

Rohinson®

Instrukcja obsługi

GRILL

R-2535 Prime Grill



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

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

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

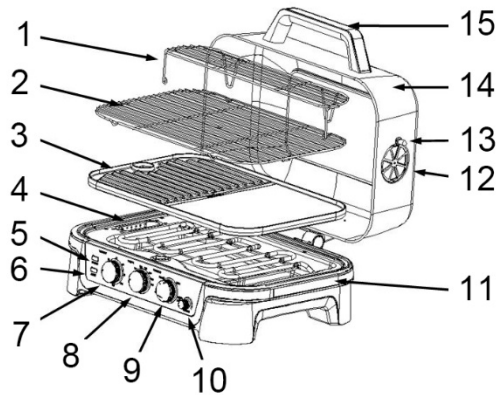
PRZESTROGA

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.
- Nie wolno odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.

- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka ostrych lub gorących powierzchni.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Nie wolno używać urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu substancji i materiałów wybuchowych lub łatwopalnych.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wody, w łazience ani w wilgotnym otoczeniu.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, np. zasłon itp.
- Przed użyciem zawsze upewnij się, że urządzenie i stojak są prawidłowo zamontowane. Nie używaj urządzenia bez płyty grillowej.
- Urządzenie i stojak stawiaj wyłącznie na stabilnej, płaskiej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Przed użyciem stojaka upewnij się, że jest on stabilnie ustawiony na płaskiej powierzchni i nie może się przewrócić. Nie używaj stojaka do żadnego innego celu niż ustawienie grilla.
- Nie opieraj się ani nie siadaj na stojaku lub na półkach. Nie podnoś ani nie przenoś urządzenia, trzymając je za półki. Umieszczaj na nich przedmioty o maksymalnej wadze 2 kg.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia i unikaj kontaktu z gorącą parą. Zawsze używaj tylko uchwytu i elementów sterujących. Podczas obsługi urządzenia używaj rękawic kuchennych.
- Korzystając z funkcji wędzenia zapewnij odpowiednią wentylację pomieszczenia.
- Do wędzenia używaj wyłącznie pellet wędzarniczy, nie wiórków drzewnych.
- Używaj tylko drewnianych lub plastikowych naczyń kuchennych odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni urządzenia. Nie pozostawiaj plastikowych naczyń na gorącej płycie grilla. Nie używaj ostrych naczyń kuchennych ani noży.

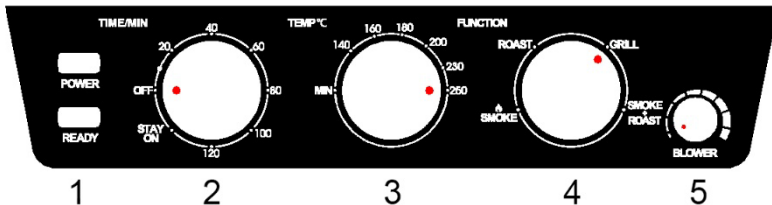
- Po zakończeniu grillowania zdejmij jedzenie z płyty grillowej. Nie umieszczaj żywności na ruszcie w folii aluminiowej lub plastikowej ani w plastikowych torebkach.
- Podczas obsługi urządzenia z gorącym olejem lub innym gorącymi cieczami zachowaj szczególną ostrożność.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Przed manipulacją z urządzeniem zawsze najpierw odłącz je od źródła zasilania.
- Przed odłączeniem od sieci el. zawsze najpierw wyłączaj urządzenie.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.
- Dołączony stojak przeznaczony jest wyłącznie do grilla R-2535.
- Przechowuj opakowania poza zasięgiem dzieci, aby zapobiec uduszeniu.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w instalacjach takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych
 - firmy zapewniające nocleg ze śniadaniem
 - gospodarstwa rolne

