



User's Manual  
HOT AIR GRILL

Návod k obsluze  
HORKOVZDUŠNÝ GRIL

Návod na obsluhu  
TEPLODUŠNÝ GRIL

Használati útmutató  
FORRÓ LEVEGŐS GRILL

Instrukcja obsługi  
GRILL NA GORAĄCE POWIETRZE

# HOT-AIR GRILL



**HG 410**

**GRILL NA GORAĆE  
POWIETRZE**

## SPIS TREŚCI

05	Twoje bezpieczeństwo na pierwszym miejscu
09	Poznaj swój grill HG 410
09	Grill i jego akcesoria
10	Panel sterowania
11	Użytkowanie grilla HG 410
11	Przed pierwszym użyciem
11	Osłona ochronna elementu grzejnego
12	Akcesoria i ich zastosowanie
13	Funkcje podstawowe
13	Włączanie
13	Wybór programu
13	Ustawienia temperatury
13	Ustawienie czasu przyrządzenia
14	Uruchamianie grilla
14	Wstępne podgrzewanie
14	Wkładanie surowców
14	Przerwanie pracy
15	Programy grillowania
16	Tryb czuwania
16	Zmiana jednostek
17	Konserwacja i czyszczenie



# Gratulujemy

zakupu nowego grilla na gorące powietrze HG 410



## TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo, i dlatego od samego początku projektowania do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Pomimo to prosimy o zachowanie ostrożności podczas użytkowania urządzenia i przestrzeganie poniższych zaleceń.

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie służy do zabawy. Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko, jeśli ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec wystąpieniu zagrożenia. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Umyj wszystkie części mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z odrobiną kuchennego detergentu i miękką gąbką.

Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.  
Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Pielęgnacja i konserwacja”.

- Instrukcja musi zawierać informację, że urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie nominalne podane na etykiecie jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego chcesz podłączyć urządzenie.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka sieciowego, jeżeli nie jest ono prawidłowo zmontowane.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w miejscach takich, jak:
  - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  - gospodarstwa agroturystyczne;
  - obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
- Nie należy używać urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Urządzenie przeznaczone jest do smażenia żywności. Nie używaj produktu do innych celów niż te, do których jest przeznaczony.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okiennych ani na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie umieszczaj zawsze na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
- Nie odstawiaj urządzenia na kuchenkę elektryczną ani gazową lub w pobliże kuchenki, nie wolno umieszczać go w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Używaj urządzenia z akcesoriami dostarczonymi razem z nim.
- Przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest należycie zmontowane.
- Patelnia grillowa musi być zawsze zamontowana. Nie należy używać grilla bez prawidłowo zainstalowanej patelni grillowej.
- Podczas używania urządzenia należy zapewnić dostateczną przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, ścierki do wycierania naczyń itp.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeżeli urządzenie pracuje. Należy uważać, aby nie dotykać rozgrzanych powierzchni. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagrzane powierzchnie pozostają gorące jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu urządzenia.
- Nie należy używać ostrych lub metalowych przyborów do wyjmowania gotowego dania/potrawy. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni nieprzywierającej.
- Nie wkładaj do urządzenia surowców/żywności zawiniętych w papier, karton, plastik, tekstylia lub inne materiały łatwopalne.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, gdy urządzenie jest włączone.
- Jeżeli podczas pracy trzeba zdjąć pokrywę, należy zachować szczególną ostrożność, aby nie poparzyć się gorącą parą. Istnieje ryzyko poważnych poparzeń.
- Nie należy używać urządzenia jako smażalnika do oleju.

- Zawsze wyłączaj urządzenie przyciskiem on/off i wyjmuj wtyczkę z gniazda sieciowego, gdy pozostawiasz je bez nadzoru, po użyciu oraz przed usunięciem akcesoriów, czyszczeniem lub przenoszeniem urządzenia.
- Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub magazynowaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Nie należy używać urządzenia do przechowywania obcych przedmiotów.
- Odłącz przewód sieciowy od gniazdka elektrycznego, ciągnąc za wtyczkę, a nie za kabel. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeżeli spadło na ziemię, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie. Zwróć się o pomoc do najbliższego autoryzowanego serwisu.

