

Verticale kebab multigril • Multigrill à kebab vertical • Multiparrilla de kebab vertical
Multigrill Kebab verticale • Vertical Kebab Multigrill • Pionowy multigrill kebabowy
الشواية العمودية المتعددة لعمل الكباب • Вертикальный кебаб-мультигриль



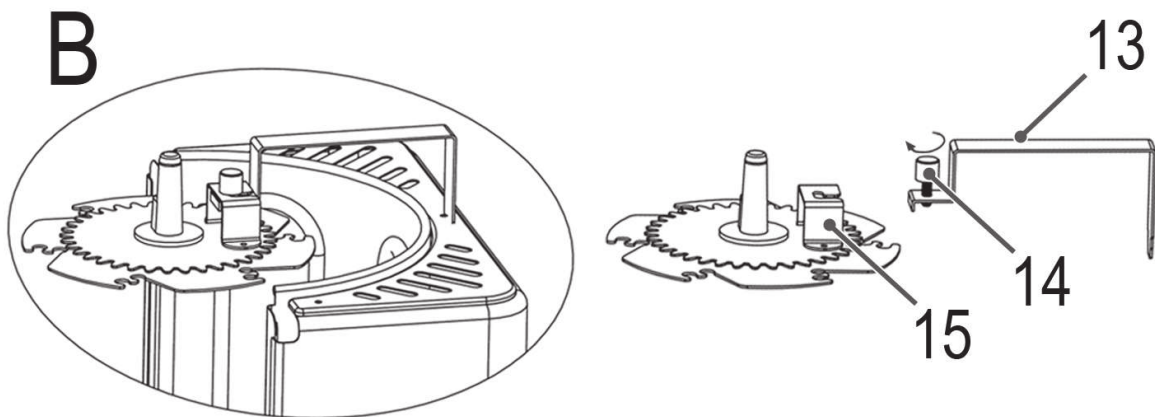
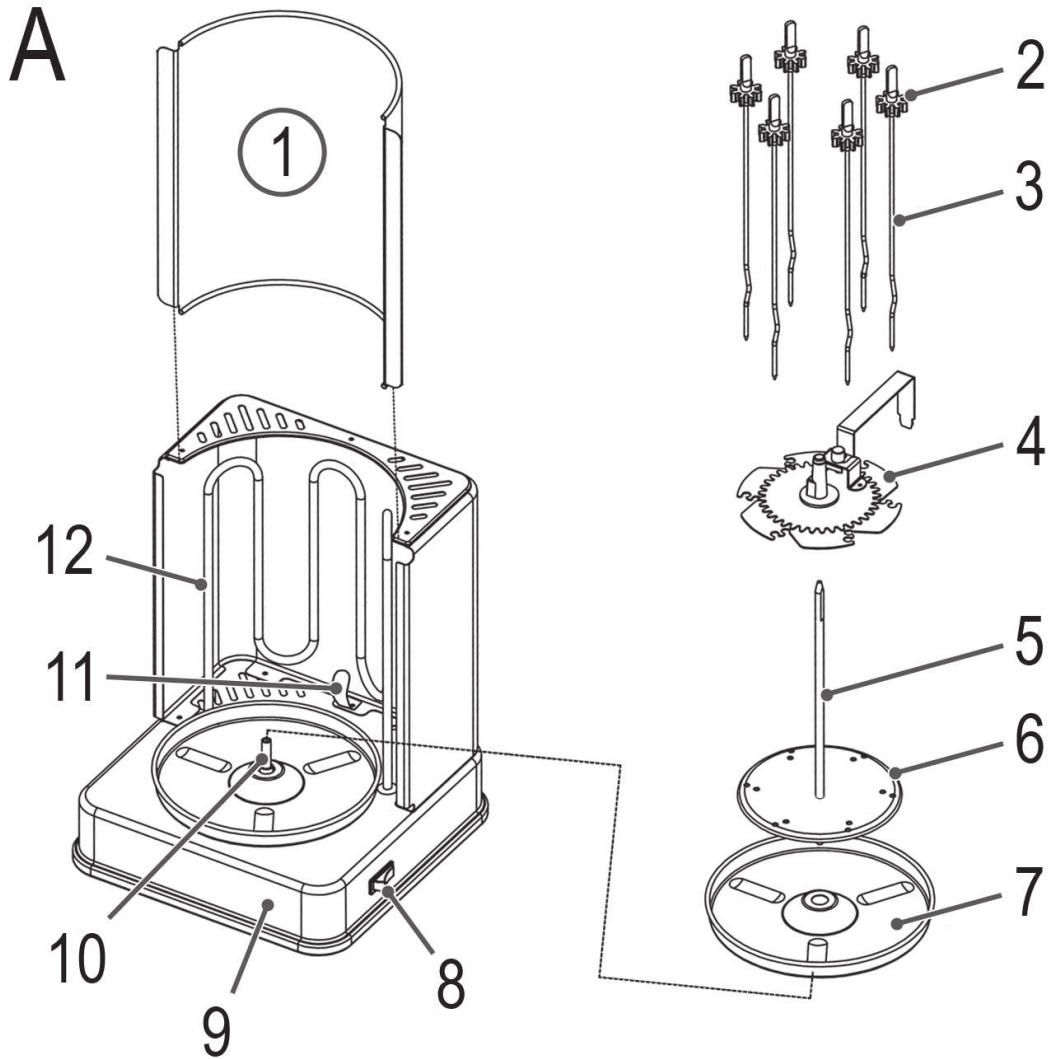
Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko poparzeń!

