

The logo for ONECONCEPT, featuring the brand name in a bold, sans-serif font. The letter 'O' is stylized with a circular graphic element around it. The logo is centered within a white, rounded rectangular bar that has a thin black outline. This bar is positioned horizontally across the middle of the page, which has a dark blue background with a large, light blue circular arc on the left side.

ONECONCEPT

Kebap Master Pro

Grill pionowy

10009355

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego urządzenia. Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższymi instrukcjami i przestrzeganie ich, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



ZAWARTOŚĆ

Instrukcje Bezpieczeństwa 4
Przegląd produktu 5
Przed pierwszym użyciem 5
Używanie grilla jako opiekacza 6
Przygotowywanie kebabów z grilla 8
Korzystanie z grilla z koszem na ryby 9
Czyszczenie i pielęgnacja 10
Wskazówki dotyczące utylizacji 10
Producent 10

DANE TECHNICZNE

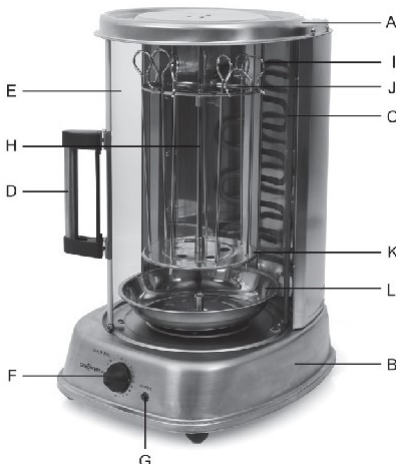
Numer urządzenia	10009355
Zasilanie	220-240 V~ 50 Hz
Zużycie energii	1500 W
Akcesoria	• W zestawie: Jednostka silnikowa, Taca ociekowa, Rożen, Widły końcowe (2 sztuki) • Opcjonalnie: Kabob (10 sztuk) z wsparciem, Koszyk ryb (2 sztuki)

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Podłącz urządzenie tak, aby wtyczka sieciowa była zawsze łatwo dostępna.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowane centrum serwisowe lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez przeszkolonych specjalistów.
- Nie należy podłączać urządzenia do wyłącznika czasowego ani do gniazda zasilania zdalnego sterowania.
- Nie wolno zanurzać urządzenia lub wtyczki sieciowej w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy dotykać wtyczki mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie należy wyciągać wtyczki z gniazda za kabel, lecz przytrzymać ją mocno ręką podczas wyciągania.
- Nie należy używać kabla jako uchwytu.
- Kabel należy ułożyć w taki sposób, aby nikt się o niego nie potknął.
- Nie wolno dopuścić, aby kabel przebiegał przez ostre krawędzie.
- Nie należy używać urządzenia w wilgotnych pomieszczeniach lub podczas deszczu.
- Umieść urządzenie w taki sposób, aby nie wpadło do wody. Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazda i dopiero wtedy dotykaj urządzenia. Odłącz urządzenie od gniazda, jeżeli nie jest już używane.
- Trzymaj urządzenie z dala od otwartego ognia i źródeł ciepła.
- Niniejsze urządzenie może być używane wyłącznie przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych i/lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zostały one poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną, która rozumie związane z tym ryzyko.
- Trzymaj dzieci z dala od grilla i nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej powierzchni.
- Upewnij się, że w pobliżu grilla nie ma łatwo zapalnych przedmiotów lub materiałów
- Przechowywuj w odległości co najmniej 30 cm od ścian.
- Nie dotykaj rusztu grilla ani innych gorących powierzchni podczas pracy urządzenia.
- Nie ruszaj urządzenia, dopóki całkowicie nie ostygnie. Dotykaj urządzenia tylko za przewidziane do tego celu uchwyty.
- Stawiaj urządzenie tylko na powierzchniach, które są niewrażliwe na ciepło. Ustaw urządzenie tak, aby nie znajdowało się zbyt blisko krawędzi.
- Aby uniknąć gromadzenia się ciepła, nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio pod szafkami kuchennymi lub półkami.
- Nie stawiaj urządzenia na kuchence lub w jej pobliżu.

PRZEGLĄD PRODUKTU

- A: Obudowa górna
B Stacja bazowa
C: Element grzewczy
D: Uchwyt do drzwi
E: Szkłane drzwi
F: Licznik czasu
G: Wskaźnik światła
H: Rożen obrotowy
I: Kabob
J: Górna podpora (Kabob)
K: Dolna podpora (Kabob)
L: Taca ociekowa



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. Informacja ta jest niezbędna do korzystania z grilla pionowego.