### **WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH**

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał. Nie kładź ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do obwodu elektrycznego oddzielnego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, podstawy, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
- Zaleca się przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza czyszczenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.

**Instrukcja dostępna jest również na stronie [www.catler.eu](http://www.catler.eu).**



**UWAGA: GORĄCE POWIERZCHNIE.**  
**ABY ZAPOBIEC POŻAROWI I PORĄŻENIU**  
**PRĄDEM:**

- ELEMENT GRZEJNY NIE MOŻE BYĆ ZATKANY OLEJEM I RESZTKAMI JEDZENIA.
- PRZYGOTOWUJ ŻYWNOŚĆ TYLKO W WYJMOWANYCH POJEMNIKACH.
- NIE WLEWAJ WODY ANI NIE WKŁADAJ ŻADNYCH POTRAW, DOPÓKI PATELNA NIE ZNAJDZIE SIĘ NA SWOIM MIEJSCU.
- CZYŚĆ TYLKO WILGOTNĄ SZMATKĄ, URZĄDZENIE MUSI BYĆ W TYM CZASIE ODŁĄCZONE OD ZASILANIA.



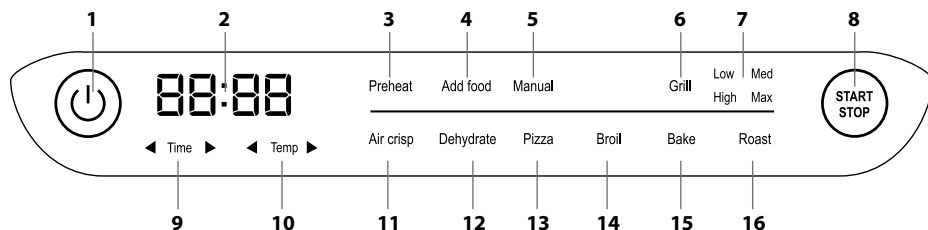
## POZNAJ SWÓJ GRILL HG 410

### GRILL I JEGO AKCESORIA



1. Pokrywa
2. Uchwyt
3. Panel sterowania
4. Korpus grilla
5. Osłona ochronna elementu grzejnego
6. Otwory wentylacyjne (umieszczone po obu stronach)
7. Nóżki antypoślizgowe
8. Forma do pizzy
9. Ruszt do grillowania
10. Kosz do grillowania
11. Patelnia grillowa
12. Szczotka do czyszczenia

## PANEL STEROWANIA



1. Przycisk On/Off - służy do włączania/wyłączania urządzenia i przełączania w tryb czuwania.
2. Wyświetlacz numeryczny – pokazuje czas smażenia/temperaturę.
3. Ikona **Preheat** – zapala się po naciśnięciu przycisku **START/STOP**.
4. Ikona **Add food** – świeci się, gdy grill jest rozgrzany i można dodać jedzenie do grilla.
5. Przycisk **Manual** – służy do ręcznej regulacji grilla.
6. Przycisk **Grill** – służy do włączenia programu grillowania.
7. Ikony temperatury:  
Low – niska temperatura  
Med – średnio wysoka temperatura  
High – wysoka temperatura  
Max – maksymalna temperatura
8. Przycisk **START/STOP** – służy do uruchamiania/zatrzymywania pracy grilla.
9. Przyciski **◀Time▶** – służą do ustawienia czasu przygotowania.
10. Przyciski **◀Temp▶** – służą do ustawiania temperatury.
11. Przycisk **Air crisp** – służy do aktywacji programu frytownicy na gorące powietrze.
12. Przycisk **Dehydrate** – służy do włączenia programu suszenia.
13. Przycisk **Pizza** – służy do włączenia programu przygotowania pizzy.
14. Przycisk **Broil** – służy do włączenia programu intensywnego opiekania.
15. Przycisk **Bake** – służy do włączenia programu pieczenia.
16. Przycisk **Roast** – służy do włączenia programu opiekania.

