

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

GRILL ELEKTRYCZNY



Model No. :KD4201
220-240V~50/60Hz

**Dla Twojego bezpieczeństwa i ciągłego zadowolenia z produktu
Przed użyciem zawsze uważnie przeczytaj instrukcję obsługi.**

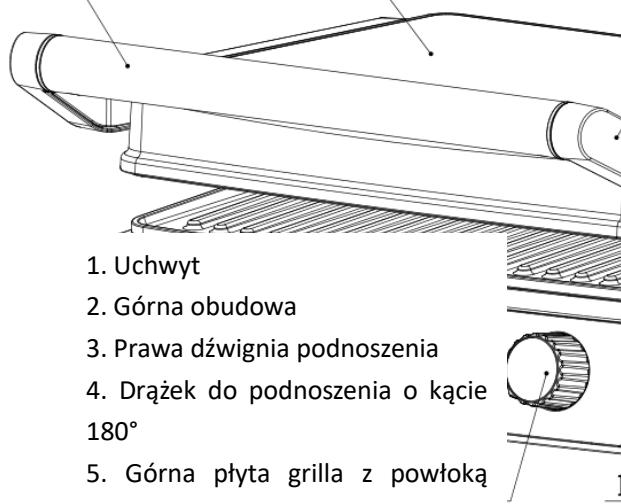
WAŻNE RADY DOT. BEZPIECZEŃSTWA!

- **PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE**
- Upewnij się, że napięcie w gniazdku jest takie samo, jak napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia. Używaj tylko do użytku domowego.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów ani pokręteł.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia do gotowania w wodzie ani innym płynie.
- Wymagany jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, oraz przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, które jest uszkodzone, działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać opiekacza z grillem. Oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i naprawy. Nieprawidłowy montaż może stwarzać ryzyko porażenia prądem podczas użytkowania opiekacza z grillem.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Nie używać na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
- Nie dopuszczać, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nie umieszczać na ani w pobliżu gorącego palnika gazowego, elektrycznego ani rozgrzanego piekarnika.
- Po zakończeniu użytkowania odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie używać urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.

**OSTRZEŻENIE: ABY ZMNIEJSZYĆ RYZYKO POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM,
NAPRAWY POWINNY WYKONYWAĆ WYŁĄCZNIE UPOWAŻNIONY PERSONEL.**

**ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO
WTYCZKA Z UZIEMIENIEM**

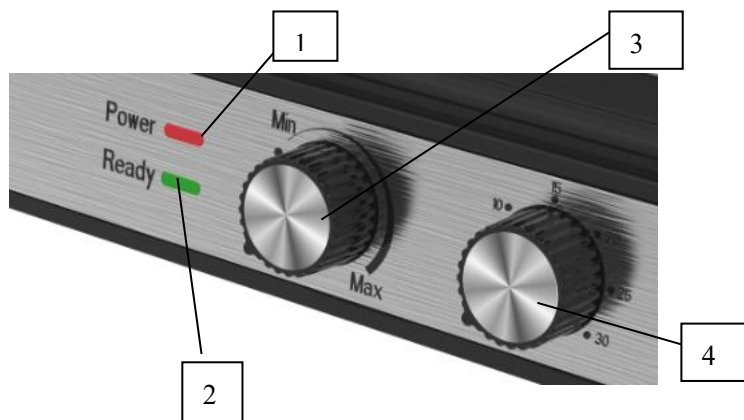
Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z uziemieniem. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka elektrycznego, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żaden sposób modyfikować wtyczki ani używać adaptera.



IDENTYFIKACJA CZĘŚCI

1. Uchwyt
2. Górna obudowa
3. Prawa dźwignia podnoszenia
4. Drążek do podnoszenia o kącie 180°
5. Górna płyta grilla z powłoką nieprzywierającą
6. DOLNA płyta grilla z powłoką nieprzywierającą
7. Kontrolka gotowości
8. Kontrolka zasilania
9. Pokrętko termostatu
10. Pokrętko timera

OPIS PANEL OPERACYJNY



- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1. Kontrolka zasilania | 3. Kontrolka gotowości |
| 2. Pokrętko termostatu | 4. Pokrętko timera |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i zachowaj je na przyszłość.
- Usuń całe opakowanie
- Wyczyść płyty grzewcze, przecierając je gąbką lub ściereczką zwilżoną ciepłą wodą.

NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA I NIE WYLEWAJ WODY BEZPOŚREDNIO NA POWIERZCHNIĘ GOTOWANIA.

