymalną ostrożność.
- Nadmiar tłuszczu w tacce ociekowej może spowodować pożar

- podczas grillowania. Po każdym użyciu urządzenia opróżnić i wyczyścić tackę ociekową.
- Gdyby zapalił się tłuszcz, należy zamknąć pokrywę, wyłączyć urządzenie, przekręcając pokrętkę na wartość 0, odłączyć je od gniazdka elektrycznego i pozostawić pokrywę zamkniętą do czasu ugaszenia płomieni.
 - Tacki ociekowe można myć w zmywarce.
 - Odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używane, gdy zamierza się je wyczyścić i przeprowadzić w nim czynności konserwacyjne.
 - Po czyszczeniu upewnić się, że wyjmowane komponenty i grzałki są prawidłowo ustawione.
 - Używanie nieoryginalnych akcesoriów może spowodować uszkodzenia w urządzeniu.
 - Jeżeli urządzenie jest instalowane na specjalnym wózku, gdy nie jest używane, należy przechowywać je w zamkniętym pomieszczeniu.
 - Urządzenie to można instalować wyłącznie na zewnątrz.
 - Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
 - W przypadku przegrzania się części elektronicznych wydajność urządzenia może zostać ograniczona. W pewnych przypadkach urządzenie może się wyłączyć. Należy wówczas poczekać na zmniejszenie się temperatury, a urządzenie samoczynnie uruchomi się ponownie.
 - Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
 - Urządzenie to należy zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi wymogami instalacyjnymi.
 - Przy podłączaniu urządzenia do źródła zasilania upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu znamionowemu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
 - Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez autoryzowany personel techniczny.
 - Urządzenie należy podłączyć do gniazdka prądowego wyposażonego w uziemienie, jak przewidują normy bezpieczeństwa dotyczące instalacji elektrycznej.
 - Nie przekraczać mocy przewidzianej w gniazdku elektrycznym.
 - Urządzenie to musi być

zasilane poprzez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym wynoszącym nie więcej niż 30 mA.

- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 – 2 Nm.
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę.
- Gdyby działanie było nieoptymalne, **NIE NALEŻY PRÓBOWAĆ NAPRAWIAĆ URZĄDZENIA**, ale skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nigdy nie ciągnąć za kabel, aby odłączyć wtyczkę zasilania głównego.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.
- W przypadku użytkowania urządzenia przez ponad godzinę na poziomie mocy wyższym niż 8 należy zamknąć pokrywę.
- Aby urządzenie mogło być używane na zewnątrz, należy je chronić przed

deszczem.

- Nie używać urządzenia na zewnątrz podczas niekorzystnych warunków pogodowych.
- Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej wszelkie ślady płynów (jeśli występują).
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.

Przeznaczenie urządzenia

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Ponadto nie należy go używać:

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu bed and breakfast;
- na łodziach, w kamperach lub przyczepach kempingowych.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w

zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkownika;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrům selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej

zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych
Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

Dane techniczne efektywności energetycznej

Informacje zgodnie z rozporządzeniami europejskimi w zakresie etykiet efektywności energetycznej i eko-projektu znajdują się w osobnym dokumencie dołączonym do instrukcji produktu.

Dane te widnieją w „Karcie informacji o produkcie”, którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

Oszczędność energii

- Przed upieczeniem zamrożonego produktu należy go zamrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Ograniczyć do minimum otwieranie pokrywy, aby uniknąć straty ciepła.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



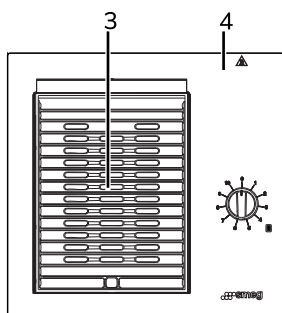
Ostrzeżenie/Uwaga



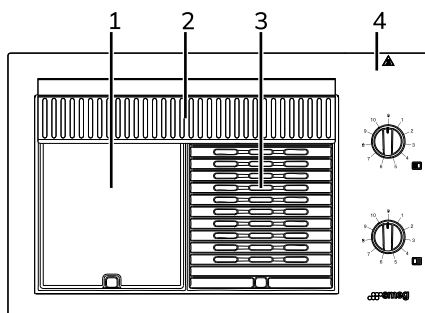
Informacja/Wskazówka

OPIS

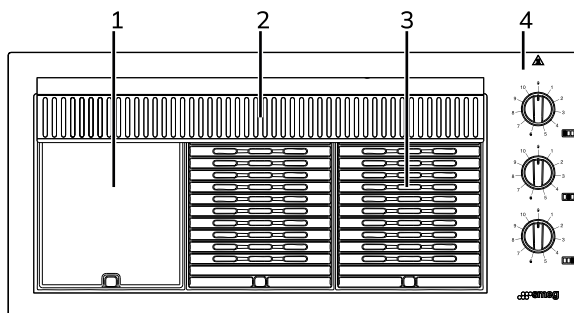
Opis ogólny



60



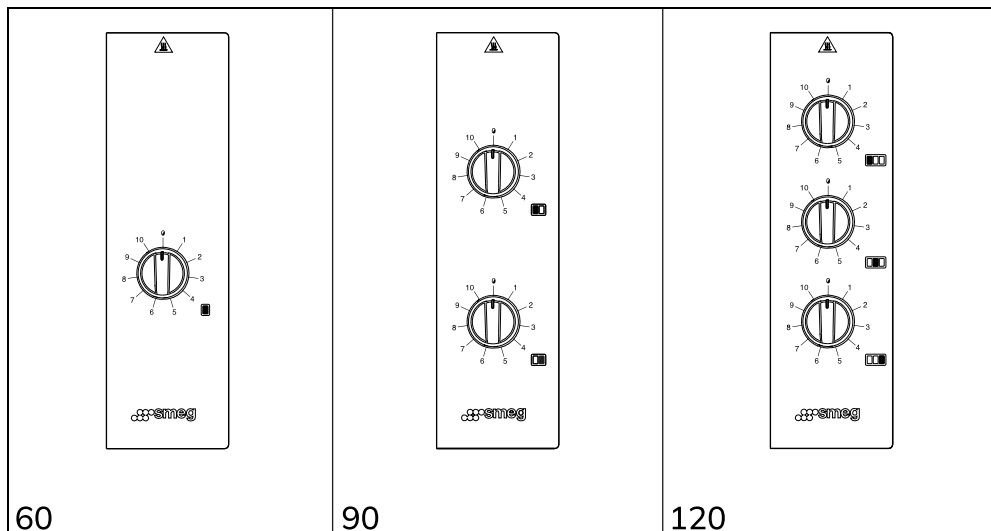
90



120

- 1 Zamknięty ruszt „teppanyaki”
- 2 Ruszt do utrzymywania temperatury
- 3 Otwarty ruszt żebrowany
- 4 Panel sterowania

Panel Sterowania



Obszar stref grzewczych

60



Środkowa strefa grzewcza

90



Lewa strefa grzewcza



Prawa strefa grzewcza

120



Lewa strefa grzewcza



Środkowa strefa grzewcza

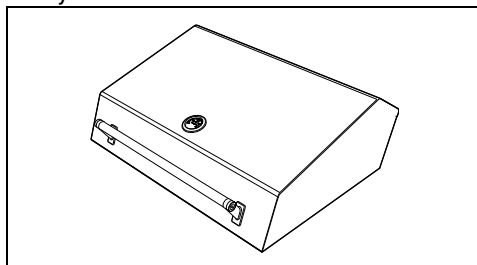


Prawa strefa grzewcza

Akcesoria

- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością, są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria obecne w wyposażeniu lub akcesoria opcjonalne można zakupić oddzielnie. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

Pokrywa

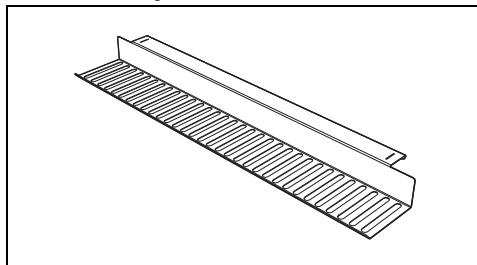


Przydatna podczas grillowania pośredniego, pomaga ustabilizować temperaturę wewnątrz grilla, równomiernie upiec potrawy i zatrzymać w nich na dłużej wilgoć.