## UŻYTKOWANIE GRILLA HG 410

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem zdejmij z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki/etykiety reklamowe. Upewnij się, że z opakowania wyjęto wszystkie akcesoria.
- Umyj patelnię grillową, ruszt, kosz, formę do pizzy i pokrywę ochronną w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki. Oplucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.
- Patelnia grillowa, ruszt, kosz, patelnia do pizzy i pokrywa ochronna nadają się do mycia w zmywarce.
- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię grilla miękką, lekko zwilżoną gąbką, a następnie wytrzyj do sucha czystą szmatką.



**OSTRZEŻENIE!**  
**NIE WOLNO ZANURZAĆ GRILLA, PRZEWODU ZASILAJĄCEGO ANI GNIAZDEK W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH.**

### OSŁONA OCHRONNA ELEMENTU GRZEJNEGO

- Pokrywa utrzymuje element grzejny w czystości. Podczas przygotowywania wysoka temperatura może powodować rozpryskiwanie się żywności, a resztki jedzenia, które przylegają do elementu grzejnego, mogą się przypalić, powodować nieprzyjemne zapachy, a nawet wywołać pożar. Dlatego ważne jest, aby osłona ochronna była zawsze założona.

### 1. Zdejmowanie osłony ochronnej

- Po każdym użyciu należy zdjąć i wyczyścić osłonę ochronną. Przed wyjęciem upewnij się, że jest całkowicie zimna.
- Przytrzymaj osłonę jedną ręką, a drugą zwolnij blokadę po prawej stronie. Ostrożnie wysuń osłonę z uchwytów w prawo.



**OSTRZEŻENIE!**  
**OSŁONA OCHRONNA NAGRZEWA SIĘ PODCZAS UŻYTKOWANIA I ISTNIEJE RYZYKO POWAŻNYCH POPARZEŃ W WYPADKU NIEPRAWIDŁOWEJ MANIPULACJI.**

### 2. Zakładanie osłony ochronnej

Przed montażem upewnij się, że osłona jest czysta i sucha. Obróć osłonę tak, aby napis „FRONT” był skierowany do wnętrza grilla. Najpierw włóż jedną stronę osłony w uchwyty po lewej stronie, przytrzymaj ją jedną ręką, a drugą zwolnij blokadę. Wolną część uchwyty należy złożyć w kierunku elementu grzejnego i zabezpieczyć zamkiem. Osłona nie powinna się ruszać i powinna być solidnie zamocowana.



**OSTRZEŻENIE!**  
**NIGDY NIE**  
**UŻYWAJ GRILLA**  
**BEZ ZAŁOŻONEJ**  
**OSŁONY.**

#### **AKCESORIA I ICH ZASTOSOWANIE**

Grill na gorące powietrze HG 410 jest dostarczany z następującymi akcesoriami:

- Patelnia grillowa
- Ruszt do grillowania
- Kosz do grillowania
- Forma do pizzy



**OSTRZEŻENIE!**  
**PATELNI**  
**GRIL-**  
**LOWA MUSI BYĆ ZAWSZE**  
**ZAINSTALOWANA I KOMPA-**  
**TYBILNA ZE WSZYSTKIMI**  
**DOSTARCZONYMI AKCESO-**  
**RIAMI. NIE NALEŻY UŻYWAĆ**  
**GRILLA BEZ PRAWIDŁOWO**  
**ZAINSTALOWANEJ PATELNI**  
**GRILLOWEJ.**  
**PODCZAS OBSŁUGI AKCE-**  
**SORIÓW NALEŻY ZAWSZE**  
**UPEWNIĆ SIĘ, ŻE SĄ ONE**

