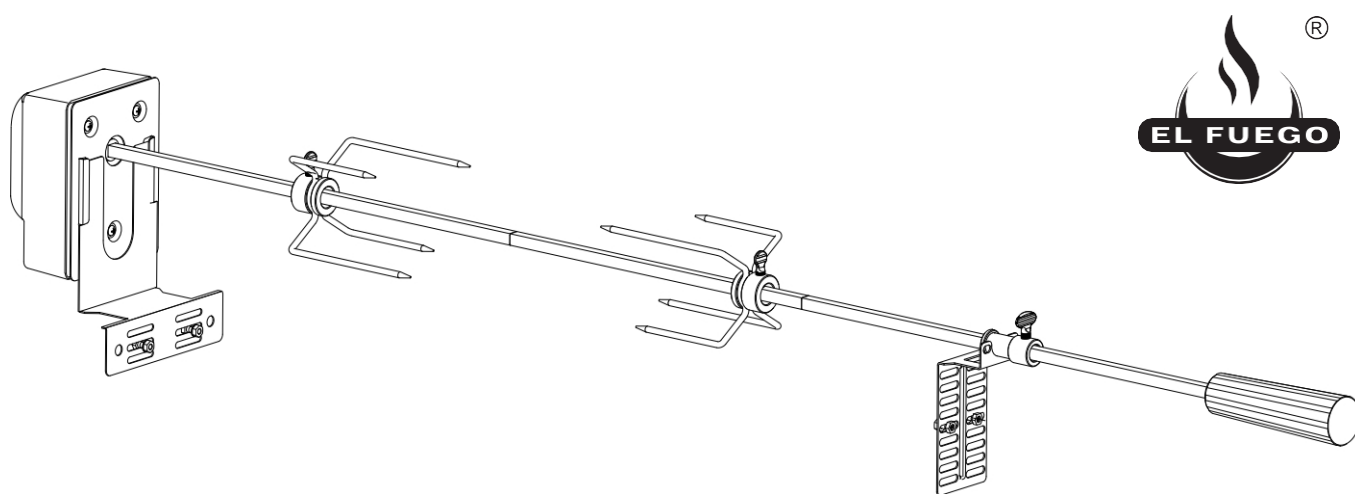


Uniwersalny rożen obrotowy z silnikiem

Instrukcja montażu , bezpieczeństwa oraz używania

(Tego dokumentu nie można udostępniać bez zgody dystrybutora)



Model : Rożen obrotowy
Numer artykułu : AY0292

Producent/Importer/Wprowadzający do obrotu : ARTE Living GmbH Boschring 1391161 Hilpoltstein, Niemcy
Dystrybutor : AVANT Natalia Bar ul.Częstochowska 30 46-320 Stojec, Polska

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Ten produkt jest odpowiedni i przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do przygotowywania żywności.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku na grillach i dlatego nie może być używany w połączeniu z innymi powierzchniami do gotowania lub źródłami ciepła.
- Osoby, które nie są w stanie obsługiwać produktu w sposób bezpieczny i ostrożny ze względu na brak odpowiednich cech fizycznych, psychicznych lub sensorycznych, nie mogą używać produktu.
- Osobom poniżej 18 roku życia oraz użytkownikom, którzy nie są dostatecznie zaznajomieni z obsługą produktu, nie wolno go używać.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie produktu, wszystkie jego części muszą zostać prawidłowo zmontowane.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania.
- Zawsze należy obsługiwać produkt ostrożnie i tylko wtedy, gdy jest w dobrym stanie.
- Zabrania się dokonywania jakichkolwiek modyfikacji, nieautoryzowanych zmian produktu oraz stosowania nieautoryzowanych części lub akcesoriów. żadnej odpowiedzialności.
- Przestrzegaj wszystkich instrukcji bezpieczeństwa! Nieprzestrzeganie ich narazi na niebezpieczeństwo siebie i innych.
- Produkt należy podłączyć wyłącznie do prawidłowo uziemionego, sprawnego gniazdka o napięciu sieciowym 230 V.
- Ten produkt jest wyposażony w krótki przewód zasilający, aby zapobiec potknięciu. Przedłużacze mogą być używane do podłączania produktu do gniazdka elektrycznego, ale muszą być używane ostrożnie, aby zapobiec potknięciu. Należy używać tylko jednego przedłużacza o możliwie najkrótszej długości.
- W przypadku stosowania przedłużacza należy upewnić się, że jest on w idealnym stanie i nadaje się/jest zatwierdzony do użytku na zewnątrz.
- Zarówno przedłużacz, jak i kabel urządzenia muszą być suche.
- Kable i przedłużacze produktu nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami.