OPIS URZĄDZENIA



- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. Ruszt do podgrzewania | 9. Regulacja funkcji |
| 2. Ruszt grillowy | 10. Regulator nadmuchu |
| 3. Płyta grillowa | 11. Podstawa |
| 4. Skrzynka do wędzenia | 12. Pokrywa wentylacyjna |
| 5. Wskaźnik pracy | 13. Uchwyt pokrywy wentylacyjnej |
| 6. Wskaźnik gotowości | 14. Pokrywa |
| 7. Regulacja timera | 15. Uchwyt pokrywy |
| 8. Regulacja temperatury | |

OPIS PANELU STEROWANIA

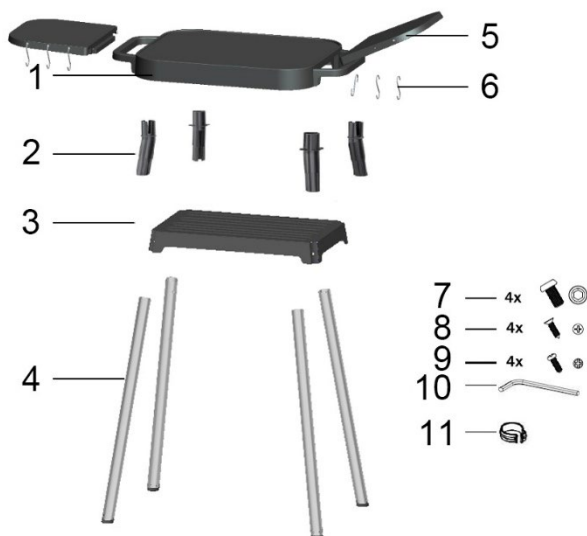


- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Wskaźnik pracy i gotowości | 4. Regulacja funkcji |
| 2. Regulacja timera | 5. Regulacja nadmuchu |
| 3. Regulacja temperatury | |

MONTAŻ URZĄDZENIA

Montaż stojaka

1. Górna płyta
2. Części łączące
3. Schowek
4. Stopki
5. Powierzchnia do przechowywania
6. Haczyki do zawieszania przyborów kuchennych
7. 4 szt. śrub do schowka
8. 4 szt. śrub do części łączących
9. 4 szt. śrub do płyty górnej
10. 1 szt. klucz montażowy
11. Klips druciany



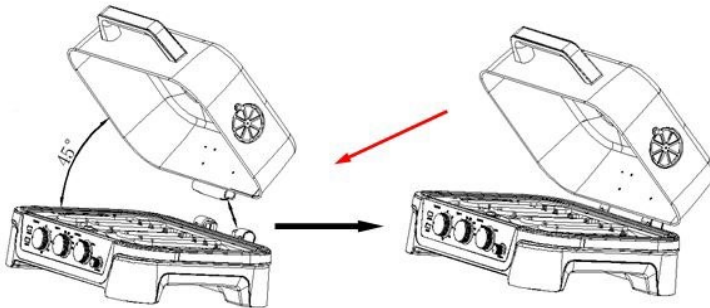
- Umieść cztery części łączące (2) w nogach (4) i połącz je za pomocą dołączonych śrub (8).
- Połóż górną płytę (1) do góry nogami na podłodze. Umieść części łączące (2) w zagłębieniach w górnej płycie (1) i połącz je za pomocą dołączonych śrub (9).
- Umieść schowek (5) w jednej linii z otworami na śruby w nogach. Włóż śruby (7) do otworów i dokręć je kluczem montażowym (10).
- Postaw stojak na stopkach. Wsuń powierzchnię do przechowywania (5) w przestrzeń wewnątrz uchwytów po obu stronach górnej płyty (1) od góry pod kątem około 45°, a następnie powoli wyprostuj powierzchnię do przechowywania (5).
- Płyta i powierzchnia do przechowywania przeznaczone są do przechowywania żywności i przyborów do grillowania.