**JEŻELI MUSISZ ZDJAĆ AK-**  
**CESORIA, GDY SĄ GORĄCE,**  
**ZAWSZE UŻYWAJ ŻAROOD-**  
**PORNYCH OCHRONNYCH**  
**RĘKAWIC KUCHENNYCH. IST-**  
**NIEJE RYZYKO POWAŻNYCH**  
**POPARZEŃ W PRZYPADKU**  
**NIEWŁAŚCIWEJ OBSŁUGI.**

1. **Patelnia grillowa** – wóź patelnię grillową do wnętrza grilla. Patelnia grillowa jest podstawowym akcesorium, które może być używane do przygotowywania potraw lub używane w połączeniu z innymi dostarczonymi akcesoriami.
2. **Ruszt do grillowania** – umieść ruszt na patelni grillowej uchwyty po bokach rusztu skierowanymi do góry. Grill nadaje się do grillowania np. marynowanych mięs lub tłustszych kawałków mięsa, gdzie soki/tłuszcz będą ściekać na patelnię.
3. **Kosz grillowy** – umieść kosz na patelni grillowej. Kosz nadaje się np. do przygotowania frytek.
4. **Forma do pizzy** – umieść formę do pizzy w patelni grillowej między półkolistymi wystającymi elementami w patelni. Forma nadaje się do przygotowania pizzy.



**OSTRZEŻENIE!**  
**NIGDY NIE**  
**UŻYWAJ KILKU AK-**  
**CESORIÓW W TYM**  
**SAMYM CZASIE.**  
**PATELNIĄ GRILLO-**  
**WA MOŻE BYĆ UŻY-**  
**WANA TYLKO Z JED-**  
**NYM AKCESORIUM**  
**W TYM SAMYM CZA-**  
**SIE.**

#### **PODSTAWOWE FUNKCJE**

1. Umieść grill na płaskiej, czystej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Upewnij się, że jest właściwie złożony.
2. Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego. Rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe i na krótko zapali się podświetlenie panelu sterowania.
3. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania.
4. Wybierz program i naciśnij przycisk **START/PAUSE**.
5. Poczekaaj, aż grill się rozgrzeje.
6. Gdy zapali się ikona **Add food**, odsuń osłonę i włóż potrawę, którą chcesz przygotować, a następnie zamknij osłonę.
7. Regularnie sprawdzaj stan potraw w trakcie ich przygotowywania. Każde otwarcie osłony powoduje przerwanie pracy grilla.
8. Po zakończeniu przygotowania pięciokrotnie rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu numerycznym pojawi się napis „END”.

9. Wyjmij przygotowaną potrawę.
10. Odłącz przewód zasilający z gniazdka sieciowego i pozwól grillowi całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.
11. Pozostaw uchyloną pokrywę, aby grill mógł szybciej ostygnąć.

#### **WŁĄCZANIE**

1. Naciśnij przycisk **włączania/wyłączania**. Wyświetlacz numeryczny i przyciski sterujące zapalą się. Grill przechodzi w tryb czuwania po 1 minucie bezczynności.
2. W przypadku naciśnięcia przycisku włączania/wyłączania off podczas pracy grilla, przygotowywanie potraw zostaje anulowane, grill przestaje grzać i przechodzi w tryb czuwania po 1 minucie bezczynności.

#### **WYBÓR PROGRAMU**

1. Naciśnij przycisk wybranego programu. Każdy z nich ma ustawioną temperaturę i czas gotowania, który można zmienić.
  - Przycisk **Grill** – służy do włączenia programu grillowania
  - Przycisk **Air crisp** – służy do aktywacji programu frytownicy na gorące powietrze.
  - Przycisk **Dehydrate** – służy do włączenia programu suszenia.
  - Przycisk **Pizza** – służy do włączenia programu przygotowania pizzy.
  - Przycisk **Broil** – służy do włączenia programu intensywnego opiekania.
  - Przycisk **Bake** – służy do włączenia programu pieczenia.
  - Przycisk **Roast** – służy do włączenia programu opiekania.
  - Ewentualnie naciśnij przycisk **Manual**, aby ustawić własne ustawienia grilla.

#### **USTAWIENIE TEMPERATURY**

Aby ustawić temperaturę, należy użyć przycisku **◀Temp▶**.