EKSPLOATACJA

- Zaleca się stosowanie tego produktu do pośredniego gotowania. Narażanie żywności na bezpośrednie działanie ciepła stwarza wysokie ryzyko poparzenia, a typowy efekt gotowania nie może zostać osiągnięty.
- Należy zatem tak ustawić rożen i źródło ciepła, aby jedzenie na rożnie było ogrzewane ze wszystkich stron, a nie bezpośrednio.
- W przypadku grilli węglowych węgle powinny być ułożone w pierścieniu/ramie w pobliżu zewnętrznych ścian korpusu grilla. W przypadku grilli gazowych należy używać tylko zewnętrznych palników; niektóre grille gazowe mają również oddzielne palniki specjalnie zaprojektowane do tego celu, zwykle umieszczone w środkowej części tylnej części korpusu grilla.
- Może być konieczne zdjęcie rusztu i rusztu grilla, aby przymocować rożen i umieścić pod rożnem żaroodporną tackę lub podobny przedmiot, który będzie zbierał tłuszcz i płyny skapujące z potrawy.
- Aby skrócić czas grillowania, zaleca się trzymać pokrywę grilla zamkniętą.

WSKAZÓWKI

- Stopień wysmażenia mięsa (np. dobrze wysmażone, średnio wysmażone) zależy również od jego grubości. Bardzo cienki kawałek mięsa osiągnie zatem określoną temperaturę znacznie szybciej, niż mogłoby się wydawać; w przypadku bardzo grubego mięsa jest odwrotnie. Dotyczy to analogicznie wszystkich rodzajów żywności.
- Zasadniczo potrawy wymagające dłuższego czasu gotowania wymagają niższej temperatury (= niższej mocy palnika), natomiast potrawy wymagające krótszego czasu gotowania można również gotować na wysokim ogniu.
- Nie doprawiaj mięsa i ryb przed gotowaniem (lub, jeśli to konieczne ze względu na smak, doprawiaj jak najmniej i jak najszybciej przed grillowaniem). Sól wyciąga wodę z mięsa/ryby, przez co stają się twardsze; pieprz przypala się w wyższych temperaturach i pozostawia nieprzyjemny smak.
- Dobrą regułą pozwalającą ocenić stan pieczenia mięsa lub ryby jest obserwacja górnej części potrawy: jeśli wycieka z niej sok, oznacza to, że ciepło przeniknęło do 2/3 potrawy.
- Podczas grillowania mięsa, przed smaženiem, może okazać się przydatne usunięcie nadmiaru niewykorzystanego tłuszczu. Zmniejsza to ryzyko kapania tłuszczu, a tym samym ogranicza zanieczyszczenie.
- Nie rozmrażaj mięsa ani ryb w temperaturze pokojowej ani w kuchence mikrofalowej; zamiast tego rozmrażaj je przez noc w lodówce. Nie pozostawiaj jedzenia w wodzie do rozmrażania; owinięcie go papierem kuchennym pomaga.
- Zawsze myj ręce i naczynia/sztućce po kontakcie z surowym mięsem/rybą
- Narzędzia i miejsce pracy należy czyścić płynem i gorącą wodą.
- Należy ściśle oddzielać surowe mięso/ryby od innej żywności (ryzyko zanieczyszczenia!).
- Zawsze gotuj żywność co najmniej do ogólnie zalecanej temperatury wewnętrznej.
- Wytyczne dotyczące bezpiecznej temperatury wewnętrznej różnych produktów mięsnych/rybnych są następujące:
 - Wieprzowina ok. 75° C (niektóre kawałki szynki również od 65° C)
 - Wołowina ok. 55° C (sporadycznie 80-85° C, np. pierś)
 - Drób ok. 80°C (ze względu na ryzyko wystąpienia salmonelli, w celu uzyskania indywidualnej porady skonsultuj się ze swoim rzeźnikiem!)
 - Rybę należy trzymać w temperaturze ok. 60°C (ze względu na ryzyko wystąpienia salmonelli, w celu uzyskania indywidualnej porady skonsultuj się ze sprzedawcą ryb!)