Podczas pracy urządzenia i zaraz po jego wyłączeniu temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

- Nie należy dotykać gorących elementów urządzenia. Korzystać rękawice do pieczenia do wyjmowania czy do krojenia grillowanych potraw.
- Nie włączać urządzenia, jeżeli nie jest całkowicie zmontowane.



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!
Ryzyko poparzeń!

- Nie przenosić ani nie podnosić urządzenia podczas użytkowania, ale najpierw je wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.



OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

Szpikulce kebabowe są ostre. Zachować ostrożność podczas użytkowania. Konieczny jest nadzór, gdy szpikulcami posługują się dzieci.



UWAGA: Ryzyko pożaru!

- Nadmiernie podgrzany olej lub tłuszcz może się zapalić. Należy zachować odpowiednią bezpieczną odległość (50 cm) od przedmiotów łatwopalnych, takich jak meble, zasłony itp.
- Nie przykrywać szczelin wentylacyjnych!
- Ustawiać urządzenie na powierzchni żaroodpornej! Ponieważ nie da się uniknąć pryskania, powierzchnia powinna być łatwa do czyszczenia.
- Ze względu na unoszące się ciepło i parę nie należy ustawiać urządzenia pod szafkami ściennymi.
- W celu zapewnienia wentylacji należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami włączonego urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela

serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

UWAGA:

Urządzenia nie wolno czyścić poprzez zanurzenie w wodzie. Należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy do opiekania mięsa typu doner kebab / gyros, szaszłyków mięsno-warzywnych czy drobiu.

Jest ono przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do żadnego innego celu.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia lub obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź, czy w opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
4. W razie niepełnego zestawu lub uszkodzeń nie wolno posługiwać się urządzeniem. Zwrócić je natychmiast do sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

- 1 Arkusz reflektora
- 2 Obręcz zębata (6 sztuk)
- 3 Szpikulce do kebabu (6 sztuk)
- 4 Koło zębate z poprzeczką
- 5 Szpikulec
- 6 Rożen na szpikulce kebabowe
- 7 Tacka na ociekający tłuszcz
- 8 Wyłącznik (Włącznik / wyłącznik)
- 9 Podstawa
- 10 Walek silnika z rowkiem
- 11 Sprężyna dociskowa arkusza reflektora
- 12 Element grzejny
- 13 Poprzeczka
- 14 Śruba mocująca
- 15 Wspornik mocujący

Montaż

Spójrz na rysunki na stronie 3.