1. Wybierz żądany program.

2. Do regulacji temperatury służą przyciski ◀Temp▶. Każde naciśnięcie zwiększa/zmniejsza temperaturę o 5 °C. Długie naciśnięcie powoduje zmianę temperatury w krokach co 10 °C.
3. Jeżeli wybierzesz program „Grill”, za pomocą przycisków będziesz wybierać pomiędzy temperaturami: LOW – MED – HIGH – MAX.
4. Jeżeli potrzebujesz dostosować temperaturę podczas pracy grilla, użyj do tego przycisków ◀Temp▶.

### USTAWIENIE CZASU PRZYRZĄDZANIA

Przyciski ◀Time▶ służą do ustawiania czasu przygotowania.

1. Wybierz żądany program, dostosuj temperaturę według potrzeb.
2. Użyj przycisków ◀Time▶, aby dostosować czas przygotowania posiłku. Każde naciśnięcie zwiększa/zmniejsza czas przygotowania o 1 minutę. Naciśnij długo, aby zmienić czas gotowania w krokach co 5 minut.
3. Jeżeli musisz dostosować czas gotowania podczas pracy grilla, użyj do tego przycisków ◀Time▶.

**UWAGA:**  
**RĘKULACJA TEMPERATURY  
I CZASU GOTOWANIA NIE DOTYCZY  
PODGRZEWANIA WSTĘPNEGO.**

### URUCHOMIENIE GRILLA

1. Po wybraniu programu, ustawieniu temperatury i czasu gotowania, naciśnij przycisk **START/STOP**. Grill się uruchomi i wstępnie rozgrzeje.
2. Jeżeli naciśniesz przycisk **START/STOP**, gdy grill się rozgrzewa/trwa przygotowywanie potraw, działanie grilla zostaje przerwane. Ponowne naciśnięcie przycisku **START/STOP** spowoduje ponowne uruchomienie grilla.

3. Jeżeli musisz zmienić sposób gotowania, naciśnij przycisk **START/STOP**, wybierz nowy program, dostosuj temperaturę i czas gotowania zgodnie z wymaganiami, naciśnij przycisk **START/STOP**, aby potwierdzić, a grill wznowi pracę na nowych ustawieniach.

### PODGRZEWANIE WSTĘPNE

- Po naciśnięciu przycisku **START/STOP** podgrzewanie grilla rozpoczyna się automatycznie. Funkcja ta pozwala na podgrzanie wnętrza grilla do wymaganej temperatury.
- Przez cały czas trwania procesu podgrzewania będzie świecić się ikona **Preheat** oraz ikona wybranego programu. Gdy zgaśnie, a pojawi się ikona **Add food**, grill jest wstępnie rozgrzany do żądanej temperatury.
- Czas nagrzewania trwa zwykle 5 minut, w zależności od ustawionego lub dostosowanego czasu gotowania. Nie można zmienić ani czasu podgrzewania, ani temperatury podgrzewania.
- Jeżeli trzeba anulować proces podgrzewania, należy nacisnąć przycisk wybranego programu wstępnego, gdy świeci się ikona **Preheat**. Ikona **Preheat** zgaśnie i proces podgrzewania zostaje anulowany. Zapali się ikona **Add food**.

### WKŁADANIE JEDZENIA — IKONA ADD FOOD

- Po zakończeniu procesu podgrzewania ikona **Add food** zapali się automatycznie, aby wskazać, że można dodać jedzenie do grilla.
- Zdejmij osłonę, umieść jedzenie w grillu i zamknij osłonę. Rozpocznie się proces przygotowania, a na wyświetlaczu numerycznym będzie odliczany standardowy/ustawiony czas przygotowania. Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się na przemian ustawiony czas i temperatura gotowania.

- Jeżeli nie otworzysz osłony i nie włożysz jedzenia, grill pozostanie w trybie wstępnego nagrzewania. Jeżeli nie włożysz jedzenia w ciągu 30 minut od zakończenia procesu podgrzewania, grill automatycznie wyłączy się, przestanie grzać i przejdzie w tryb czuwania.