- W razie potrzeby przewlec haki do zawieszania (6) przez otwory w powierzchni do przechowywania (5). Haki te służą do wieszania przyborów do grillowania i innych akcesoriów.



Montaż pokrywy

- Umieść pokrywę na podstawie pod kątem 45° i wyrównaj część zawiasową pokrywy z zawiasem urządzenia.



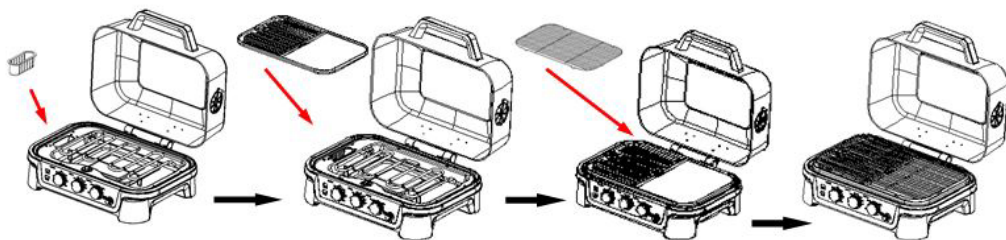
Umieszczenia tacki ociekowej

- Podnieś element grzejny do góry, umieść tackę ociekową tak, aby wypustka na tacce ociekowej pasowała do rowka w podstawie, a następnie zamontuj element grzejny z powrotem.



Umieszczenie skrzynki do wędzenia, płyty grillowej i rusztu

- Najpierw umieść skrzynkę do wędzenia w podstawie urządzenia. Następnie umieść płytę grillową i na końcu ruszt grillowy. Płytę grillową umieść tak, jak pokazano na rysunku, tak aby żebrowana strona znajdowała się po lewej stronie urządzenia. Nie umieszczaj ją odwrotnie. Nie używaj urządzenia bez płyty grillowej.
- Aby zdemontować poszczególne części, wykonaj czynności w odwrotnej kolejności: najpierw zdejmij ruszt z grilla, następnie płytę grillową i na końcu skrzynkę do wędzenia.

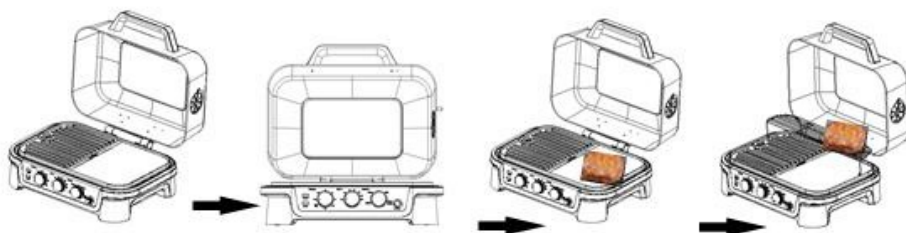


KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Przed pierwszym użyciem usuń wszelkie opakowania i naklejki.
- Przed użyciem zawsze upewnij się, że stojak i grill są prawidłowo zmontowane.
- Akcesoria nadające się do mycia umyj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Umieść urządzenie na płaskiej, odpornej na wysokie temperatury i stabilnej powierzchni, w odpowiedniej odległości od ścian i mebli, aby zapobiec ich uszkodzeniu przez emitowane ciepło.
- Korzystanie z akcesoriów:
 Żebrowana część powierzchni grillowej przeznaczona jest do grillowania mięsa (steków, kotletów itp.).
 Gładka część powierzchni grillowej przeznaczona jest do przygotowania jajek, naleśników itp.
 Ruszt grillowy przeznaczony jest do przygotowywania całego kurczaka, skrzydełek lub żeberka.