Pokrywę tę można zdjąć, aby łatwiej odpowiednio ją wyczyścić. Patrz punkt „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

Ruszt do utrzymywania temperatury (tylko w modelach 90 i 120)



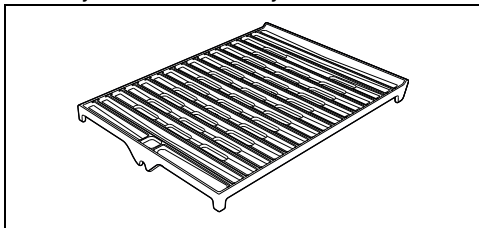
Przydatny do utrzymywania temperatury

przyrządzanych potraw.



Ruszt do utrzymywania temperatury można wyjąć, aby umożliwić odpowiednie wyczyszczenie go. Patrz punkt „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”

Otwarty ruszt żebrowany

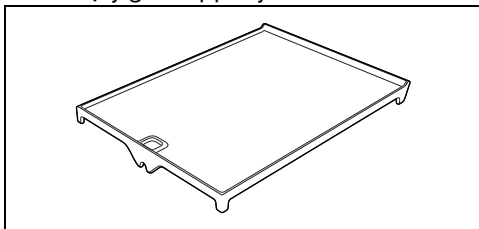


Służy do szybkiego przyrządzania mięs, ryb i warzyw bezpośrednio na ruszcie, co poprawia ich smak dzięki bezpośredniej ekspozycji.



Ruszty można wyjmować i łatwiej je wówczas wyczyścić. Patrz punkt „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”

Zamknięty grill teppanyaki

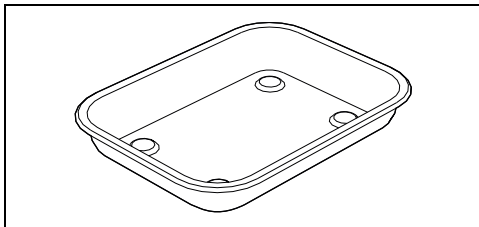


Służy do szybkiego przyrządzania mięs, ryb i warzyw bezpośrednio na ruszcie w celu zapewnienia lekkości potrawy z zachowaniem jej wartości odżywczych.



Ruszty można wyjmować i łatwiej je wówczas wyczyścić. Patrz punkt „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

Tacka ociekowa



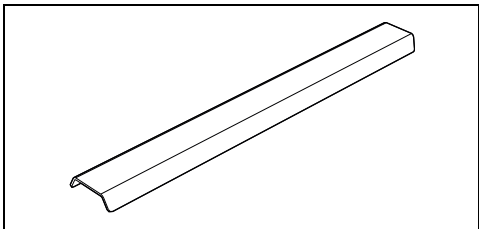
Służy do gromadzenia pozostałości

powstałych podczas przyrządzania potraw.



Tacki są wymowlalne i można je myć w zmywarce. Patrz punkt „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”

Uchwyt podtrzymujący grzałkę (tylko w modelach 90 i 120)



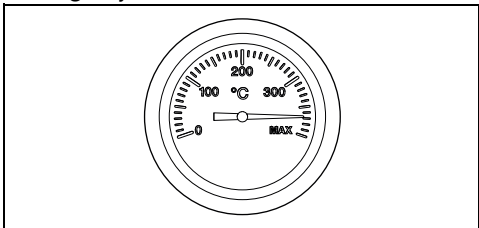
Służy do podtrzymywania odchylanych grzałek, zapobiega też przesuwaniu się tacek ociekowych.



Uchwyt ten można wyjąć, aby umożliwić wyjęcie tacek ociekowych i wyczyścić komorę wewnętrzną. Patrz punkt „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”

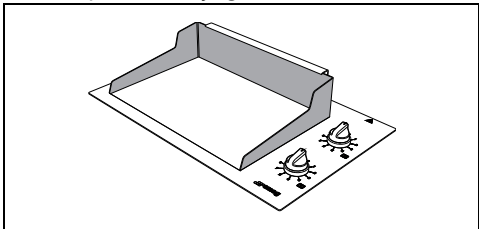
Pozostałe części

Analogowy termometr



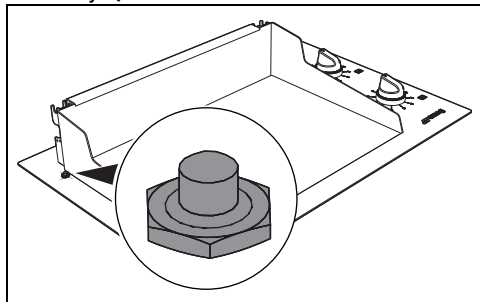
Znajduje się nad pokrywą, a służy do monitorowania temperatury po jej stronie wewnętrznej.

Ostona przeciwbryzgowa



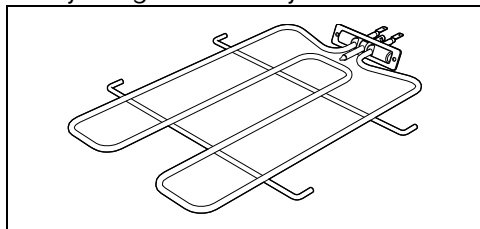
Skutecznie chroni przed rozbrzykami i rozpryskami podczas używania urządzenia.

Mikrowyłącznik



Odnotowuje, czy pokrywa urządzenia jest otwarta czy zamknięta; służy do regulacji parametrów i zapewniania idealnej temperatury na ruszcie.

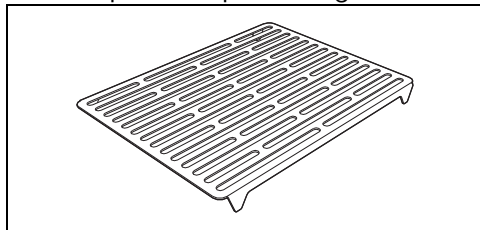
Odchylana grzałka elektryczna



Niezbędny element urządzenia, który wytwarza ciepło niezbędne do grillowania; jest wyposażony w sondę do elektronicznej kontroli temperatury ruszta.

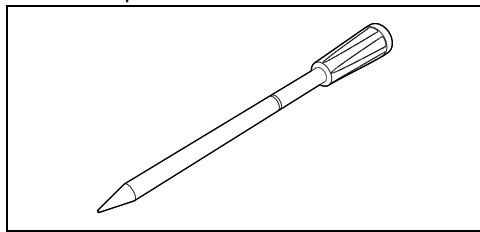
Aksesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

Ruszt do pieczenia pośredniego



Umożliwia równomierne grillowanie bez przypalania powierzchniowej części potrawy. Zaleca się korzystanie z tego ruszta do powolnego grillowania.

