

urządzenia	16 Opis
	16 Objaśnienie symboli
16 Objaśnienie terminów sygnalizacyjnych	16 Uwagi dotyczące bezpieczeństwa
	17 Przeznaczenie
	19 Przed pierwszym użyciem
2023 Utylizacja	24

Drogi Kliencie,

Cieszymy się, że wybrałeś ten elektryczny grill wołowy. W tym grillu mięso jest wystawione na działanie temperatury do 850 ° C przez kilka minut, co nadaje mu chrupiącą skórkę, ale pozostaje soczyste w środku. Twój nowy grill wołowy może być również używany do przygotowywania ryb, warzyw, a nawet deserów.

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i postępowanie zgodnie z instrukcją.

Zachowaj instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości i dla innych użytkowników. Jeśli urządzenie zostanie przekazane komuś innemu, zawsze powinna towarzyszyć mu niniejsza instrukcja obsługi. Stanowią integralną część urządzenia.

Producent i importer nie ponoszą żadnej odpowiedzialności, jeśli informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi nie są przestrzegane.

W przypadku pytań dotyczących urządzenia oraz części zamiennych / akcesoriów, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta za pośrednictwem naszej strony internetowej:

www.dspro.de/kundenservice

Opis urządzenia

8 Otwory wentylacyjne

9 Element grzewczy

10 Komora grillowa

11 Hak do mocowania ramy regału

12 Panel sterowania

13 Otwory wentylacyjne

14 0 / I Główny wyłącznik (z tyłu urządzenia)

Panel sterowania

(Obrazek DO)

15 Przyciski programów

16  Włącznik / wyłącznik

17 **ZESTAW** Przełączanie między temperaturą a ustawienie czasu gotowania

18 ▲ Zwiększyć temperaturę / czas gotowania; zmniejszyć
▼ temperaturę / czas gotowania

19 **REST** Program odpoczynku

20 Wyświetlacz czasu gotowania

21 Wyświetlacz temperatury

Wyjaśnienie

Symbolika



Symbole niebezpieczeństwa: Te symbole wskazują ryzyko obrażeń (np. W wyniku porażenia prądem elektrycznym lub pożaru). Przeczytaj uważnie powiązane wskazówki bezpieczeństwa i przestrzegaj ich.



Dodatkowa informacja



Przeczytaj instrukcję obsługi przed użyciem.



Uwaga: gorące powierzchnie!



Nadaje się do stosowania z jedzeniem.

Wyjaśnienie słów ostrzegawczych

ZAGROŻENIE

ostrzega przed ciężkimi obrażeniami i zagrożeniem życia

OSTRZEŻENIE

ostrzega przed *możliwymi* poważnymi obrażeniami i zagrożeniem życia

UWAGA

ostrzega przed lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami

OGŁOSZENIE

ostrzega przed szkodami materialnymi

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE: Przeczytaj wszystkie uwagi dotyczące bezpieczeństwa, instrukcje,

ilustracje i dane techniczne dostarczone z tym urządzeniem. Nieprzestrzeganie wskazówek bezpieczeństwa i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i / lub obrażenia.

- To urządzenie może być używane przez **dzieci** w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia i / lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i zrozumiały zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania odpowiednie środki ostrożności.
- **Dzieci** muszą **nie** bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i **konserwacja użytkownika** nie może zostać przeprowadzony do **dzieci**, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta należy trzymać z dala od urządzenia i kabla połączeniowego.
- **OSTRZEŻENIE:** W tym urządzeniu nie wolno używać węgla drzewnego ani podobnych paliw.



UWAGA: Gorące powierzchnie!

Podczas pracy urządzenia temperatura powierzchni, których można dotknąć, może być bardzo wysoka. Nie dotykaj rozgrzanych części podczas lub po użyciu urządzenia! Dotykaj uchwytów i pokręteł sterujących tylko podczas pracy urządzenia lub bezpośrednio po jego wyłączeniu. Ruszt do grillowania wyjmować tylko za pomocą dołączonej rączki. Zaleca się noszenie żaroodpornych rękawic do grilla, szczególnie podczas dotykania gorących części urządzenia. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie, zanim zostanie przetransportowane, wyczyszczone lub przechowywane.