UWAGA! Nieprzestrzeganie zasad dobrej higieny w kuchni może prowadzić do zatrucia pokarmowego lub innych chorób. Zakażenie szkodliwymi patogenami z żywności jest również możliwe, jeśli żywność nie jest gotowana wystarczająco długo.

PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia! Pozostawić produkt do całkowitego ostygnięcia po użyciu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie dla zdrowia! Ten produkt ma kontakt z żywnością – nie należy stosować chemicznych środków czyszczących!

- Zalecamy czyszczenie produktu po każdym użyciu. Znacznie wydłuża to jego żywotność.
- Odpady można utylizować w lokalnym punkcie recyklingu.
- Przed czyszczeniem i/lub przechowywaniem produktu należy odłączyć go od zasilania!
- Do czyszczenia używaj lekko wilgotnej, miękkiej ściereczki; możesz również dodać łagodnego płynu do mycia naczyń, aby wyczyścić szpikulec i widelce do szpikulców.
- Następnie wytrzyj do sucha inną suchą ściereczką.
- Do czyszczenia silnika należy używać wyłącznie suchej szmatki.
- Nie należy stosować żadnych środków chemicznych ani ściernych środków czyszczących!

DANE TECHNICZNE

- Silnik prądu przemiennego: 1 szt. z kablem 120 cm, 220–240 V, 4 W
- Igły do mięsa: 2 sztuki, stal nierdzewna 304
- Mocowanie silnika: 1 sztuka=
- Pręty do szaszłyków: 3 sztuki po 36 cm, stal nierdzewna 304
- Śruby i nakrętki: 4 zestawy
- Nadaje się do: grilli gazowych z 2 do 6 palnikami
- Duża ładowność: 5–8 kg do przygotowywania szerokiej gamy potraw grillowanych

GWARANCJA (24 miesiące od daty zakupu)

Roszczenia z tytułu rękojmi/gwarancji mogą zostać rozpatrzone jedynie na podstawie dowodu zakupu i numeru artykułu. Roszczenia z tytułu rękojmi należy zawsze kierować do sprzedawcy, od którego został zakupiony niniejszy produkt. Wszelkie wady istniejące już podczas wysyłki lub zakupu muszą zostać zgłoszone niezwłocznie po otrzymaniu towaru. Po prawidłowym zgłoszeniu i dopuszczeniu roszczenia gwarancyjnego, naprawa lub wymiana produktu zostanie dokonana według uznania sprzedawcy lub producenta. Poza rękojmią lub gwarancją, wymiana części i części zamiennych zawsze podlega opłacie. Uszkodzenia i reklamacje wynikające z niezgodnego z przeznaczeniem i/lub nieprawidłowego użytkowania nie są objęte gwarancją lub rękojmią. Zużycie i/lub naturalne pogorszenie jakości wynikające z używania produktu nie są objęte rękojmią ani nie podlegają gwarancji. W przypadku zakupu towarów outletowych (z wadami które są opisane w ofercie) gwarancja w okresie 24 miesięcy dotyczy tylko prawidłowego działania urządzenia technicznie, nie jest ona udzielana na lakierowanie, blachę itp.

SERWIS

W przypadku pytań i problemów można oczywiście skontaktować się z serwisem. Jeśli coś jest nie tak z produktem lub opakowaniem, chętnie pomożemy.

Tel: +48 788 924 165

Serwis-E-Mail: swiatgrili@gmail.com

Zastrzegamy sobie prawo do błędów, usterek, zmian technicznych, błędów drukarskich.

Uwaga! W Twoim kraju lub regionie mogą obowiązywać inne lub nowsze przepisy niż te wymienione w tej instrukcji !

Wprowadzający do obrotu/producent

ARTE Living GmbH, Boschring 13, 91161 Hilpoltstein, Niemcy

Tel.: +49 (0) 9174 / 9705 -0 / Fax: +49 (0) 9174 / 9705 -10

E-Mail: zentrale@artegruppe.de



Przed uruchomieniem najpierw dokładnie i starannie przeczytaj tę instrukcję obsługi. Zachowaj ją również na przyszłość w razie potrzeby.