Sonda bezprzewodowa



Służy do precyzyjnego przyrządzania mięsa o różnej wielkości i różnych rozmiarach. Sonda ta pozwala bowiem na idealne pieczenie potraw dzięki precyzyjnej kontroli temperatury wewnątrz potrawy.

Skrzynka wędzarnicza

Służy do wędzenia i wzmacniania smaku mięs.

Zestaw narzędzi

Ułatwia proces grillowania w bezpieczny i skuteczny sposób.

UŻYTKOWANIE

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia i akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i półek.
- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

Pierwsze nagrzewanie

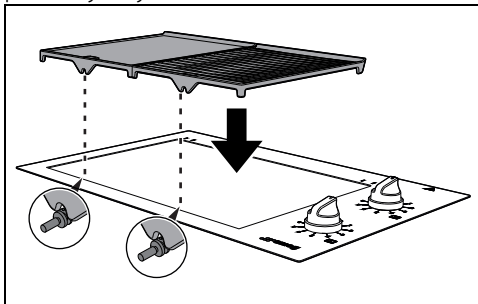
Nagrzewać urządzenie przez co najmniej godzinę z maksymalną mocą, aby usunąć ewentualne pozostałości z produkcji. (Patrz „Obsługa grilla”)


Użytkowanie akcesoriów


Ruszt


Ruszt należy zmontować jak na

poniższym rysunku.




 Delikatnie włożyć ruszty do komory pieczenia, jak przedstawiono na rysunku, aż do ich zablokowania się.

 Wyczyścić ruszty przed pierwszym użyciem ich, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.

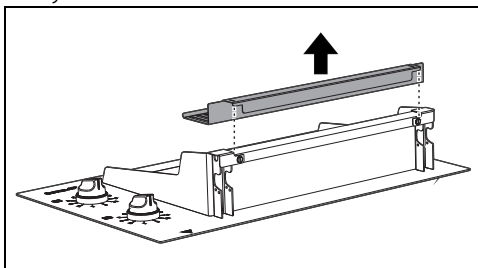
 Rozpocząć grillowanie dopiero, kiedy ruszty będą na swoich miejscach, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń dla użytkownika lub zakłócenia działania i pogorszenia wyglądu zewnętrznego urządzenia.

Wyjmowanie ruszty do utrzymywania temperatury


 Ruszt do utrzymywania temperatury należy wyjąć, kiedy urządzenie jest zimne.

Urządzenia można używać bez ruszty do utrzymywania temperatury.

1. Ruszt do utrzymywania temperatury należy podnosić, jak pokazano na rysunku.

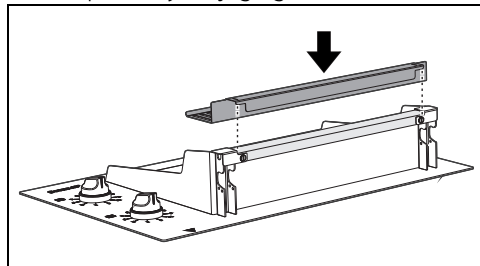


Wkładanie ruszty do utrzymywania temperatury


 Przed umieszczeniem ruszty do utrzymywania temperatury w jego gnieździe należy poczekać, aż urządzenie całkowicie się ochłodzi.

Z ruszty do utrzymywania temperatury można korzystać do utrzymywania ciepła przyrządzonej potrawy.

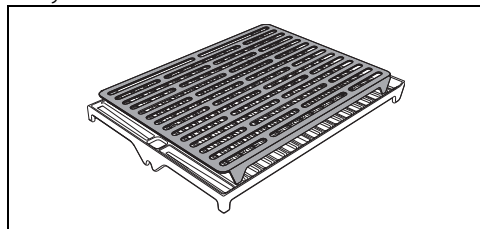
1. Włożyć ruszt do utrzymywania temperatury do jego gniazda.




Ustawianie ruszty do pieczenia bezpośredniego

 Użyć rękawic odpornych na wysokie temperatury.

Nałożyć ruszt do pieczenia bezpośredniego na otwarty ruszt zębrowany, jak pokazano na rysunku.



Obsługa grilla

 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Włączanie urządzenia

Wszystkie elementy sterujące urządzeniem znajdują się na panelu sterowania. Obok każdego pokrętki jest wskazana przypisana mu strefa.

Procedura włączania urządzenia:

1. Podłączyć je do sieci elektrycznej.
2. Aby ustawić żądaną moc, należy obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnym do niego.

Etap wstępnego nagrzewania



Rozgrzać urządzenie z zamkniętą pokrywą.



Aby przyspieszyć czas wstępnego nagrzewania, zaleca się włączenie wszystkich grzałek elektrycznych.

Rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego podgrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie pożądanego poziomu mocy pieczenia.

Taki etap jest wskazywany miganiem diody w pokrętle.

Po zakończeniu etapu wstępnego nagrzewania dioda pozostaje zaświecona, wskazując, że urządzenie działa w trybie grillowania.

Wyłączanie urządzenia

Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętkę na wartość 0.

Jeśli nie zamierza się używać urządzenia przez pewien czas, zdecydowanie zaleca się odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.



Przed wznowieniem jego działania sprawdzić, czy kabel zasilania nie jest uszkodzony.

Sygnalizowanie błędów

W przypadku nieprawidłowego działania lub nietypowego zachowania urządzenie emituje szereg sygnałów akustycznych. Obrócić pokrętkę na 0, poczekać kilka minut i spróbować ponownie użyć urządzenia. Jeśli problem występuje nadal, należy skontaktować się z działem wsparcia technicznego.

Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).
- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Podczas grillowania pośredniego pokrywa powinna pozostawać zamknięta.

Mięso (grillowanie bezpośrednie)

Czas grillowania jest różny w zależności od grubości potrawy i od osobistych preferencji użytkowników.

Aby uzyskać dobre wypieczenie, zaleca się pieczenie potraw na maksymalnej mocy, a następnie ustawienie za pomocą pokręteł wartości średniej/minimalnej, aby mięso upiekło się całkowicie w środku i nie przypaliło się na zewnątrz. Grzałki elektryczne zmieniają swoją moc w zależności od wcześniej ustawionego poziomu, utrzymując stałą temperaturę, co pozwala uzyskać równomierne wypieczenie.



Zaleca się wstępnie nagrzać urządzenie na maksymalnym poziomie mocy z zamkniętą pokrywą.

Mięso (grillowanie pośrednie)

Zawsze po nagraniu wstępnym, z grzałkami elektrycznymi na maksymalnym poziomie i z zamkniętą pokrywą, umieścić mięso na ruszcie do grillowania pośredniego (tylko w modelach 60 i 90) lub w strefie środkowej, stosując mniejszą moc, pozostawiając strefy sąsiednie włączone z większą mocą (tylko w modelach 120).

Oczywiście czas znacznie wydłuży się w porównaniu z grillowaniem bezpośrednim, ale gwarantowany będzie doskonały rezultat.

Do grillowania pośredniego nadają się duże kawałki mięsa lub ryb, na przykład pieczenie, całe kurczaki, jagnięcina lub potrawy szczególnie grube i/lub tłuste.

Warzywa i ryby (grillowanie bezpośrednie)

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania umieścić warzywa i/lub rybę na ruszcie, dokończyć grillowanie zgodnie ze wskazaniami i zaleceniami podanymi w przepisie.

Przykładowe tabele grillowania

Poniżej zamieszczono tabele przedstawiające sposoby grillowania w przypadku każdego pojedynczego modelu. Podane czasy grillowania wołowiny, jagnięciny i wieprzowiny należy traktować jako odnoszące się do średniego stopnia wysmażenia. Czasy grillowania drobiu należy traktować jako odnoszące się do bardzo dobrego wysmażenia.