- Nigdy nie zanurzaj grilla i kabla połączeniowego w wodzie lub innych płynach i upewnij się, że nie wpadną do wody ani nie zamoczą. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem przez wodę.
- Urządzenie należy zawsze odłączać od sieci zasilającej, gdy jest pozostawione bez nadzoru oraz przed transportem, montażem, demontażem i czyszczeniem urządzenia.

- Nie wprowadzaj żadnych modyfikacji w urządzeniu. Nie wymieniaj też samodzielnie kabla połączeniowego. Jeśli urządzenie, kabel połączeniowy lub akcesoria urządzenia są uszkodzone, muszą zostać wymienione przez producenta, dział obsługi klienta lub specjalistyczny warsztat w celu uniknięcia zagrożeń.
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”!



NIEBEZPIECZEŃSTWO - niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
Zaszkokować

- Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach o dużej wilgotności.
- Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast odłączyć dopływ prądu. Nie próbuj wyciągać urządzenia z wody, gdy jest jeszcze podłączone do sieci elektrycznej! Przed ponownym użyciem zleć sprawdzenie urządzenia w specjalistycznym warsztacie.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia i kabla połączeniowego mokrymi rękami, gdy te komponenty są podłączone do zasilania sieciowego.



OSTRZEŻENIE - Niebezpieczeństwo pożaru

- Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach, w których znajdują się substancje łatwopalne lub wybuchowe.
- Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych lub wrażliwych na ciepło.
- Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych; urządzenie mogłoby się przegrzać. Nie przykrywaj urządzenia, gdy jest jeszcze gorące, aby zapobiec pożarowi.
- Po użyciu urządzenia wentylator pracuje jeszcze przez chwilę, aż urządzenie ostygnie. W czasie pracy wentylatora nie wolno wyłączać urządzenia głównym wyłącznikiem ani wyciągać wtyczki z gniazda sieciowego. Urządzenie mogłoby się przegrzać.

- Żywność nie może dotykać elementu grzejącego. Może się zapalić.

- Nie podłączaj urządzenia razem z innymi odbiornikami (o dużej mocy) do wielokrotnego gniazdka, aby uniknąć przeciążenia i ewentualnego zwarcia (pożaru).
- Upewnij się, że żywność zawierająca olej i tłuszcze nie jest przegrzana. Nie wkładaj do urządzenia naczyń wypełnionych olejem.
- W przypadku pożaru: Nie gasić wodą! Zdusić ogień kocem gaśniczym lub odpowiednim gaśnicą.
- W przypadku przerwy w zasilaniu ustaw główny wyłącznik w pozycji 0.



OSTRZEŻENIE - Niebezpieczeństwo obrażeń

- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od plastikowych toreb i folii. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy, aby uniknąć zagrożenia dla dzieci, zwierząt i przedmiotów.
- Upewnij się, że dzieci nie mają dostępu do urządzenia bez nadzoru. Nieprawidłowe użycie może być niebezpieczne.
- W żadnym wypadku rączka nie może pozostawać przymocowana do rusztu grilla podczas pracy. Nagrzeje się i może spowodować poważne oparzenia.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania!

- Upewnij się, że kabel sieciowy jest zawsze poza zasięgiem małych dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Upewnij się, że podłączony kabel zasilający nie stwarza ryzyka potknięcia.
- Kabel zasilający nie może zwisać z powierzchni, na której znajduje się urządzenie jest umieszczony tak, aby uniemożliwić ściągnięcie urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu w temperaturze od 0 do 40 ° C.
- Upewnij się, że kabel przyłączeniowy nie jest przygnieciony, zgięty lub ułożony na ostrych krawędziach i nie styka się z gorącymi powierzchniami (np. Urządzenia).
- Wyciągając wtyczkę z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nigdy za kabel zasilający. Nie ciągnij ani nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.