### PRZERWANIE DZIAŁANIA

- Otwórz osłonę, a grill automatycznie przerwie bieżący program. Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się napis „**OPEN**”. Po zamknięciu osłony grill uruchamia się ponownie. Nie jest konieczne naciskanie przycisku **START/STOP**.
- Jeżeli pokrywa pozostanie otwarta przez ponad 4 minuty, co 10 sekund rozlegnie się dwa razy ostrzeżenie. Po upływie 1 minuty grill wyłączy się.

**UWAGA:**  
**PODZAS PRACY GRILLA PRACUJE RÓWNIEŻ WENTYLATOR. JEST TO NORMALNE ZJAWISKO. WENTYLATOR ZAPEWNIĄ ODPOWIEDNIĄ CYRKULACJĘ POWIETRZA I ZAPOBIEGA PRZEGRZEWANIU SIĘ WEWNĘTRZNYCH KOMPONENTÓW.**

### WYŁĄCZANIE

1. Po zakończeniu przygotowania pięciokrotnie rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu numerycznym pojawi się napis „**END**”. Przyciski sterujące gasną z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania. Grill przestaje się nagrzewać i tylko wentylator pozostaje uruchomiony, aby schłodzić wnętrze. Wyłącza się po 1 minucie, wszystkie przyciski gasną i grill przechodzi w tryb czuwania.

2. Jeżeli musisz wyłączyć grill przed upływem czasu gotowania, naciśnij przycisk włączania/wyłączania, przygotowywanie jedzenia zostanie anulowane, grill przestanie się nagrzewać i przejdzie w tryb czuwania po 1 minucie bezczynności.
3. Wyjmij przygotowaną potrawę.
4. Odłącz przewód zasilający z gniazdka sieciowego i pozwól grillowi całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.
5. Pozostaw uchyloną osłonę, aby grill mógł szybciej ostygnąć.

### PROGRAMY GRILLOWANIA

#### 1. Program Grill

- Naciśnij przycisk **Grill**, aby włączyć program grillowania.
- Ikona temperatury domyślnej „High” będzie migać. Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się na przemian domyślny czas gotowania 00:20 i temperatura 205.
- Za pomocą Grill lub **◀Temp▶** wybierz żądaną temperaturę: Low (niska temperatura) – Med (średnia temperatura) – High (wysoka temperatura) – Max (maksymalna temperatura).
- Za pomocą przycisków **◀Time▶** ustaw czas przygotowania od 00:01 do 00:30. Naciśnij przycisk **START/STOP** i poczekaj, aż grill się rozgrzeje.

Poniższa tabela przedstawia zalecaną temperaturę dla żywności nadającej się do grillowania.

Low: 150 °C	Med: 175 °C	High: 205 °C	Max: 230 °C
Kielbasy, parówki Boczek Calzone (pizzowa kieszonka)	Mrożonki Mięsa ma- rynowane	Steki Skrzydółka kurczaka Cały kur- czak	Owoce Mrożone owoce morza Kebab

## 2. Program Air Crisp (frytownica na gorące powietrze)

- Naciśnij przycisk **Air Crisp**, aby aktywować program frytownicy na gorące powietrze.
- Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się na przemian domyślny czas gotowania 00:18 i temperatura 205.
- Za pomocą przycisków ◀Temp▶ możesz ustawić temperaturę w zakresie od 50 °C do 230 °C.
- Za pomocą przycisków ◀Time▶ ustaw czas przygotowania od 00:01 do 0:60. Naciśnij przycisk **START/STOP** i poczekaj, aż grill się rozgrzeje.
- Zalecamy używanie kosza do grillowania i regularne sprawdzanie potraw podczas gotowania i obracanie w razie potrzeby.