W przypadku użytkowania urządzenia przez ponad godzinę na poziomie mocy wyższym niż 8 należy zamknąć pokrywę.



W przypadku użytkowania urządzenia na poziomie mocy wyższym niż 8, po zakończeniu należy zamknąć pokrywę.

Grillowane potrawy (model 60)

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grillowania (moc)	Typ grillowania	Czas pieczenia (minut)	Użycie rusztu
Wołowina	Steki wołowe	0,280	-	-		10		9'	
		0,650	10	6'		8		11'	
	Kiełbasa	0,060	-	-		10		9'	/
		0,180	-	-		10		15'	/
	Antrykot	0,300	-	-		10		7'	
		0,450	10	6'		8		9'	
	Befszyk po florencu	1	-	-		10		16'	
		1,5	10	10'		7		54'	
	Polędwica, połowa	0,800	10	8'		6		30'	
		1,100	10	8'		6		41'	
	Polędwica, w całości	1,300	10	8'		6		37'	
		1,700	10	8'		6		65'	
	Hamburgery	0,130	-	-		10		6'	
		0,230	-	-		10		10'	
	Mięso na döner kebab	0,200	-	-		9		14'	
		0,300	-	-		9		18'	



otwarta



zamknięta



bezpośredni



pośredni



otwarty



zamknięty



























Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażania (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Jagnięcina	Kotlety	0,085	-	-		10		6'	
		0,110	-	-		10		9'	
		0,170	10	6'		8		12'	
	Kotlety	0,070	-	-		10		6'	
		0,100	-	-		10		9'	
		0,170	10	6'		8		12'	
Steki	0,350	-	-		10		6'		
	0,600	10	6'		6		12'		
Ryba	Ryba w całości	0,500	-	-		10		17'	
		0,700	-	-		10		19'	
	Filety	0,100	-	-		10		5'	
		0,250	-	-		10		7'	
	W kawałkach (na kebab)	0,130	-	-		10		10'	
		0,210	-	-		10		14'	
	Homar (w całości)	0,450	-	-		10		14'	
	Ogony homarów	0,100	-	-		10		8'	
	Ostrygi (w skorupkach)	0,070	-	-		10		6'	
		0,100	-	-		10		8'	

PL

otwarta zamknięta bezpośredni pośredni otwarty
 zamknięty
 Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

Wieprzowina

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Kotlety		0,200	-	-		10		9'	
		0,400	-	-		10		14'	
Kiełbasa		0,090	-	-		7		14'	
		0,180	-	-		9		25'	
Żeberka		0,350	-	-		5		135'	
		0,750	-	-		5		150'	
Bekon		0,50	-	-		8		4/5'	
		0,100	-	-		8		4/5'	



otwarta



zamknięta



bezpośredni



pośredni



otwarty



zamknięty



Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

Drob

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Drob	Pierś z kurczaka bez kości	0,160	-	-		10		15'	
		0,300	-	-		10		21'	
	Steki z indyka	0,150	-	-		10		11'	
		0,250	-	-		10		16'	
	Grillowany kurczak (w całości)	1,100	-	-		8		34'	
		2,400	-	-		8		64'	
	Udka z kurczaka	0,090	10	5'		7		12'	
		0,300	10	5'		7		34'	
	Udka z kurczaka	0,075	10	5'		7		11'	
		0,220	10	5'		7		22'	
	Kogut (w całości)	0,600	-	-		8		24'	
		1,100	-	-		8		34'	



otwarta



zamknięta



bezpośredni



pośredni



otwarty



zamknięty


























































Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

PL

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-łowania (moc)	Typ grill-łowania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Warzywa	Kolby kukurydzy	0,225	-	-		10		12'	/
	Cukinie	0,200	-	-		9		10'	/
		0,600	-	-		9		10'	/
	Papryki	0,200	-	-		9		19'	/
		0,400	-	-		9		19'	/
	Cebule	0,200	-	-		8		12'	
		0,500	-	-		8		16'	
	Bakłażan	0,200	-	-		9		11'	/
		0,500	-	-		9		11'	/
	Tarta z batatów	0,080	-	-		8		14'	
0,150		-	-		8		14'		
Inne	Pancakes/ Placuszki bananowe	-	-	-		7		2/3'	
	Tost francuski	2,5 cm	-	-		7		8'	
		4 cm	-	-		7		15'	
	Jajka sadzone	0,050	-	-		7		2'	
	Omlet	-	-	-		7		2'	
	Chlebek Naan	0,080	-	-		10		2'	
Piadina	0,100	-	-		10		2'		

otwarta zamknięta bezpośredni pośredni otwarty
 zamknięty
 Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

Grillowane potrawy (model go)

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażania (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grillowania (moc)	Typ grillowania	Czas pieczenia (minut)	Użycie rusztu
Wołowina	Steki wołowe	0,280	-	-		10		8'	
		0,650	10	6'		7		11'	
	Kielbasa	0,60	-	-		10		8'	 / 
		0,180	-	-		10		13'	 / 
	Antrykot	0,200	-	-		10		7'	
		0,300	10	6'		6		9'	
	Befszyk po florencku	1,000	10	7'		6		11'	
		1,500	10	10'		10 + 7 *		56'	 / 
	Połędwica, połowa	0,600	10	8'		10 + 6 *		27'	 / 
		1,100	10	8'		10 + 6 *		36'	 / 
	Połędwica, w całości	1,000	10	8'		10 + 6 *		42'	 / 
		2,000	10	8'		10 + 6 *		61'	 / 
	Hamburgery	0,130	-	-		10		5'	
		0,230	-	-		10		9'	
	Mięso na döner kebab	0,200	-	-		8		19'	
		0,300	-	-		8		24'	



otwarta



zamknięta



bezpośredni



pośredni



otwarty



zamknięty



Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić w strefie, w której znajduje się ruszt do grillowania pośredniego. Co pewien czas potrawę należy obrócić, aby uzyskać bardziej równomierne wysmażenie.

Jagnięcina

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Jagnięcina	Kotlety	0,085	-	-		10		5'	/
		0,110	-	-		10		9'	/
		0,190	10	6'		10		11'	
	Żeberka	0,070	-	-		10		5'	/
		0,100	-	-		10		9'	/
		0,170	10	6'		6		11'	
	Steki	0,350	-	-		10		6'	
		0,750	10	6'		6		12'	
	Udka	1,800	10	10'		8 + 4 *		120'	/
		2,200	10	10'		8 + 4 *		145'	/
	Łopatka	1,300	10	8'		8 + 4 *		250'	/
		1,600	10	8'		8 + 4 *		295'	/

otwarta zamknięta bezpośredni pośredni otwarty
 zamknięty

Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić w strefie, w której znajduje się ruszt do grillowania pośredniego. Co pewien czas potrawę należy obrócić, aby uzyskać bardziej równomierne wysmażenie.

Ryba



































Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wysmażenia (moc)	Czas wysmażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grillowania (moc)	Typ grillowania	Czas pieczenia (minut)	Użycie rusztu
Ryba	Ryba w całości	0,500	-	-		10		16'	
		0,700	-	-		10		20'	
	Filety	0,100	-	-		10		5'	
		0,240	-	-		10		7'	
	W kawałkach (na kebab)	0,130	-	-		10		8'	
		0,230	-	-		10		10'	
	Homar (w całości)	0,600	-	-		10		12'	
	Ogony homarów	0,120	-	-		10		8'	
		0,150	-	-		10		9'	
	Ostrygi (w skorupkach)	0,050	-	-		10		7'	
0,075		-	-		10		8'		

otwarta
 zamknięta
 bezpośredni
 pośredni
 otwarty
 zamknięty


Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić w strefie, w której znajduje się ruszt do grillowania pośredniego. Co pewien czas potrawę należy obrócić, aby uzyskać bardziej równomierne wysmażenie.