- Osuszyć ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, lekko posmaruj płyty kuchenne niewielką ilością oleju kuchennego lub sprayu do gotowania..

Uwaga: Podczas pierwszego nagrzewania opiekacza z grillem może wydobywać się lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.

SPOSÓB UŻYCIA

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy zdjąć wszelkie materiały promocyjne i opakowania oraz sprawdzić, czy płyty grzewcze są czyste i wolne od kurzu. W razie potrzeby przetrzeć je wilgotną ściereczką. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nalej łyżeczkę oleju roślinnego na płyty z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Rozprowadź go chłonnym ręcznikiem kuchennym i wytrzyj nadmiar oleju.

PRZYGOTOWANIE GRILLOWANEGO OPIEKACZA

- Zamknij opiekacz i podłącz go do gniazdka ściennego. Czerwona i zielona lampka gotowości zgasną. Wyreguluj drewniane pokrętko, a obie zaświecą się. Ustaw pokrętko temperatury na żądane ustawienie: „MIN” dla jasnych potraw i „MAX” dla ciemniejszych. Na początek wypróbuj ustawienie pośrodku. Czerwona lampka zasilania zaświeci się, a zielona zgaśnie, co oznacza, że urządzenie zaczyna się nagrzewać. Nagrzewanie wstępne zajmuje około 3–5 minut, zanim osiągnie temperaturę pieczenia. Czerwona i zielona lampka gotowości będą się świecić, co oznacza, że opiekacz jest gotowy do użycia.

GOTOWANIE

Do użytku jako grill kontaktowy

- Ustaw regulator temperatury opiekacza z grillem na żądane ustawienie. Na początek

wypróbuj ustawienie na maksimum.

Później możesz obniżyć lub podnieść temperaturę, w zależności od preferencji.

- Przygotuj burgery, kawałki mięsa bez kości i cienkie kawałki mięsa lub inne produkty spożywcze zgodnie z instrukcją i umieść je na dolnej płycie grzewczej.
- Zamknij górną płytę grzewczą, która ma ruchomy zawias, zaprojektowany tak, aby równomiernie dociskać jedzenie. Górna płyta musi być całkowicie opuszczona, aby uzyskać ślady grilla na wybranych produktach.
- Po usmażeniu potraw otwórz pokrywę za pomocą uchwytu. Wyjmij jedzenie za pomocą plastikowej szpatułki. Nigdy nie używaj metalowych szczyptic ani noża, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą płyt grzewczych.
- Używaj opiekacza z grillem jako grilla kontaktowego do grillowania burgerów, kawałków mięsa bez kości i cienkich kawałków mięsa i warzyw.
- Używaj opiekacza z grillem jako grilla kontaktowego, gdy chcesz coś szybko ugotować lub gdy szukasz zdrowej metody grillowania. Podczas grillowania kontaktowego potrawy będą się szybko smażyć, ponieważ grillujemy je z obu stron jednocześnie. Żeberka na płytach grillowych w połączeniu z wylewką tłuszczu w narożniku płyty pozwalają na spływanie tłuszczu z mięsa i zsuwanie się z płyt.

Do użycia jako grill prasowy

• Ustaw regulator temperatury opiekacza z grillem na żądane ustawienie. Na początek wypróbuj ustawienie „MAX”.

Później możesz je obniżyć lub podnieść, w zależności od preferencji.

- Przygotuj kanapki zgodnie z instrukcją i umieść je na dolnej płycie grzewczej. Zawsze umieszczaj kanapki bliżej tylnej części dolnej płyty grzewczej.
- Zamknij górną płytę grzewczą, która ma ruchomy zawias, aby równomiernie dociskać kanapkę. Aby opiekąć kanapki, górna płyta musi być całkowicie opuszczona.
- Piecz przez około 3 do 6 minut lub do uzyskania złocistego koloru, dostosowując czas do własnych upodobań.
- Po usmażeniu kanapki użyj uchwytu, aby otworzyć pokrywę. Wyjmij kanapkę plastikową szpatułką. Nigdy nie używaj metalowych szczyptic ani noża, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą płyt grzewczych.
- Używaj opiekacza z grillem jako rusztu dociskowego do grillowania kanapek, pieczywa i quesadilli.
- Opiekacz z grillem został zaprojektowany z unikalnym uchwytem i zawiasem, który pozwala na dopasowanie pokrywy do grubości potrawy. Możesz łatwo grillować wszystko, od cienko pokrojonych ziemniaków po grube steki z polędwicy wołowej, z równomiernym efektem.
- Podczas grillowania kontaktowego więcej niż jednego rodzaju żywności ważne jest, aby grubość poszczególnych produktów była jednakowa, aby pokrywa równomiernie zamknęła się na żywności..