UWAGA - Ryzyko uszkodzenia materiałów i mienia

- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego ze stykami bezpieczeństwa. Gniazdo wtykowe musi być łatwo dostępne, aby można było szybko odłączyć podłączenie do sieci. Napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Przed podłączeniem urządzenia rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Urządzenie należy wyłączyć podczas wkładania lub wyjmowania wtyczki sieciowej.
- W przypadku usterki wyjmij wtyczkę z gniazdka występuje podczas pracy lub przed a burza z piorunami.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie pod kątem uszkodzeń przed uruchomieniem. Plik urządzenie powinno być używane tylko wtedy, gdy jest w pełni zmontowany, nieuszkodzony i w sprawny!
- Zawsze umieszczaj urządzenie na **ciepło-re-sistant**, sucha, pozioma i stabilna powierzchnia Twarz. Nigdy nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni powierzchnia. Otwory wentylacyjne włączone spód urządzenia nie może być pokryty. W przeciwnym razie może się przegrzać i zostać uszkodzony.
- Nie umieszczaj urządzenia na ani obok źródła ciepła, takie jak płyty grzejne lub piekarniki. Utrzymuj otwarty ogień, np. Palenie świece, z dala od urządzenia i przewód łączący.
- Nie narażaj urządzenia na ekstremalne działanie temperatury, uporczywa wilgoć, bezpośrednie światło słoneczne lub uderzenia.
- Nigdy nie stawiaj ciężkich przedmiotów na urządzeniu.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych od producenta, aby zagwarantować, że nie ma zakłóceń, które mogą uniemożliwić działanie urządzenia i uniknąć zagrożeń.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uległo awarii, spadło lub zostało upuszczone do wody. Przed ponownym użyciem zleć sprawdzenie w specjalistycznym warsztacie.

Przeznaczenie

- Ten grill wysokotemperaturowy został zaprojektowany do grillowania, zapiekania i podgrzewanie potraw do wyższych temperatur do 850 ° C. Odpoczynek jest również możliwy w to urządzenie.
- Tego grilla można używać tylko w pomieszczeniach w pomieszczeniach z dostateczną wentylacją lub na zewnątrz, jeśli jest wystarczający daszek pokrywa.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako wbudowanego urządzenie!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku osobistego i nie jest przeznaczony do celów komercyjnych Aplikacje.
- Urządzenie powinno być używane tylko jako opisane w instrukcji obsługi tions. Każde inne użycie jest uważane za być niewłaściwym. Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwa obsługa może spowodować usterki z urządzeniem i spowodować obrażenia ciała użytkownik.
- Gwarancja nie obejmuje usterek spowodowane nieprawidłową obsługą,

wiek lub próby napraw. To samo dotyczy normalnego zużycia oraz złogów tłuszczu i przebarwień na urządzeniu i akcesoriach.

Przed pierwszym użyciem

1. Sprawdź dostarczone elementy pod kątem kompletności i ewentualnych uszkodzeń transportowych (patrz rozdział „Dostarczone elementy”). Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie używaj go, ale skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.
2. Usuń z urządzenia wszelkie możliwe folie, naklejki lub zabezpieczenia transportowe.
Nigdy nie usuwaj tabliczki znamionowej!
3. Wypłucz ruszt do grillowania (5), blacha do grillowania (7) i tackę ociekową (6) dokładnie usunąć wszelkie ewentualne pozostałości produkcyjne. W tym celu postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.



Rama stelaża (2) można wyjąć z komory grilla (10). Aby to zrobić, należy go lekko unieść z tyłu, ponieważ jest utrzymywany na miejscu przez hak na dole. Przy ponownym wkładaniu wsuń ramę stelaża za hak.