Wieprzowina

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wysmażenia (moc)	Czas wysmażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grillowania (moc)	Typ grillowania	Czas pieczenia (minut)	Użycie rusztu
Kotlety		0,200	-	-		8		13'	
		0,400	-	-		8		25'	
Kiełbasa		0,060	-	-		7		15'	
		0,180	-	-		7		23'	
Schab		0,500	10	7'		10 + 7 *		45'	 / 
		0,8	10	7'		10 + 7 *		62'	 / 
Żeberka		0,750	-	-		7 + 5 *		160'	 / 
		2,000	-	-		7 + 5 *		180'	 / 
Bekon		0'110	-	-		9		4' - 5'	
		0,200	-	-		9		4' - 5'	

 otwarta
  zamknięta
  bezpośredni
  pośredni
  otwarty
 zamknięty

 Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić w strefie, w której znajduje się ruszt do grillowania pośredniego. Co pewien czas potrawę należy obrócić, aby uzyskać bardziej równomierne wysmażenie.

Drób

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Drób	Pierś z kurczaka bez kości	0,160	-	-		10		15'	
		0,310	-	-		10		23'	
	Steki z indyka	0,150	-	-		10		10'	
		0,250	-	-		10		14'	
	Grillowany kurczak (w całości)	1,000	10	8'		10 + 7 *		62'	/
		3,000	10	8'		10 + 7 *		165'	/
	Udka z kurczaka	0,100	10	4'		10 + 7 *		9'	
		0,300	10	4'		10 + 7 *		30'	
	Udka z kurczaka	0,075	10	4'		10 + 7 *		14'	
		0,220	10	4'		10 + 7 *		48'	
	Kogut (w całości)	0,500	10	6'		10 + 7 *		36'	/
		1,500	10	6'		10 + 7 *		58'	/



otwarta



zamknięta



bezpośredni



pośredni



otwarty




































zamknięty



Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić w strefie, w której znajduje się ruszt do grillowania pośredniego. Co pewien czas potrawę należy obrócić, aby uzyskać bardziej równomierne wysmażenie.

































Warzywa

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Warzywa	Kolby kukurydzy	0,225	-	-		10		12'	
	Cukinie	0,200	-	-		10		8'	
		0,800	-	-		10		8'	
	Papryki	0,200	-	-		8		24'	
		0,800	-	-		8		24'	
	Cebule	0,200	-	-		8		11'	
		0,800	-	-		8		14'	
	Bakłażan	0,300	-	-		10		9'	
		0,900	-	-		10		9'	
	Tarta z batatów	0,080	-	-		8		14'	
0,150		-	-		8		14'		

 otwarta
  zamknięta
  bezpośredni
  pośredni
  otwarty
 zamknięty

 Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić w strefie, w której znajduje się ruszt do grillowania pośredniego. Co pewien czas potrawę należy obrócić, aby uzyskać bardziej równomierne wysmażenie.

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Inne	Pancakes / Placuszki bananowe		-	-		8		2'	 
	Tost francuski	2,5 cm				7		8'	 
		4 cm	-	-		7		12'	 
	Jajka sadzone	0,050	-	-		8		2'	 
	Jajecznicza	0,150	-	-		6		2'	 
	Omlet	0,170	-	-		7		3'	 
	Chlebek Naan	0,080	-	-		10		2'	 
	Piadina	0,100	-	-		10		2'	 



otwarta



zamknięta



bezpośredni



pośredni



otwarty



Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić w strefie, w której znajduje się ruszt do grillowania pośredniego. Co pewien czas potrawę należy obrócić, aby uzyskać bardziej równomierne wysmażenie.

PL

Grillowane potrawy (model 120)

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Wołowina	Steki wołowe	0,280	-	-		10		8'	
		0,650	10	6'		8 + 0 *		12'	
	Kiełbasa	0,060	-	-		10		8'	/
		0,180	-	-		10		13'	/
	Antrykot	0,200	-	-		10		7'	
		0,300	10	6'		8		7'	
	Befszyk po florencku	0,750	10	10'		8 + 0 *		15'	
		1,100	10	10'		8 + 0 *		59'	/
	Połędwica, połówka	0,800	10	8'		8 + 0 *		33'	/
		1,100	10	8'		8 + 0 *		45'	/
	Połędwica, w całości	1,300	10	8'		8 + 0 *		41'	/
		2,100	10	8'		8 + 0 *		65'	/
	Hamburgery	0,130	-	-		10		6'	/
		0,230	-	-		10		9'	/
	Mięso na döner kebab	0,200	-	-		8		18'	
		0,300	-	-		8		23'	

otwarta zamknięta bezpośredni pośredni otwarty
 zamknięty

Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić na środkowej strefie grzewczej, natomiast najwyższy poziom mocy należy ustawić na lewej i prawej strefie grzewczej.

Jagnięcina

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażania (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Kotlety		0,085	-	-		10		5'	/
		0,110	-	-		10		9'	/
		0,190	10	8'		10		9'	
Żeberka		0,070	-	-		10		5'	/
		0,100	-	-		10		9'	/
		0,170	10	6'		8		9'	
Steki		0,350	-	-		10		6'	
		0,750	10	6'		10		15'	
Udka		1,800	10	8'		8 + 1 *		110'	/
		2 200	10	8'		8 + 1 *		130'	/
Łopatka		1,300	10	8'		8 + 1 *		240'	/
		1,800	10	8'		8 + 1 *		280'	/



otwarta



zamknięta



bezpośredni



pośredni



otwarty



zamknięty



Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się nalać zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić na środkowej strefie grzewczej, natomiast najwyższy poziom mocy należy ustawić na lewej i prawej strefie grzewczej.

PL

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Ryba	Ryba w całości	0,300	-	-		10		12'	
		0,600	-	-		10		18'	
	Filety	0,120	-	-		10		5'	/
		0,140	-	-		10		7'	/
	W kawałkach (na kebab)	0,130	-	-		10		8'	
		0,230	-	-		10		11'	
	Homar (w całości)	0,400	-	-		10		10'	
		0,600	-	-		10		12'	
	Ogony homarów	0,120	-	-		10		8'	
		0,150	-	-		10		9'	
	Ostrygi (w skorupkach)	0,050	-	-		10		7'	
		0,120	-	-		10		10'	

otwarta zamyknięta bezpośredni pośredni otwarty
 zamknięty

Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamyknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić na środkowej strefie grzewczej, natomiast najwyższy poziom mocy należy ustawić na lewej i prawej strefie grzewczej.

Wieprzowina

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażania (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Kotlety		0,200	-	-		8		14'	
		0,400	-	-		8		24'	
Kiełbasa		0,060	-	-		7		14'	
		0,180	-	-		7		25'	
Schab		0,900	10	8'		8 + 0 *		55'	/
		1,300	10	8'		8 + 0 *		62'	/
Żeberka		0,750	-	-		8 + 1 *		160'	/
		2,000	-	-		8 + 1 *		180'	/
Bekon		0'110	-	-		9		4' - 5'	
		0,200	-	-		9		4' - 5'	



otwarta



zamknięta



bezpośredni



pośredni



otwarty



zamknięty



Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić na środkowej strefie grzewczej, natomiast najwyższy poziom mocy należy ustawić na lewej i prawej strefie grzewczej.