Umieść grill na płaskiej powierzchni, takiej jak blat kuchenny lub stół. Wokół urządzenia zachować odległość 10 cm od ścian, szafek lub innych przedmiotów.

Usuń wszystkie naklejki z urządzenia. Zdejmij tackę ociekową, rożen, widelce i uchwyty na kebab i umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu lub w zmywarce do naczyń. Przed użyciem dokładnie je wysusz.

Uwaga: Uchwyt drzwi jest zdejmowany, aby umożliwić wyjęcie go i wyczyszczenie wnętrza urządzenia. Przed użyciem piekarnika należy samodzielnie zmontować uchwyt zgodnie z poniższą instrukcją montażu.

Kiedy jesteś gotowy do użycia grilla, upewnij się, że regulator czasowy jest w pozycji "Off" i odłączony od zasilania. Zalecamy przeprowadzenie próbnego uruchomienia, aby zapoznać się z grillem i wyeliminować wszelkie substancje ochronne lub oleje, które mogły być użyte do pakowania i transportu. Podłącz przewód do gniazdka 120 V AC. Ustaw regulator czasowy na "20" minut. Może być wyczuwalna niewielka ilość dymu i zapachu. Jest to normalne zjawisko. Aby uniknąć zadrapań, uszkodzeń, odbarwień lub zagrożenia pożarem, nie należy przechowywać niczego na wierzchu piekarnika, zwłaszcza podczas jego pracy.

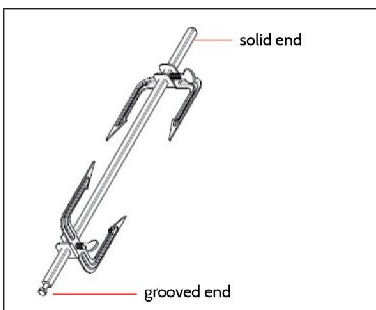


UŻYWANIE GRILLA JAKO OPIEKACZA



UWAGA

Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy i pozostają gorące po jej zakończeniu! Nie kładź niczego na urządzeniu. Zawsze zakładaj ochronne, izolujące rękawice kuchenne podczas wkładania i wyjmowania przedmiotów z urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia bez tacki ociekowej.



Uwaga: Nie włączaj grilla, dopóki drzwiczki nie zostaną zamknięte i nie zgaśnie światło.

1. Umieść jeden widelec rożna na końcu obrotowego rożna naprzeciwko. Z ząbkami skierowanymi do środka i lekko dociągnij śrubę.
2. Wsuń szpiczasty koniec rożna do rożna przez środek przyrządzanej potrawy. Drugi widelec rożna umieścić na drugim końcu rożna z zębami skierowanymi w stronę pieczenia.
3. Ustaw pieczeń tak, aby była wyśrodkowana na rożnie. Upewnij się, że widelce są dobrze osadzone na pieczeni i rożnie, a następnie dokręć śruby. Podczas pieczenia drobiu może być konieczne przymocowanie nóg i skrzydełek do korpusu za pomocą sznurka rzeźnickiego, aby pieczeń była jak najbardziej zwarta, co umożliwi płynne przesuwanie rożna.
4. Dopraw lub podpiecz pieczeń według uznania. **WAŻNE!** Umieść okrągłą tacę ociekową w pojemniku na dole piekarnika, aby zbierać skropliny.
5. Włóż masywny koniec rożna do gniazda napędu znajdującego się na środku tacki ociekowej. Umieść rowkowany koniec na wsporniku rożna znajdującym się w górnej wewnętrznej części piekarnika.
6. Zamknij szklane drzwi, a wewnętrzne światło wyłączy się automatycznie.
7. Ustaw **WŁĄCZNIK CZASOWY** na czas zgodny z **RECIPE**. Jeśli jest to więcej niż 1 godzina, ustaw na "Stay On" i sprawdź po upływie ustawionego czasu. Kiedy pieczeń jest gotowa, przekręć regulator czasowy do pozycji "Off" i odłącz piekarnik od zasilania.



UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzeń! Boki i wierzch grilla są gorące, podczas wyjmowania kurczaka używaj rękawic kuchennych lub odpornych na temperaturę. Do wyjęcia pieczeni można również użyć widelca do rzeźbienia i szczypiec.