Pieczenie na rożnie

Element grzejny (9) grilla może podgrzać ok. 850 ° C. To ekstremalne ciepło powoduje, że włókna na powierzchni mięsa natychmiast się kurczą, tworząc w ten sposób chrupiącą skórkę w mgnieniu oka. Natomiast wewnątrz kawałka mięsa pozostaje prawie nieskazitelne i soczyste. Górne ciepło sprawia, że kapiąca z mięsa sok nie przypala się i można go wykorzystać jako wywar do sosów.

Chociaż grill został opracowany do przyrządzania steków, doskonale nadaje się również do grillowania tuńczyka, łososia, owoców morza i warzyw lub do karmelizujących deserów, takich jak crème brûlée lub kandyzowane owoce. Po prostu daj temu szansę! Twoja wyobraźnia nie zna granic.



Przed przygotowaniem mięso powinno mieć temperaturę pokojową, aby zapewnić dobre i równomierne gotowanie.

Czas pieczenia zależy od grubości, jakości, dojrzałości i temperatury mięsa na początku procesu grillowania. Dopóki dobrze nie zaznajomisz się z urządzeniem, stan mięsa należy okresowo sprawdzać.

Konfiguracja i podłączanie grilla

1. Umieść grill (1) na stabilnym i **odpornym na ciepło** powierzchni roboczej. Upewnij się, że ze wszystkich stron jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni, zwłaszcza w kierunku komory grilla (10).
2. Całkowicie rozwiń kabel sieciowy i włoż wtyczkę do gniazdka.
3. Upewnij się, że rama stojaka (2) stabilnie osadza się w komorze grilla. Dolna belka poprzeczna ramy stojaka musi znajdować się za hakiem (11) w komorze grilla.



PROSZĘ ZANOTOWAĆ!

- **UWAGA - niebezpieczeństwo poparzenia!** Plik akcesorium bardzo się nagrzewa w urządzeniu. Używaj rękawic kuchennych! Do wyjęcia rusztu grilla koniecznie użyj uchwytu!
- Gorące akcesorium należy zawsze umieszczać na żaroodpornej powierzchni.
- W urządzeniu nie należy umieszczać żadnych naczyń do gotowania poza blachą do grillowania.
- Nie umieszczaj na grillu żywności zawiniętej w folię spożywczą lub w plastikowych torebkach.

1. Napełnij tackę ociekową (**6**) niewielką ilością wody, jeśli to konieczne, i wsuń ją na dolne szyny ramy stojaka (**2**).
2. Nie wkładaj rusztu do grillowania (**5**) i blacha do grillowania (**7**)!
3. Odwróć główny przełącznik (**14**) z tyłu grilla do pozycji **JA**. Panel sterowania (**12**) włącza się wentylator. Ustaw ręcznie temperaturę i czas gotowania lub wybierz jeden z 5 programów grillowania.

Ustawienie ręczne:

- Najpierw ustaw temperaturę za pomocą ▼/▲ guziki (**18**).
- Potwierdź za pomocą **ZESTAW** przycisk (**17**). Wyświetlacz czasu (**20**) zaczyna migotać.
- Użyj ▼/▲ przyciski, aby ustawić Czas gotowania.

Wybierz program grillowania:

Dotknij żądanego symbolu programu (**15**). Symbole przedstawiają następujące ustawienia wstępne:

Symbol	Program	Temperatura / Czas gotowania
	Antrykot	850 ° C / 3min
	Pieczeń wołowa	850 ° C / 5 minut
	Stek na kości	850 ° C / 7min
	Filet	800 ° C / 4min
	Kurczak (też ryby, owoce morza i warzywa)	600 ° C / 8min
ODPOCZYNEK	Spoczynkowy	300 ° C / 5 minut

Temperatury i czasy gotowania ustawione dla programów są jedynie średnimi i należy je w razie potrzeby dostosować. Ponieważ różne produkty różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i jakością, rzeczywiste temperatury i czasy gotowania mogą się różnić.

Podobnie jak w przypadku ustawiania ręcznego, temperaturę lub czas gotowania dla wybranego programu można zmienić za pomocą przycisku ▼/▲ i **ZESTAW**

guziki.