PL

Drób





































































Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażenia (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Drób	Pierś z kurczaka bez kości	0,140	-	-		10		12'	
		0,340	-	-		10		21'	
	Steki z indyka	0,150	-	-		10		8'	
		0,250	-	-		10		12'	
	Grillowany kurczak (w całości)	1,200	10	8'		8 + 0 *		71'	/
		3,200	10	8'		8 + 0 *		136'	/
	Udka z kurczaka	0,100	10	4'		6		19'	
		0,200	10	4'		6		25'	
	Udka z kurczaka	0,150	10	4'		5		41'	
		0,210	10	4'		5		61'	
	Kogut (w całości)	0,500	10	6'		8 + 0 *		36'	/
		1,500	10	6'		8 + 0 *		59'	/

otwarta zamknięta bezpośredni pośredni otwarty
 zamknięty

Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić na środkowej strefie grzewczej, natomiast najwyższy poziom mocy należy ustawić na lewej i prawej strefie grzewczej.

Warzywa

Kategoria	Potrawy	Ciężar (kg)	Poziom wy-smażenia (moc)	Czas wy-smażania (minut)	Użycie pokrywy	Poziom grill-owania (moc)	Typ grill-owania	Czas piec-zenia (minut)	Użycie ru-sztu
Warzywa	Kolby kukurydzy	0,225	-	-		10		12'	 / 
	Cukinie	0,200	-	-		10		8'	 / 
		0,800	-	-		10		8'	 / 
	Papryki	0,200	-	-		8		24'	 / 
		0,800	-	-		8		24'	 / 
	Cebule	0,200	-	-		8		11'	
		0,800	-	-		8		14'	
	Bakłażan	0,300	-	-		10		9'	 / 
		0,900	-	-		10		9'	 / 
	Tarta z batatów	0,080	-	-		8		14'	
0,150		-	-		8		14'		
Inne	Pancakes/ Placuszki bananowe	-	-	-		8		2'	 
	Tost francuski	2,5 cm	-	-		7		8'	 
		4 cm	-	-		7		12'	 
	Jajka sadzone	0,050	-	-		8		2'	 
	Omlet	0,170	-	-		7		3'	 
	Chlebek Naan	0,080	-	-		10		2'	 
	Piadina	0,100	-	-		10		2'	 



otwarta



zamknięta



bezpośredni



pośredni



otwarty



zamknięty



Po nagrzewaniu wstępnym zaleca się naoliwić zamknięty ruszt Teppanyaki.

* Najniższy poziom mocy należy ustawić na środkowej strefie grzewczej, natomiast najwyższy poziom mocy należy ustawić na lewej i prawej strefie grzewczej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Podczas czyszczenia lub polerowania stali nierdzewnej należy zawsze wykonywać ruchy zgodne z widocznym na materiale wzorem.

Czyszczenie zwyczajne codzienne

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z żywności lub resztki

Stosować zwykłe produkty, nieściernie, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

Ruszty

Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy czyścić ruszty, gdy są jeszcze ciepłe.

Po założeniu odpornych na temperaturę rękawic wyszorować je szczotką z mosiężnym włosiem, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności. Czyszczenie zakończyć poprzez umycie rusztów środkiem odtłuszczającym i dokładnie opłukanie oraz osuszenie.

Wymywanie tacki ociekowej



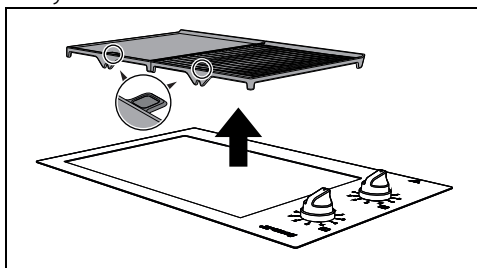
Przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie się ochłodzi.



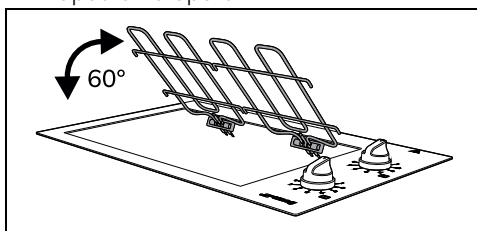
Po wyjęciu tacek ociekowych można wyczyścić tackę wewnętrzną.

Wyjąć ruszty, podnieść odchylane grzałki elektryczne i wyjąć uchwyty podtrzymujące grzałkę (zależnie od wyposażenia).

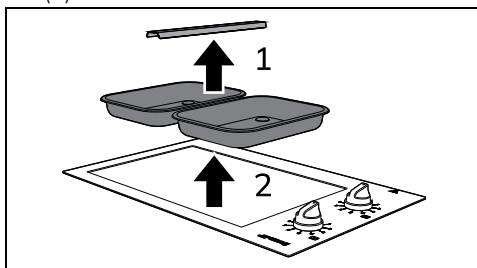
1. Ruszty należy wyjmować, gdy znajdują się w pozycji jak ta przedstawiona na rysunku.



2. Podnieść grzałki elektryczne aż do napotkania oporu.



3. Wyjąć uchwyty podtrzymujące grzałkę (1), a następnie wyjąć tacki ociekowe (2).



Wymywanie pokrywy (tylko w modelach 90 i 120)

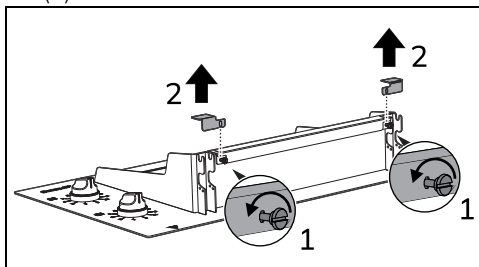


Przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie się ochłodzi.

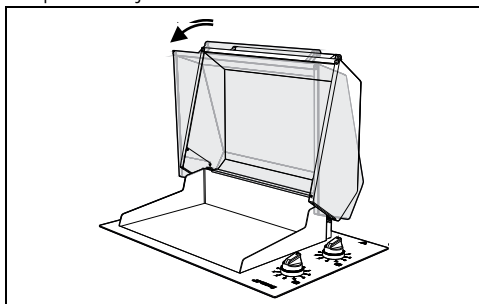
Odkręcić śruby, wyjąć stalowe wsporniki, a następnie zdjąć pokrywę.

1. Posługując się monetą, odkręcić śruby (1) znajdujące się na tylnej części

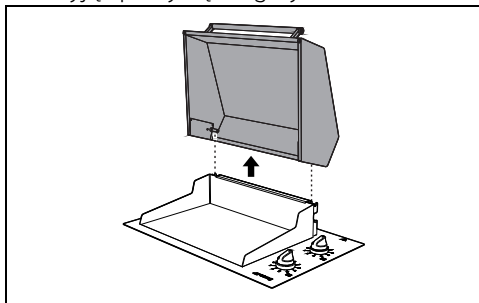
urządzenia i wyjąć stalowe wsporniki (2).



2. Odchylić delikatnie pokrywę do pozycji pionowej.



3. Wyjąć pokrywę do góry.



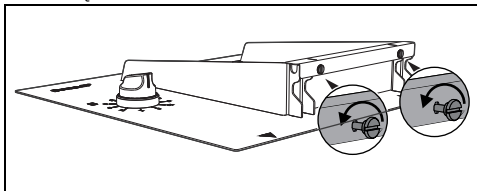
Wymywanie pokrywy (tylko w modelu 60)



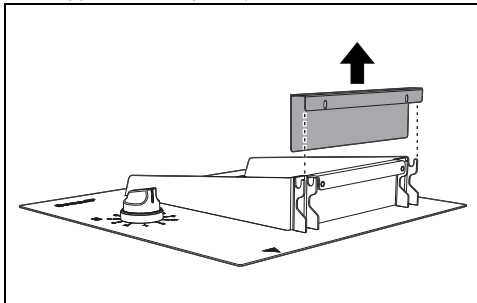
Przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie się ochłodzi.