Rysunek A

1. Arkusz reflektora włożyć pomiędzy elementem grzejnym a tylną płytą obudowy. Szyny przewodnikowe boki arkusza muszą być umieszczone w poprzecznych zagłębieniach obudowy. Arkusz reflektora należy umieścić przed sprężyną dociskową. Sprawdzić, czy arkusz reflektora jest mocno osadzony na swoim miejscu.
2. Tackę ociekową zamontować nad wałkiem silnika pośrodku urządzenia.
3. Chwyć rożen tak, aby końcówką był skierowany do góry. Wstawić dolny koniec rożna w wałek silnika w taki sposób, aby uchwyt zatrzasnął się w rowku. Może zachodzić potrzeba nieco skrócić rożnem.

Rysunek B

Zamocować kółko zębate z poprzeczką na urządzeniu:

1. Poluzować śrubę mocującą w poprzeczce.
2. Wsunąć poprzeczkę ze śrubą mocującą do wgłębienia wspornika mocującego.
3. Lekko dokręcić śrubę.
4. Koło zębate umieścić na końcówkach szpikulców do mięsa. Może zachodzić potrzeba nieco obrócić kołem zębatym.
5. Spód poprzeczki wsunąć we wcięcie po środku płyty tylnej obudowy.
6. Ręcznie dokręcić śrubę mocującą.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Połączenie elektryczne

1. Upewnić się, że wyłącznik (8) ustawiony jest w pozycji „0”.
2. Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.
3. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do poprawnie zainstalowanego, odpornego na wstrząsy, gniazdka.

Włączanie / wyłączanie

Wyłącznik (8) włącza i wyłącza urządzenie.

- I = Wł. (Świeci się kontrolka wewnątrz wyłącznika.)
- 0 = Wył.

Przed pierwszym użyciem

1. Założyć tylko arkusz reflektora.
2. Na elemencie grzejnym znajduje się warstwa ochronna. Uruchomić urządzenie i pozwolić mu pracować bez założenia żywności przez około 10 minut w celu usunięcia warstw ochronnych.

i WSKAZÓWKA:

Przy tej procedurze normą jest pojawienie się delikatnego dymu i zapachu. Zapewnij odpowiedni przewiew.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!

Przez założeniem kolejnych części składowych opiekacza, urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia.

Przygotowanie

Na rożen lub szpikulce kebabowe nanizaj marynowane i przyprawione kawałki mięsa do opiekania.

⚠ UWAGA:

Zawsze należy się upewnić, czy jest zachowany odstęp ok. 1 cm między opiekającym mięsem a elementami grzejnymi.

i WSKAZÓWKA:

Nie umieszczaj mięsa poza wysokością elementów grzejnych.

Doner kebab

Tnąc mięso na cienkie plastry, należy pamiętać, że na urządzeniu za jednym razem można opiekać jednocześnie do 3 kg mięsa.

1. Przygotować rożen według opisu w punkcie „Montaż” ⇨ „Rysunek A”.
2. Nadziać platy mięsa na szpikulce. Rozpocząć od największych platów mięsa.
3. Na koniec, w zależności od gustu, na szpikulce nanizaj cebulę lub pomidor.

Szaszłyki mięsne lub warzywne

1. Przygotować rożen według opisu w punkcie „Montaż”.
2. Zębatki umieścić na plastikowym uchwycie szpikulców kebabowych, tak jak one idą. Płaska strona musi być skierowana do góry. Należy uważać, aby szczeliny na zębatkach i wystającą podpórkę na szpikulcu.
3. Na szpikulce kebabowe nanizaj kawałki mięsa w wielkości kęsa i/lub warzywa.
4. Szpikulce kebabowe umieścić w zewnętrznych wgłębieniach koła zębatego, by upewnić się, że zębatki sięgają do zębów koła zębatego. Spody szpikulców umieścić w zewnętrznych otworach rożna.



⚠ UWAGA:

Sprawdzić prawidłowe rozmieszczenie szpikulców. Szpikulce, jeśli są włożone nieprawidłowo, mogą wyskakiwać z koła zębatego i stykać się z elementem grzejnym. Mogą ulec nad topieniem plastikowe uchwyty i zębatki.

Drób (np. cały kurczak)

Drób powinien mieć 16 cm maksymalnej średnicy, aby uniknąć kontaktu z elementem grzejnym.

1. Przygotować rożen według opisu w punkcie „Montaż” ⇨ „Rysunek A”.

- Nadziać całego kurczaka na rożen.
- Aby je umocować, owinać udka i skrzydełka szpagatem kuchennym.