Pieczenie i grillowanie

- Podłącz urządzenie do sieci el. Zapala się wskaźnik pracy (POWER).
- Za pomocą pokrętkła ustaw funkcję ROAST (pieczenie) lub GRILL (grillowanie).
- Za pomocą regulacji temperatury ustaw żadaną temperaturę w zakresie 90-250°C.
- Ustaw żądany czas gotowania za pomocą pokrętkła timera lub pozostaw go w pozycji STAY ON (tryb ciągły). Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- Gdy płyta grillowa osiągnie ustawioną temperaturę, zaświeci się wskaźnik gotowości (READY) i urządzenie będzie gotowe do użycia. Połóż wybraną żywność na płycie grillowej. Gdy jedzenie będzie już ugotowane, możesz je podać lub ostawić na ruszt do podgrzewania
- Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy się automatycznie. Przy ustawianiu trybu ciągłego należy zawsze ręcznie wyłączyć urządzenie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, ustaw timer w pozycji wyłączonej (OFF), a regulator temperatury w pozycji minimalnej (MIN).
- Po użyciu odłącz urządzenie od zasilania.
- Po każdym użyciu wyczyść i schowaj urządzenie po jego ostygnięciu.



Wędzenie

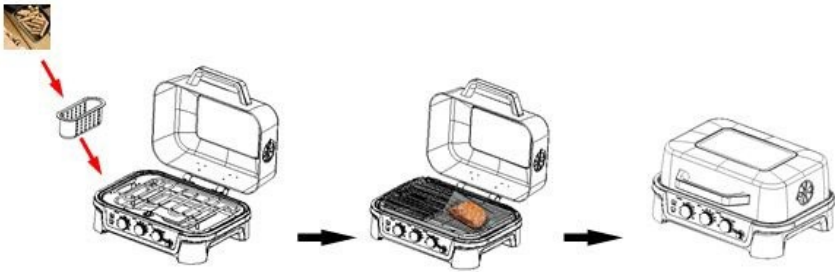
- Umieść pellet wędzarniczy w skrzynce do wędzenia. Używaj wyłącznie pellet wędzarniczy, nie wiórków drzewnych
- Złóż urządzenie zgodnie z instrukcją.
- Podłącz urządzenie do sieci el. Zapala się wskaźnik pracy (POWER).
- Za pomocą pokrętkła funkcji wybierz funkcję wędzenia (SMOKE).
- Dostosuj ustawienie siły nadmuchu do swoich preferencji.

Wyższa prędkość = mocniejszy smak (krótszy czas wędzenia)

Niższa prędkość = łagodniejszy smak (dłuższy czas wędzenia)

- Ustaw timer na pożądany czas wędzenia (minimalny zalecany czas wędzenia to 1 godzina) lub przełącz go na pozycję STAY ON (tryb ciągły). Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy się automatycznie. Przy ustawianiu trybu ciągłego należy zawsze ręcznie wyłączyć urządzenie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, ustaw timer w pozycji wyłączonej (OFF), a regulator nadmuchu w pozycji minimalnej (MIN).
- Po użyciu odłącz urządzenie od zasilania.
- Po każdym użyciu wyczyść i schowaj urządzenie po jego ostygnięciu.

Pamiętaj: W zależności od preferencji, żywność można najpierw uwędzić, a potem grillować, lub najpierw grillować, a potem wędzić.



Wędzenie i pieczenie

- Umieść pellet wędzarniczy w skrzynce do wędzenia.
- Złóż urządzenie zgodnie z instrukcją.
- Podłącz urządzenie do sieci el. Zapala się wskaźnik pracy (POWER).
- Za pomocą pokrętki funkcji wybierz funkcję wędzenie+pieczenie (SMOKE+ROAST).
- Za pomocą regulacji temperatury ustaw żądaną temperaturę w zakresie 90-250°C.
- Dostosuj ustawienie siły nadmuchu do swoich preferencji.
Wyższa prędkość = mocniejszy smak (krótszy czas wędzenia)

Niższa prędkość = łagodniejszy smak (dłuższy czas wędzenia)

- Ustaw timer na pożądaną czas wędzenia (minimalny zalecany czas wędzenia to 1 godzina) lub przełącz go na pozycję STAY ON (tryb ciągły). Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Po podgrzaniu włóż jedzenie do urządzenia.
- Podczas wędzenia i pieczenia co 15 minut otwieraj pokrywę i sprawdzaj stan żywności, obracając ją.