Do użytku jako grill otwarty

- Postaw opiekacz z grillem na czystej, płaskiej powierzchni, na której zamierzasz grillować. Opiekacz z grillem można ustawić w pozycji poziomej.
- Górna płyta/pokrywa jest na tym samym poziomie co dolna płyta/podstawa. Górna i dolna płyta ustawiają się w jednej linii, tworząc jedną dużą powierzchnię do gotowania. Po ustawieniu opiekacza w tej pozycji, znajdź dźwignię zwalniającą zawias na prawym ramieniu.
- Trzymając lewą rękę na uchwycie, prawą przesuń dźwignię do siebie. Popchnij uchwyt do tyłu, aż pokrywa spocznie płasko na blacie. Urządzenie pozostanie w tej pozycji, dopóki nie



Zwalnianie zawiasu
Dźwignia

podniesiesz uchwyty i pokrywy, aby przywrócić je do pozycji zamkniętej.

- Używaj opiekacza z grillem jako otwartego grilla do grillowania burgerów, steków, drobiu (nie zalecamy grillowania kurczaka z kością, ponieważ nie smaży się on równomiernie na otwartym grillu), ryb i warzyw.
- Grillowanie na otwartym grillu to najbardziej wszechstronna metoda korzystania z opiekacza z grillem. W pozycji otwartej masz dwukrotnie większą powierzchnię grillowania.



- Masz możliwość gotowania różnych rodzajów potraw na oddzielnych talerzach, bez łączenia ich smaków lub gotowania dużych ilości tego samego rodzaju potraw. Otwarta pozycja pozwala również na przygotowanie różnych kawałków mięsa o różnej grubości, pozwalając Ci przygotować każdy kawałek według własnych upodobań.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

- Zawsze odłączaj grillo-toster od zasilania i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem. Urządzenie jest łatwiejsze do czyszczenia, gdy jest lekko ciepłe. Nie ma potrzeby rozmontowywania grillo-tostera do czyszczenia. Nigdy nie zanurzaj grillo-tostera w wodzie ani nie wkładaj go do zmywarki.
- Płyt grzewczych nie można myć w wodzie ani w zmywarce.
- Przetrzyj płyty grzewcze miękką ściereczką, aby usunąć resztki jedzenia. W przypadku przypalonych resztek jedzenia, polej je ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie wyczyść nieścierną plastikową gąbką lub połóż wilgotny ręcznik kuchenny na grillu, aby zwilżyć resztki jedzenia.
- Nie używaj żadnych materiałów ściernych, które mogłyby zarysować lub uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- Nie używaj metalowych narzędzi do wyjmowania jedzenia, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- Zewnętrzną powierzchnię grillo-tostera przecieraj wyłącznie wilgotną ściereczką. Nie czyść zewnętrznej powierzchni szorstkimi gąbkami ani wełną stalową, ponieważ może to uszkodzić powłokę. Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Nie wkładać do zmywarki.
- Wyjąć i opróżnić tackę ociekową po każdym użyciu, a następnie umyć ją w ciepłej wodzie z mydłem. Unikać stosowania szorstkich gąbek i silnych detergentów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię. Dokładnie spłukać i osuszyć czystą, miękką ściereczką, a następnie włożyć z powrotem..

SKŁADOWANIE

- Zawsze odłączaj opiekacz grillowy od zasilania przed przechowywaniem.
- Zawsze upewnij się, że opiekacz grillowy jest chłodny i suchy przed przechowywaniem.

KRAFT&DELE

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Producent: Foreintrade S.A

Adres producenta: Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Opiekacz / grill elektryczny (oznaczona znakiem towarowym Kraft&Dele)

Model (oznaczenia handlowe): KD4201

Deklaracja:

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

1. 2014/35/EU LVD Directive - Dyrektywa Niskonapięciowa
2. 2014/30/EU EMC Directive – Dyrektywa Kompatybilności Elektromagnetyczna
3. 2015/863 2011/65/EU – Dyrektywa ROHS
4. Rozporządzenie **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
5. Rozporządzenie **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Według norm:

EN IEC 55014-1:2021; EN IEC 55014-2:2021; EN IEC 61000-3-2:2019+A2:2024
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui, Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn

Ma Dong Hui, Janówek, 30.02.2025

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 521-36-76-752; Regon: 147383292