Ta instrukcja oraz opakowanie produktu zawierają kilka wskazówek w formie tekstowej i symbolicznej, które mają zwrócić uwagę na zagrożenia i ryzyka związane z użytkowaniem produktu lub ogólne aspekty. Zwróć szczególną uwagę na staranne przestrzeganie tych wskazówek. Chcielibyśmy je Państwu bliżej przedstawić:



ZAGROŻENIE! Wysokie ryzyko! Ignorowanie ostrzeżenia może prowadzić do uszkodzenia zdrowia i życia. **UWAGA!** Średnie ryzyko! Ignorowanie ostrzeżenia może spowodować szkody materialne. **OSTROŻNIE!** Niskie ryzyko! Kwestie, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z produktu.



Zawsze noś rękawice ochronne przed ciepłem zgodnie z normą DIN EN 407 podczas użytkowania!



Produkt nadaje się do kontaktu z żywnością.



Producent oświadcza o przestrzeganiu wszystkich obowiązujących przepisów.



Opakowanie wykonane jest z tektury (w celu recyklingu)



Utylizuj produkt i opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska.



Triman: Produkt nadaje się do recyklingu i jest zbierane oddzielnie (tylko Francja)

Deklaracja zgodności Ten produkt spełnia wszystkie obowiązujące europejskie i krajowe przepisy oraz regulacje. Głównie dla grilli gazowych stosuje się rozporządzenie o urządzeniach gazowych („GAR”). Przestrzeganie tego jest potwierdzone oznakowaniem CE. Wszystkie oświadczenia w tej sprawie są przechowywane u producenta.



UWAGA! Produkt używać tylko na zewnątrz i ustawić na równej, ognioodpornej powierzchni. **UWAGA!** Niebezpieczeństwo pożaru! Ustaw produkt w odległości min. 1 m od materiałów łatwopalnych. **OSTROŻNIE!** Zawsze nosić rękawice grillowe lub kuchenne zgodnie z normą DIN EN 407. **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Niebezpieczeństwo wybuchu i pożaru z powodu wydobywającego się gazu. **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Niebezpieczeństwo zatrucia! Niebezpieczeństwo pożaru, dymu i zatrucia tlenkiem węgla przy używaniu w zamkniętych pomieszczeniach. **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Niebezpieczeństwo poparzenia! W trakcie pracy palniki, obudowa i ruszty grilla stają się gorące. **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Niebezpieczeństwo pożaru! Nie zostawiać produktu bez nadzoru podczas pracy i nie transportować. **UWAGA!** Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymać dzieci i zwierzęta z dala.



UWAGA! Ignorowanie zasad dobrej higieny kuchennej może prowadzić do zatrucia pokarmowego lub innych chorób. Możliwe jest również zakażenie szkodliwymi dla zdrowia patogenami z żywności w przypadku niewystarczającego czasu gotowania.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Po użyciu należy całkowicie schłodzić produkt.
ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo dla zdrowia! Produkt ma kontakt z żywnością - brak chemicznych środków czyszczących! **UWAGA!** Niebezpieczeństwo uszkodzenia mienia! Zatkane lub zablokowane palniki powodują słaby przepływ gazu i złe spalanie z wyższym zużyciem gazu. Może również wystąpić zwiększone zużycie.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo obrażeń! Mimo dużej staranności mogą występować ostre krawędzie na elementach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu! Regularnie sprawdzaj reduktor ciśnienia i wąż pod kątem wycieków! **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu! Zużyte węże gazowe należy bezwzględnie wymienić! **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu! Nie przechowywać butli gazowej w temperaturach powyżej 50° C. **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu! Przechowywać butlę gazową z dala od ognia lub materiałów łatwopalnych.



Nie wyrzucaj produktu ani opakowania do zwykłych odpadów domowych! Proszę przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących utylizacji i w razie wątpliwości skonsultować się z odpowiednim organem utylizacyjnym w sprawie prawidłowego sposobu utylizacji.



To opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska i nadaje się do recyklingu. Utylizacja może odbywać się w lokalnym punkcie recyklingu.