Kiedy program grillowania jest uruchomiony, możesz przełączyć się na **ODPOCZYNEK** program w dowolnym momencie.

5. Rozpocznij grillowanie naciskając



przycisk (**16**). Komora grilla nagrzewa się do ustawionej temperatury. Aby przedwcześnie zatrzymać urządzenie, naciśnij



ponownie przycisk.

6. W międzyczasie umieść mięso, jeśli to możliwe, w oznaczeniu na ruszcie zimnego grilla.
7. Po osiągnięciu ustawionej temperatury usłyszysz sygnał dźwiękowy i zostanie wyświetlony czas (**20**) zaczyna liczyć wstecz.
8. Zawieść uchwyt (**4**) na ruszcie grilla i wsuń go jak najdalej do komory grilla, aby powierzchnia mięsa była wystawiona na działanie maksymalnej temperatury. Upewnij się, że grillowane jedzenie nie dotyka elementu grzejnego (**9**).

9. Zdejmij uchwyt z grilla

natychmiast ponownie tak, że nie nagrzewa się.

10. Po upływie połowy czasu pieczenia obrócić mięso.
11. Po upływie czasu gotowania element grzejny wyłącza się automatycznie. Jednak wentylator nadal działa, gdy komora grilla jest jeszcze gorąca.
12. Pozostaw mięso do spoczynku, aż zostanie ugotowane do odpowiedniego poziomu. Istnieją różne sposoby pozostawienia mięsa do spoczynku w zależności od wielkości i tekstury mięsa:

- Możesz nacisnąć **ODPOCZYNEK** przycisk (**19**) aby rozpocząć program spoczynku (można regulować temperaturę i czas gotowania).
- i / lub wsuń ruszt grillowy na dolne szyny (im cieńsze mięso, tym niższe)
- lub połóż mięso na talerzu.

Najbardziej wiarygodnym sposobem określenia stopnia ugotowania jest użycie miernika temperatury rdzenia (brak w zestawie).



Aby odświeżyć skórę, po fazie spoczynku grilluj mięso na najwyższym ustawieniu temperatury jeszcze przez kilka sekund z każdej strony. Ale stopień gotowania może się tutaj nieznacznie zmienić.

13. Po użyciu ustaw główny wyłącznik w położeniu **0** i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

14. Poczekać, aż grill i akcesoria ostygną. Następnie wyczyść je (zobacz rozdział „Czyszczenie i przechowywanie”).

Korzystanie z blachy grillowej

Taca do grillowania (**7**) nadaje się do mniejszych kawałków jedzenia lub przygotowywania sosów.

Podczas grillowania mięsa w górnej części komory grilla, na przykład warzywa można gotować na blasze do grillowania w dolnej części komory grilla. Wyciekający sok z mięsa pomaga przyparzać warzywa.

Nasze zalecenia dotyczące sosu: masło, czosnek i rozmaryn rozpuść się na blasze do grillowania podczas grillowania.

Czyszczenie i przechowywanie



PROSZĘ ZANOTOWAĆ!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu i akcesoriom ostygnąć.
- Do czyszczenia nie należy używać żadnych żrących ani ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania. Powierzchnie mogą zostać uszkodzone!

Wypłucz akcesorium po każdym użyciu. Po użyciu grill należy również oczyścić z okruszków, osadów tłuszczu lub innych zanieczyszczeń.

- Usuń wszelkie zabrudzenia z grilla wilgotną szmatką i odrobiną detergentu. Najłatwiej wyczyścić urządzenie po użyciu w letnim (nie gorącym!) Stanie.
- Rama stelaża (**2**) można wyjąć z komory grilla (**10**) do czyszczenia. W tym celu należy go lekko unieść z tyłu, ponieważ jest utrzymywany na miejscu za pomocą haka (**11**) na dnie.
- Zużyte akcesoria czyścić ciepłą wodą z detergentem lub w zmywarce do naczyń. W przypadku uporczywych zabrudzeń namoczyć go wcześniej w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
- Dokładnie osusz wszystkie części przed złożeniem lub odłożeniem.
- Grill przechowywać w suchym miejscu, chronionym przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych w temperaturze od 0 do 40 ° C.
- Przechowywać poza zasięgiem dzieci i zwierząt.