Odkręcić śruby, wyjąć stalowy wspornik, a następnie zdjąć pokrywę.

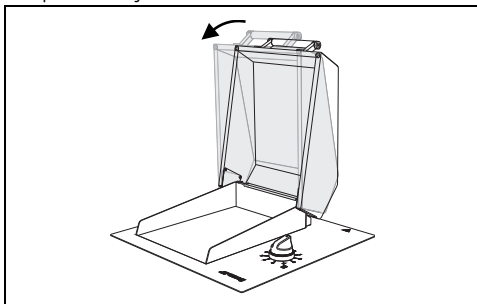
1. Posługując się monetą, odkręcić śruby znajdujące się na tylnej części urządzenia.



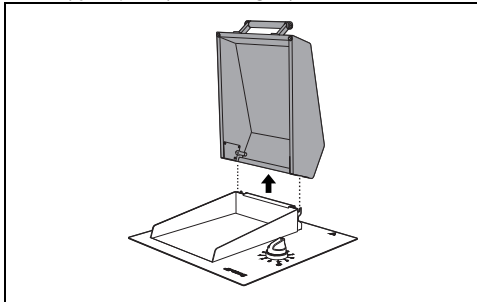
2. Wyjąć stalowy wspornik.



3. Odchylić delikatnie pokrywę do pozycji pionowej.



4. Wyjąć pokrywę do góry.



MONTAŻ



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

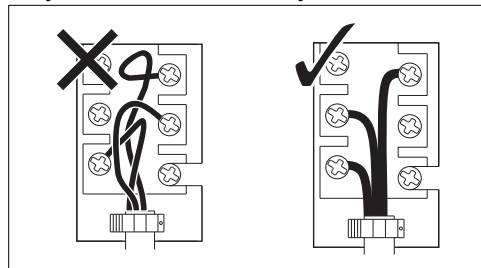
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może działać w następujących trybach:

Podłączanie listwy zaciskowej

Przewody należy tak rozmieścić, aby uniknąć ich nakładania się lub stykania się z ewentualnymi zworkami. Przewody powinny mieć prawidłową długość, aby uniknąć zbyt grubych warstw/skręconych miejsc w listwie zaciskowej.

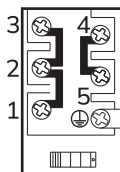
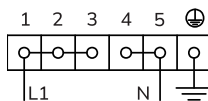


220 – 240 V ~

3 x 1,5 mm²

kabel trójżyłowy

tylko modele 60 i 90

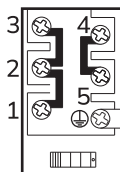
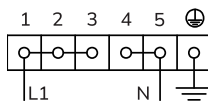


220 – 240 V ~

3 x 2,5 mm²

kabel trójżyłowy

tylko model 120

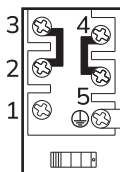
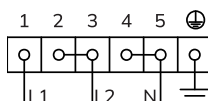


380 – 415 V 2 N ~

4 x 2,5 mm²

kabel czteryżyłowy

tylko model 120

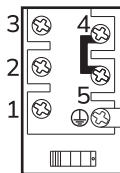
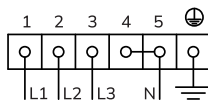


380 – 415 V 3 N~

5 x 1,5 mm²

kabel pięćżyłowy

tylko model 120



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju przewodu.



Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).



W przypadku każdego podłączenia, jeśli przewidziano, należy stosować zawsze między zaciskami 4 i 5 dołączoną na wyposażeniu zworkę.

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć

urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

W przypadku rynku australijskiego/ nowozelandzkiego:

odłącznik wbudowany w przyłączy stałe powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki
Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub przepalenie.

Wycięcie blatu

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas ustawiania i instalacji

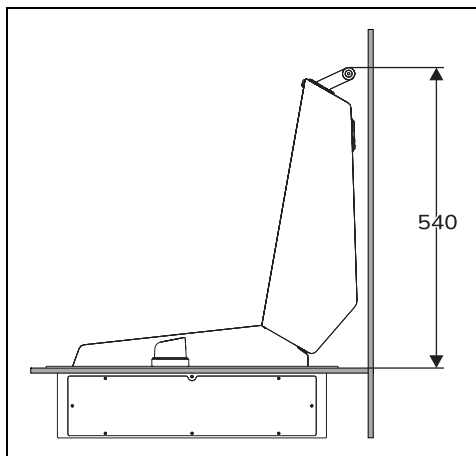
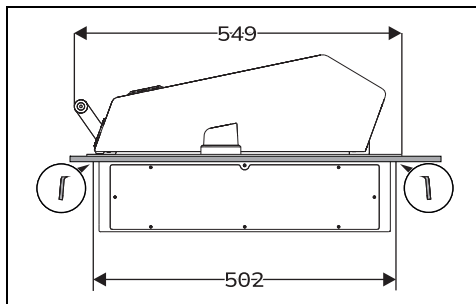
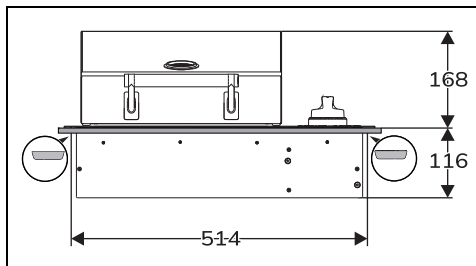
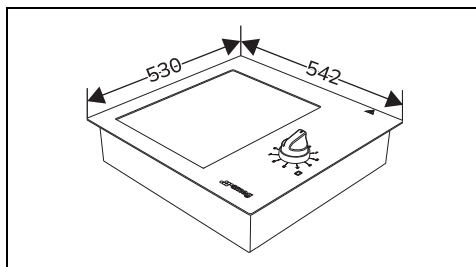


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Instalację można wykonać na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, muszą one być jednak odporne na wysoką temperaturę (> 90°C).
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (> 90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.
- Jeżeli mebel nie dysponuje wymaganym otworem do zabudowy, należy wykonać niezbędne prace stolarskie i/lub murarskie, które powinny być wykonane przez osobę kompetentną.
- Należy zachować minimalne odległości wycięcia blatu na tylnej stronie, jak wskazano w instrukcjach montażu.
- Aby zapewnić integralny stan blatu roboczego w miarę upływu czasu, należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta, by upewnić się, iż zachowano minimalne wymiary i sprawdzić, czy nie są wymagane ewentualne wzmocnienia.