## 3. Program Roast (opiekanie)

- Naciśnij przycisk **Roast**, aby włączyć program opiekania.
- Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się na przemian domyślny czas gotowania 00:25 i temperatura 205.
- Za pomocą przycisków ◀Temp▶ możesz ustawić temperaturę w zakresie od 50 °C do 220 °C.
- Za pomocą przycisków ◀Time▶ ustaw czas przygotowania od 00:01 do 04:00. Naciśnij przycisk **START/STOP** i poczekaj, aż grill się rozgrzeje.

## 4. Program Bake (pieczenie)

- Naciśnij przycisk **Bake**, aby uruchomić program pieczenia.
- Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się na przemian domyślny czas gotowania 00:25 i temperatura 175.
- Za pomocą przycisków ◀Temp▶ możesz ustawić temperaturę w zakresie od 50 °C do 205 °C.
- Za pomocą przycisków ◀Time▶ ustaw czas przygotowania od 00:01 do 02:00. Naciśnij przycisk **START/STOP** i poczekaj, aż grill się rozgrzeje.

## 5. Program Dehydrate (suszenie)

- Naciśnij przycisk **Dehydrate**, aby rozpocząć program suszenia.
- Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się na przemian domyślny czas gotowania 06:00 i temperatura 50.
- Za pomocą przycisków ◀Temp▶ możesz ustawić temperaturę w zakresie od 50 °C do 90 °C.
- Za pomocą przycisków ◀Time▶ ustaw czas przygotowania od 00:30 do 24:00. Wciśnij przycisk **START/STOP**. Ten program nie posiada funkcji wstępnego nagrzewania, więc grill uruchamia się natychmiast.
- Zaleca się umieszczenie żywności przeznaczonej do suszenia w jednej warstwie. W przypadku większych ilości można ułożyć jedzenie w jednej warstwie na dnie patelni grillowej i w drugiej na ruszcie.

## 6. Program Pizza (przygotowanie pizzy)

- Naciśnij przycisk **Pizza**, aby uruchomić program przygotowywania pizzy.
- Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się na przemian domyślny czas gotowania 00:25 i temperatura 195.
- Za pomocą przycisków ◀Temp▶ możesz ustawić temperaturę w zakresie od 50 °C do 205 °C.
- Za pomocą przycisków ◀Time▶ ustaw czas przygotowania od 00:01 do 01:30. Naciśnij przycisk **START/STOP** i poczekaj, aż grill się rozgrzeje.
- Zaleca się włożenie formy do pizzy do grilla na samym początku, aby ją wstępnie rozgrzać. Dzięki temu uzyskamy chrupiącą skórkę.

## 7. Program Broil (szybkie pieczenie)

- Naciśnij przycisk **Broil**, aby włączyć program przygotowania pieczenia.
- Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się na przemian domyślny czas gotowania 00:10 i temperatura 205.



- Za pomocą przycisków ◀Temp▶ możesz ustawić temperaturę w zakresie od 50 °C do 230 °C.
- Za pomocą przycisków ◀Time▶ ustaw czas przygotowania od 00:01 do 00:60.
- Ten program nie posiada funkcji wstępnego nagrzewania, więc grill uruchamia się natychmiast.

## 8. Program Manual (ręczne ustawienie grilla)

- Naciśnij przycisk **Manual**, aby włączyć program ręcznego ustawiania grilla.
- Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się na przemian domyślny czas gotowania 00:01 i temperatura 50.
- Za pomocą przycisków ◀Temp▶ możesz ustawić temperaturę w zakresie od 50 °C do 230 °C.
- Za pomocą przycisków ◀Time▶ ustaw czas przygotowania od 00:01 do 02:00.
- Ten program nie posiada funkcji wstępnego nagrzewania, więc grill uruchamia się natychmiast.

## TRYB CZUWANIA

- Grill przechodzi w tryb czuwania po 1 minucie bezczynności. Panel kontrolny gaśnie.
- Jeżeli w ciągu 5 minut podczas ustawiania grilla (przed naciśnięciem przycisku **START/STOP**) nie zostaną podjęte żadne działania, grill przejdzie w tryb czuwania, a panel sterowania wyłączy się.

## ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY

- Jeżeli musisz zmienić jednostki temperatury z °C na °F, naciśnij jednocześnie przyciski **Temp▶** i **Broil**. Na wyświetlaczu numerycznym na krótko mignie komunikat „F”. Zmiana jest potwierdzana automatycznie po 3 sekundach.
- Aby zmienić z powrotem jednostki na °C, należy wykonać tę samą procedurę.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem urządzenia zawsze najpierw odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw je do ostygnięcia. Zalecamy pozostawienie zdjętej osłony, aby grill mógł szybciej ostygnąć. Wyczyść urządzenie zgodnie z poniższą instrukcją. Grill i używane akcesoria należy czyścić po każdym użyciu. Unikaj gromadzenia się przypalonej żywności.



**OSTRZEŻENIE!**  
**NIE MYJ**  
**URZĄDZENIA, JEGO**  
**KABLA ANI WTYCZ-**  
**KI POD BIEŻĄCĄ**  
**WODĄ I NIE ZANU-**  
**RZAJ ICH W WODZIE**  
**ANI INNEJ CIECZY.**

**UWAGA:**  
**DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAJ**  
**OSTRYCH PRZEDMIOTÓW,**  
**ŚRODKÓW CHEMICZNYCH,**  
**ROZPUSZCZALNIKÓW, BENZYNY ANI**  
**INNYCH PODOBNYCH SUBSTANCJI.**  
**W ŻADNYM PRZYPADKU NIE CZYŚĆ**  
**URZĄDZENIA PRZY POMOCY**  
**URZĄDZEŃ PAROWYCH.**

### CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

1. Ostrożnie zdejmij osłonę ochronną.
2. Usuń zużyte akcesoria.
3. Umyj patelnię grillową, ruszt, kosz, formę do pizzy i osłonę ochronną w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia

naczyń, używając miękkiej gąbki. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

4. Patelnia grillowa, ruszt, kosz, patelnia do pizzy i pokrywa ochronna nadają się do mycia w zmywarce.
5. Jeżeli potrawa się przypali, przelej lub zanurz akcesoria w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Pozostaw na około pół godziny, a następnie zmyj.
6. Możesz również użyć dołączonej szczotki do czyszczenia, aby usunąć przypalone jedzenie.

### CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię grilla miękką, lekko zwilżoną gąbką, a następnie wytrzyj do sucha czystą szmatką.



**OSTRZEŻENIE!**  
**PRZED CZYSZ-**  
**CZENIEM UPEWNIJ**  
**SIĘ, ŻE GRILL I JEGO**  
**AKCESORIA SĄ CAŁ-**  
**KOWICIE CHŁODNE.**  
**W PRZECIWNYM**  
**RAZIE ISTNIEJE RY-**  
**ZYKO POWAŻNYCH**  
**OBRAŻEŃ.**

### PRZECHOWYWANIE

Przed odstawieniem upewnij się, że urządzenie jest czyste, suche i całkowicie zimne. Umieść je w dobrze wentylowanym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone do składowania odpadu przez lokalny urząd.

## UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie nowego produktu będącego jego odpowiednikiem. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

### **Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej**

Chcąc zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwróć się o potrzebne informacje do sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

### **Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej**

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Chcąc zutylizować ten wyrób, zwróć się o potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji do lokalnych urzędów lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymogi dyrektyw UE, które go dotyczą.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Językiem oryginału jest język czeski.

Adres producenta: FAST ČR, a.s., U Sanitatu 1621, Říčany CZ-251 01

Because of continuous improvement of design and other properties, your product may slightly differ from the one shown on the pictures in this manual.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vámi zakúpený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návode.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vámi kúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők állandó fejlesztése miatt a megvásárolt termék enyhén eltérhet az ezen útmutatóban található képeken mutatott terméktől.

Ze względu na ciągłe udoskonalanie designu i innych właściwości, zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na rysunkach w niniejszej instrukcji.



[WWW.CATLER.EU](http://WWW.CATLER.EU)