Dane techniczne

Numer artykułu:	08681
Numer modelu:	22901A0
Napięcie zasilające:	220 - 240V ~ 50 / 60Hz
Moc:	1600W
Klasa ochrony:	ja
Regulator czasowy:	do 9 min 30 s 200 °
Nastawa temperatury:	C - 850 ° C
ID instrukcji obsługi:	Z 08681 M DS V1 0319



Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, najpierw sprawdź, czy jesteś w stanie samodzielnie rozwiązać problem. Jeśli problemu nie można rozwiązać za pomocą poniższych kroków, skontaktuj się z działem obsługi klienta.



Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia elektrycznego!

Problem	Możliwa przyczyna	Naprawić
Urządzenie nie praca. Wyświetlacze świecą sterowania nie włączać.	Wtyczka sieciowa nie jest prawidłowo włożony do gniazda wtykowego.	Włożyć wtyczkę do gniazda gniazdo wtykowe tak daleko, jak to możliwe.
	Gniazdo wtykowe jest uszkodzone.	Wypróbuj inne gniazdo.
	Brak napięcia sieciowego. panel	Sprawdź bezpiecznik rozdzielacza elektrycznego (skrzynka bezpieczników).
	Ochrona przed przegrzaniem został uruchomiony.	Wyciągnij wtyczkę sieciową i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć. Następnie spróbuj ponownie.
Bezpiecznik w elek- rozdzielacz trical (z bezpiecznikiem podłączonym do tego samego obwodu. skrzynka) jest wyzwolony.	Za dużo podłączonych urządzeń	Zmniejsz liczbę urządzeń w obwodzie.

Problem	Możliwa przyczyna	Naprawić
Jedzenie nie jest równomiernie ugotowane.	W tym samym czasie przygotowano różne potrawy o różnych czasach gotowania.	Dłuższe kłaść potrawy dodać krótsze najpierw czas gotowania w urządzeniu, a później składniki Przyrządzać potrawy za czas gotowania.
	Potrawy wymagające różnych temperatur gotowania przygotowano w tym samym czasie.	pomocą różne temperatury gotowania jedna po drugiej.
	Ustawiony czas gotowania był za krótki lub temperatura za niska.	Zwiększyć czas gotowania lub temperaturę.
	Żywność układa się jedna na drugiej.	Rozłóż jedzenie.
Jedzenie jest lekko przypalone.	Wybrana temperatura jest za wysoka lub czas gotowania za długi.	Zmniejszyć temperaturę lub czas gotowania.
Podczas użytkowania plik nieprzyjemny zapach wykryto.	Urządzenie jest zabrudzone.	Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.
	Urządzenie jest używane po raz pierwszy.	Zapach często pojawia się przy pierwszym użyciu nowego urządzenia. Zapach powinien zniknąć po kilkukrotnym użyciu urządzenia.
Powstaje dym podczas operacji	Grillowana żywność dotyka elementu grzejnego (9).	Wsuń ruszt do grillowania (5) na dolną szynę.
	Grillowana potrawa nie dotyka elementu grzejnego.	Wymij jedzenie. Nie nadaje się do tego grilla.
Grill na zewnątrz bardzo się nagrzewa lub przegrzewa się.	Zablokowane szczeliny wentylacyjne lub wloty powietrza.	Usuń wszystkie przedmioty, które mogą powodować blokadę.

Sprzedaż



Zutylizuj materiał opakowaniowy w sposób przyjazny dla środowiska, aby można go było poddać recyklingowi.



Urządzenie podlega dyrektywie europejskiej 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Nie wyrzucaj urządzenia jak zwykle odpady domowe, ale raczej w sposób przyjazny dla środowiska za pośrednictwem oficjalnie zatwierdzonej firmy zajmującej się utylizacją.