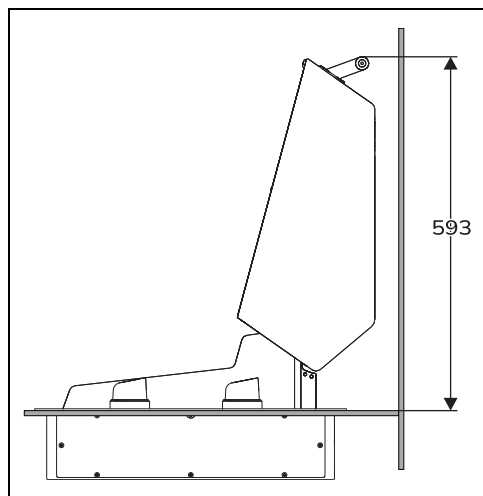
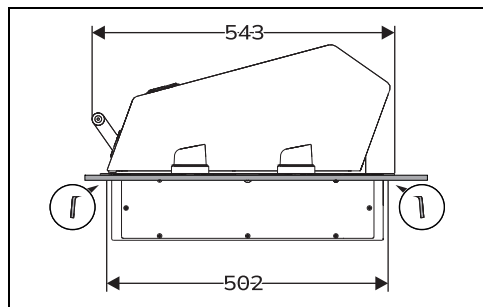
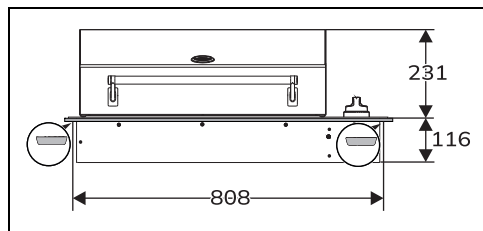
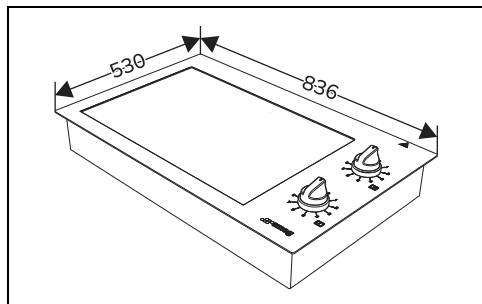
Gabaryty urządzenia (mm)

60

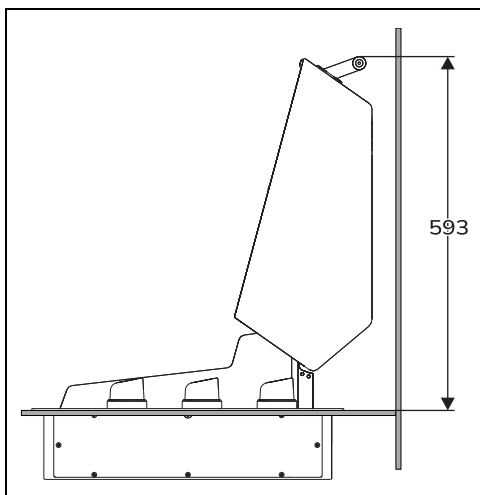
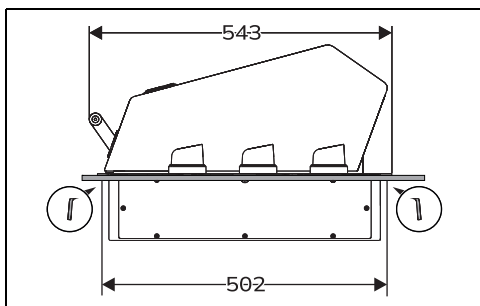
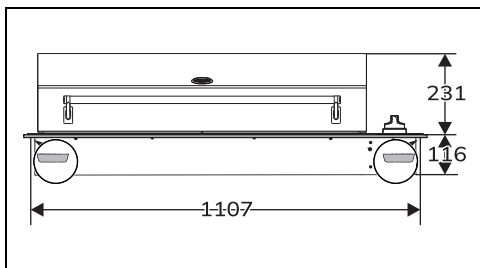
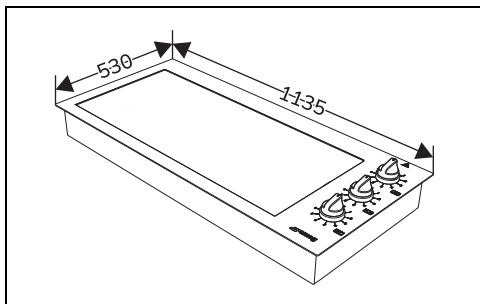


PL

90

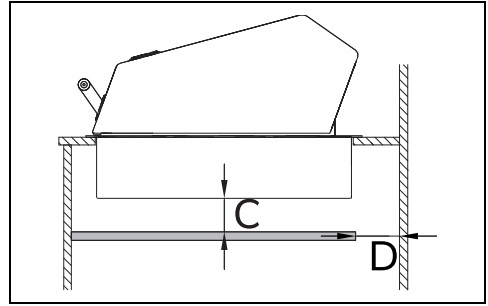
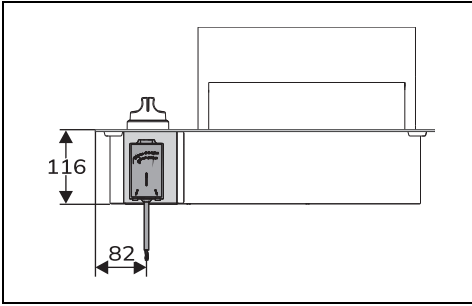


120



za pomocą specjalnych narzędzi.

Punkt przyłącza elektrycznego (mm)



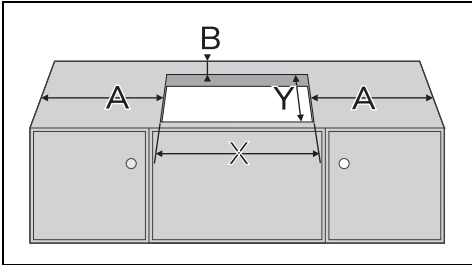
C min. 70 mm

D maks. 50 mm



Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.

Wymiary mebla do zabudowy (mm)



	60	90	120
X (mm)			
	517 - 522	811 - 816	1110 - 1115
Y (mm)			
	505 - 510	505 - 510	505 - 510
A (mm)			
	min. 200	min. 200	min. 200
B (mm)			
	min. 78	min. 78	min. 78

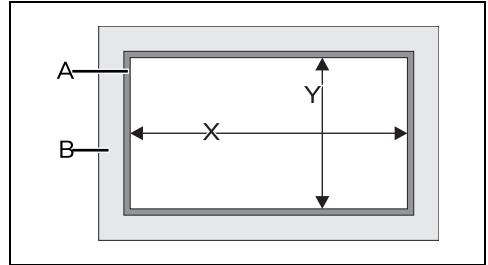
Zabudowa pod grillem

Jeżeli pod urządzeniem znajdują się inne meble, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zainstalować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości 70 mm od dolnej strony urządzenia. Podwójne dno musi umożliwiać wyjęcie go wyłącznie

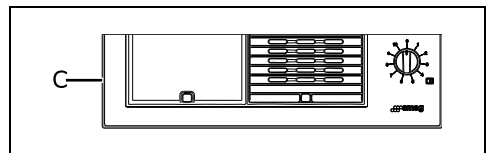
Uszczelnienie blatu roboczego

Aby uniknąć przenikania płynów pomiędzy ramką urządzenia a blatem roboczym, należy umieścić dołączoną do zestawu uszczelkę przyklepną wzdłuż całego obwodu blatu roboczego.

1. Odnieść się do wymiarów podanych na rysunku, mając na uwadze, że wszystkie boki uszczelki wewnętrznej (A) muszą być zrównane z otworem.



2. Przywrzeć ją, wywierając delikatny nacisk, do powierzchni obwodu zewnętrznego otworu wykonanego w blacie roboczym (B).
3. Odciąć ostrożnie wystającą krawędź (C) uszczelki.





Nie mocować płyty kuchennej na silikonie. Uniemożliwiłoby to zdjęcie płyty kuchennej bez jej uszkodzenia.

Instrukcje dla instalatora

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie działa nieprawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zainstalowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.