8. Zdejmij rożen z góry, podnosząc go do góry i wyciągając w swoją stronę. Wyciągnij dolną część rożna z pojemnika ociekowego i umieść na stanowisku do opiekania. Umieść pieczeń na desce do krojenia lub półmisku i pozostaw na 10-15 minut, aby soki rozprowadziły się po pieczeni, dzięki czemu będzie ona bardziej wilgotna i smaczna.
9. Używając uchwyty do garnka, poluzuj śruby na widelcach rożna i zdjąć rożen z pieczeni. Ostrożnie wyjmij widelce z rożna i pokrój pieczeń.

PRZYGOTOWYWANIE KEBABÓW Z GRILLA

Jeśli w zestawie znajduje się uchwyt na kebab, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją obsługi.



UWAGA

Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy i pozostają gorące po jej zakończeniu! Nie kładź niczego na urządzeniu. Zawsze zakładaj ochronne, izolujące rękawice kuchenne podczas wkładania i wyjmowania przedmiotów z urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia bez tacki ociekowej.



1. Zmontuj uchwyt na kebab tak, jak pokazano na zdjęciach.
2. Umieść okrągłą tackę ociekową na spodzie urządzenia, aby przechwytywała krople.
3. Włóż nieruchomy koniec różna obrotowego do otworu w środku tacki ociekowej.
Włóż rowkowany koniec do uchwytu na górze wewnątrz piekarnika.
4. Ustaw regulator TIMER zgodnie z przepisem (patrz Przepisy).
5. Jeśli czas jest dłuższy niż 1 godzina, ustaw regulator w pozycji "Stay On" i sprawdź urządzenie po upływie czasu przygotowania.
6. Gdy potrawa jest gotowa, ustaw regulator w pozycji "Off" i odłącz urządzenie od zasilania.

KORZYSTANIE Z GRILLA Z KOSZEM NA RYBY

Jeśli Twój grill jest dostarczany z 2 sztukami kosza na ryby, postępuj zgodnie z instrukcją obsługi.



UWAGA

Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy i pozostają gorące po jej zakończeniu! Nie kładź niczego na urządzeniu. Zawsze zakładaj ochronne, izolujące rękawice kuchenne podczas wkładania i wyjmowania przedmiotów z urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia bez tacki ociekowej.

Uwaga: Urządzenie nie uruchomi się nigdy przed zamknięciem drzwi i zgaśnięciem wewnętrznego światła.

1. Umieść dolną podpórkę kaboba na końcu rożna naprzeciwko punktu i dokręć lekko śrubę. To jest jako uchwyt kosza, a następnie niech rożen przejdzie przez siatkę, która wybrzuszyła się z kosza.
2. Włóż rybę lub inną pieczeń do koszyków. Upewnij się, że pieczeń nie będzie dotykać boków ani górnej części grilla.
3. Umieść okrągłą tacę ociekową w pojemniku na dole piekarnika, aby przechwycić skropliny.
4. Włóż masywny koniec rożna do gniazda napędu znajdującego się na środku tacki ociekowej.
5. Umieść rowkowany koniec na wsporniku rożna znajdującym się w górnej wewnętrznej części piekarnika.
6. Zamknij szklane drzwi, a wewnętrzne światło wyłączy się automatycznie.
7. Ustaw regulator TIMER na czas zgodny z zalecanym przepisem. Jeśli czas ten jest dłuższy niż 1 godzina, należy ustawić opcję "Stay On" i sprawdź po najkrótszym czasie.
8. Kiedy pieczeń jest gotowa, należy ustawić regulator czasowy w pozycji "Off" i odłączyć grill od zasilania.

Czas gotowania

- Kurczak, kaczka 30~45 minut
- Stek 45~60 minut
- Kebab 20~30 minut
- Ryba 20~32 minuty
- Warzywa 15~20 minut

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

- Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka. Odczekaj, aż grill całkowicie ostygnie. Zdejmij wszystkie akcesoria.
- Do czyszczenia obudowy używaj wilgotnej i/lub miękkiej ściereczki. NIGDY NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE. Czyść wnętrza wodą i suchą szmatką. Nie używaj silnych środków czyszczących. Wszystkie akcesoria można czyścić wodą z mydłem.
- Przetrzyj ścianki wilgotną szmatką.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Zgodnie z europejskim rozporządzeniem w sprawie odpadów 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, że produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien on zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub służbą utylizacji odpadów domowych.

PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.