Pamiętaj: Przed otwarciem pokrywy najpierw otwórz pokrywę wentylacyjną, aby uwolnić dym. Przed otwarciem pokrywy odczekaj, aż większość dymu się rozwieje. Dzięki temu dym nie będzie wdmuchiwany bezpośrednio w Twoją twarz.

- Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy się automatycznie. Przy ustawianiu trybu ciągłego należy zawsze ręcznie wyłączyć urządzenie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, ustaw timer w pozycji wyłączonej (OFF), regulator temperatury w pozycji minimalnej (MIN) i regulator nadmuchu w pozycji minimalnej (MIN).
- Po użyciu odłącz urządzenie od zasilania.
- Po każdym użyciu wyczyść i schowaj urządzenie po jego ostygnięciu.

Pamiętaj: W zależności od preferencji, żywność można najpierw uwędzić, a potem grillować, lub najpierw grillować, a potem wędzić.

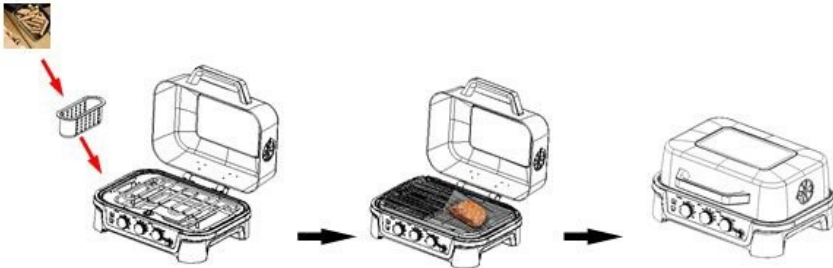


Tabela przygotowania

Funkcja	Temperatura	Czas przygotowania	Akcesoria	Jedzenie (pamiętaj)
Pieczenie	MIN	/	Płyta grillowa + ruszt	Podtrzymywanie temperatury
Pieczenie	250°C	14 min (odwróć po 7 minutach)	Płyta grillowa	Skrzydółka z kurczaka (zamknięta pokrywa)
Pieczenie	250°C	60 min (odwróć po 30 minutach)	Płyta grillowa + ruszt	Cały kurczak (zamknięta pokrywa)
Grillowanie	200°C	4 min (bez wstępnego podgrzewania, odwróć po 2 minutach)	Płyta grillowa	Jajka sadzone
Grillowanie	250°C	6 min (bez wstępnego podgrzewania, odwróć po 3 minutach)	Płyta grillowa	Stek (medium) (zamknięta pokrywa)
Wędzenie	/	≥2 godz.	Płyta grillowa + ruszt	Łosoś (zamknięta pokrywa)
Wędzenie i pieczeni	250°C	45 min	Płyta grillowa + ruszt	Wędzone skrzydółka z kurczaka (zamknięta pokrywa)

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie, odłącz je od źródła zasilania i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- Wyjmij z urządzenia wyjmowane części (ruszt do podgrzewania, ruszt do grilla, płytę grillową, skrzynkę do wędzenia, tackę ociekową) i umyj je w wodzie z neutralnym detergentem kuchennym, opłucz i wysusz. Płytę grillową można myć w zmywarce.
- Wytrzyj podstawę wilgotną szmatką i wysusz.
- Nie używaj żrących ani agresywnych środków czyszczących. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, do czyszczenia nie używaj ostrych narzędzi kuchennych ani noży.
- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Nieużywane urządzenie należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu w suchym miejscu.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50-60 Hz
Znamionowy pobór mocy	2200-2600 W

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyte opakowanie należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

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



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