Nadać kurczakowi większą stabilność przez użycie szpikulców szaszłykowych.

- Zamontować koło zębate z poprzeczką według opisu w punkcie „Montaż“ ↔ „Rysunek B“.
- Zdjąć zębaki ze szpikulców kebabowych. Szpikulce umieścić w zewnętrznych wgłębieniach koła zębatego i oraz w zewnętrznych otworach rożna.

Obsługa

OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!

- Nie należy korzystać z urządzenia, zanim nie zostanie całkowicie zmontowane wraz z wkładem mięsnym do opiekania!
- Do wyjmowania lub cięcia kawałków opiekanego mięsa zawsze używać rękawic ochronnych.

- Włączyć urządzenie. Rożen obraca się.
- Podczas opiekania szpikulców szaszłykowych lub kebabowych powinny one obracać się wokół swoich własnych osi. Jeśli tak nie jest, należy wyłączyć urządzenie. Sprawdzić prawidłowe zamontowanie szpikulców w rożnie.
- Czas nagrzewania wynosi około 5 minut. **Kontrolować stale proces opiekania!**

WSKAZÓWKA:

Czasy opiekania kebabu tureckiego doner kebab, szpikulców kebabowych czy szaszłykowych lub kurczaka różnią się znacznie. Zależą one między innymi, jak blisko opiekane mięso porusza się względem elementu grzejnego.

- Sporządzając kabab turecki doner kebab, pierwszą porcję opieczonemu mięsu można odcinać po ok. 15-20 minutach.

WSKAZÓWKA:

Zaleca się stosowanie noża elektrycznego.

Potrzeba kolejnych 5 minut, zanim następna warstwa mięsa zbrunatnieje. Im grubszy jest szpikulec z mięsem, tym więcej zabiera czasu opieczonemu następnej warstwy mięsa.

- Sprawdzić, czy szpikulec jest umieszczony w przedniej części rożna podczas demontażu szpikulców kebabowych. Unikać dotykania czegokolwiek innego niż plastikowy uchwyt u góry szpikulców.
- Zalecamy użycie termometru do pieczenia, aby sprawdzić stopień upieczenia drobiu. Jeśli do montażu użyto koła zębatego poprzeczką i szpikulców, usunąć tę część grilla do wyjęcia upieczonemu drobiu.

Końcowe operacje

- Wyłączyć urządzenie. Odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia!

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze odłączać wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Proszę poczekać, aż urządzenie zupełnie się ochłodzi!
- Nie należy nigdy zanurzać podstawy w wodzie w celu jej wyczyszczenia. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

UWAGA:

- Nie używać szczotek drucianych ani żadnych szorstkich przedmiotów do mycia.
- Nie stosować agresywnych ani ściernych środków do czyszczenia.

Po każdym użyciu należy wyczyścić urządzenie całkowicie, w przeciwnym razie podczas następnego użycia może wystąpić nieprzyjemny dym i zapach.

Arkusze reflektora, tacka na ociekający tłuszcz, rożen na szpikulce kebabowe, koło zębate z poprzeczką, szpikulce do kebabu

- Należy zwrócić uwagę na rysunki na stronie 3 oraz opis w punkcie „Montaż“. Zdemontować części podstawy w odwrotnej kolejności.
- Zębaki szpikulców można zdejmować.

- Po każdorazowym użyciu, oczyścić te części składowe w ciepłej płuczącej kąpieli.
- Osuszyć części składowe przed ich ponownym zamontowaniem do urządzenia. Z powrotem założyć zębatki na szpikulce. Płaska strona musi być skierowana do góry.

Podstawa

Podstawa i element grzejny przetrzeć wilgotną szmatką. Następnie wytrzeć suchą szmatką.

Przechowywanie

- Urządzenie można schować dopiero po wyczyszczeniu i ostygnięciu.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

Dane techniczne

Model:..... DVG 3686
 Napięcie zasilające:220 - 240 V~, 50 / 60Hz
 Pobór mocy: 1400 W
 Stopień ochrony: I
 Masa netto: ok. 2,4 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna. Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
 CTC Clatronic Sp. z o.o
 Ul. Brzeska 1
 45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.