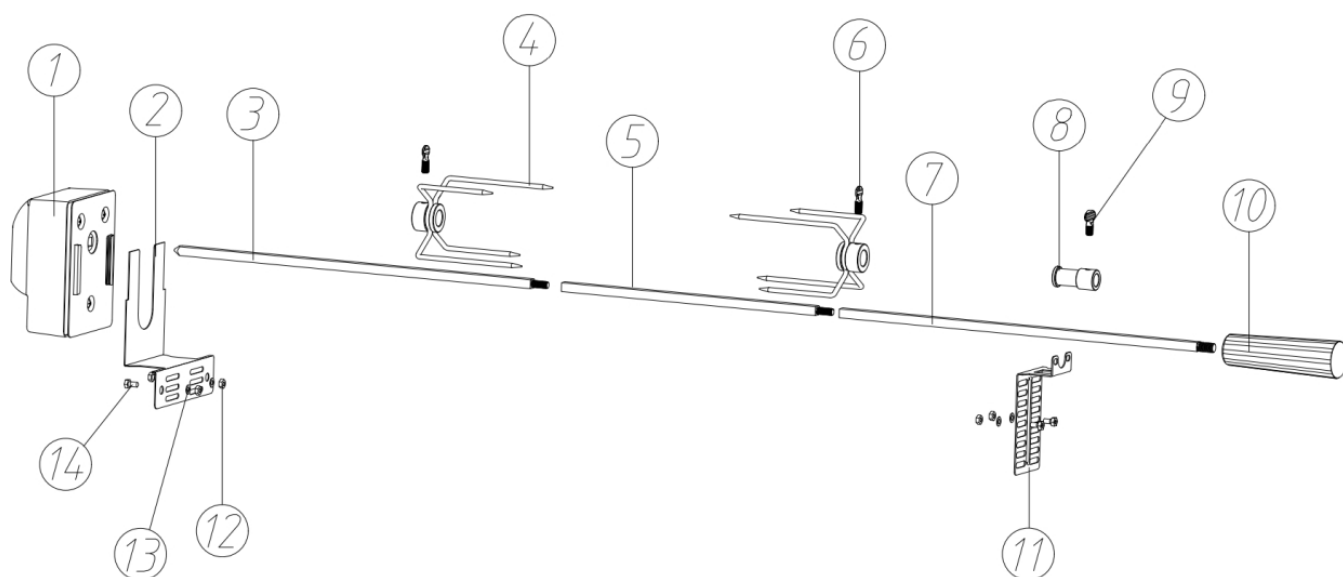
WIDOK ROZŁOŻONY I LISTA CZĘŚCI

UWAGA! Ryzyko obrażeń!

Mimo zachowania szczególnej ostrożności, na elementach mogą znajdować się ostre krawędzie.

Listę części i instrukcję montażu ze zdjęciami znajdziesz na ostatnich stronach instrukcji.

Podczas montażu śruby należy dokręcać wyłącznie ręcznie, gdyż do prawidłowego montażu często konieczny jest niewielki luz między poszczególnymi elementami.



Numer	Opis	Ilość
1	Silnik	1x
2	Mocowanie silnika	1x
3	Szpikulec A	1x
4	Widelec	2x
5	Szpikulec B	1x
6	Śruba mocująca 15 mm	2x
7	Szpikulec C	1x

Numer	Opis	Ilość
8	Mankiet blokujący	1x
9	Śruba mocująca 10 mm	1x
10	Uchwyt	1x
11	Mocowanie od strony uchwytu	1x
12	Nakrętka M5	4x
13	Podkładka	8x
14	Śróbka M5x12	4x

Grille często są wyposażone w odpowiednie uchwyty do mocowania różna. Jeśli Twój grill ich nie ma lub są one niekompatybilne, najpierw musisz zainstalować odpowiednie uchwyty (tutaj części 2 i 11) na grillu. Może to wymagać wywiercenia otworów w korpusie grilla, do czego będziesz potrzebować wiertła odpowiedniego do metalu.

Uchwyty mogą pozostać na stałe zamontowane na grillu.

W celu montażu prosimy zapoznać się z poniższymi szkicami i opisami

- Najpierw należy ręcznie umieścić mocowania nr 2 i nr 11 na korpusie grilla, aby znaleźć odpowiednią pozycję.
- Różno należy umieścić możliwie najbardziej centralnie nad powierzchnią grilla i możliwie najbardziej poziomo.
- Zaznacz pozycje otworów wiertniczych na korpusie grilla, zgodnie z wycięciami w mocowaniach.
- Po wywierceniu otworów można zamontować wsporniki, jak pokazano na zdjęciu, używając 2 nakrętek M5, śrub M5x12 i podkładek.
- Następnie wsuń silnik od góry do uchwyty nr 2, jak pokazano na rysunku, aż zostanie mocno i pewnie osadzony.
- Silnik można używać w obu położeniach, więc uchwyt różna może znajdować się u góry lub u dołu, w zależności od wymagań grilla.

