

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **Przed użyciem różna należy uważnie przeczytać niniejsze uwagi w celu uniknięcia wszelkich nieprawidłowości i otrzymania jak najlepszych rezultatów.**
- Urządzenie przeznaczone jest do smażenia produktów żywnościowych. Nie należy używać go w innym celu, jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek.
- Należy zwracać uwagę, by kabel zasilający nie stykał się z gorącymi częściami urządzenia w trakcie jego funkcjonowania.
- Przed użyciem należy obie teflonowe płyty starannie umyć.
- Płyty można ponownie założyć tylko wtedy, gdy są całkiem suche.
- Nie należy pozwolić na korzystanie z urządzenia przez osoby (w tym również dzieci) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych, chyba że są one nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego:
 - przed schowaniem urządzenia lub wyjęciem płyt do smażenia
 - przed każdą operacją czyszczenia czy pracami konserwacyjnymi
 - natychmiast po użyciu
- Używać tylko przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu. Użytkownik nie powinien wymieniać kabla zasilającego urządzenia, ponieważ czynność ta wymaga użycia specjalnych narzędzi. W przypadku uszkodzenia kabla jego wymiany może dokonać producent lub jego serwis techniczny w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.
- Nie wyjmować nigdy wtyczki z gniazdka pociągając za kabel.
- Nie używać nigdy urządzenia bez płyt do smażenia.
- Nie używać nigdy urządzenia bez pojemnika na tłuszcz L.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie można schować dopiero po jego całkowitym schłodzeniu.
- Nie dotykać płyt ostrymi przyrządami, aby nie zniszczyć ich powłoki.
- Uwaga: w trakcie działania urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznych może być bardzo wysoka.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez zewnętrzny regulator czasowy ani przez oddzielny układ do zdalnego sterowania.

Urządzenia te są zgodne z normą EN 55014 dotyczącą eliminowania zakłóceń radiowych. Materiały i akcesoria przeznaczone do kontaktu z produktami żywymi są zgodne z przepisami aktu normatywnego UE 1935/2004.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.



Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

OPIS URZĄDZENIA (Mod. CG400)

- | | |
|--|--|
| A Uchwyt izolacyjny | G Zaczepy zwalniające płyty |
| B Lampka kontrolna | H Podstawa |
| C Regulowany termostat | I Płyta dolna, teflonowa, wyjmowana |
| D Wyświetlacz | L Pojemnik na tłuszcz |
| E Zaczepy zamykające | |
| F Płyta górna, teflonowa, wyjmowana | |

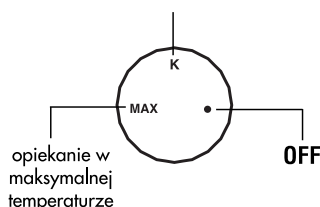
OPIS URZĄDZENIA (Mod. CG600-CG660)

- A Uchwyt izolacyjny
- B1 Wskaźnik funkcji wybranej dla górnej płyty
- C1 Lampka kontrolna włączenia górnej płyty
- D1 Regulowany termostat dla górnej płyty
- B2 Wskaźnik funkcji wybranej dla dolnej płyty
- C2 Lampka kontrolna włączenia dolnej płyty
- D2 Regulowany termostat dla dolnej płyty
- E Zaczepy zamykające
- F Płyta górna, teflonowa, wyjmowana i (tylko mod. CG660) obracana
- G Zaczepy zwalniające płyty
- H Podstawa
- I Płyta górna, teflonowa, wyjmowana i (tylko mod. CG660) obracana
- L Pojemnik na tłuszcz

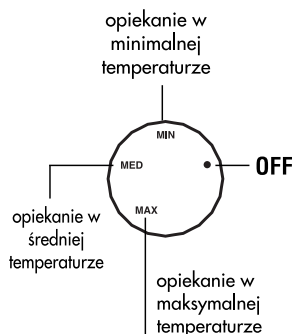
OPIS TERMOSTATÓW OPIS TERMOSTATÓW (D1 Mod. CG600 – D2 Mod. CG660)

D1 - T E R M O S T A T G Ó R N E J P Ł Y T Y

K = Keep Warm (utrzymanie temperatury)
używany tylko wtedy, gdy urządzenie znajduje się w poz. 3. Produkty należy rozłożyć na górnej płycie.



D2 - T E R M O S T A T D O L N E J P Ł Y T Y



INSTALOWANIE

- Przed użyciem należy sprawdzić czy urządzenie nie zostało uszkodzone w trakcie transportu.
- Urządzenie należy instalować na poziomej płaszczyźnie poza zasięgiem dzieci, ponieważ niektóre części opiekacza w trakcie działania nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka należy sprawdzić czy:
 - napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem urządzenia;
 - moc w gniazdku wynosi co najmniej 10A;
 - typ gniazdka dostosowany jest do wtyczki, w przeciwnym wypadku należy je wymienić;
 - **gniazdko posiada skuteczne uziemienie.** Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane zaniedbaniem tego wymogu.
- Aby usunąć zapach nowości przy pierwszym użyciu urządzenia, powinno ono działać otwarte w pozycji ruszt (zob. str. 3, poz. 3) bez produktów żywnościowych przez co najmniej 5 minut. W trakcie tej czynności należy wietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE URZĄDZENIA

Urządzenie można wykorzystywać w jednej z 3 poniższych funkcji:

ZAMKNIĘTE

Idealna do wszelkiego rodzaju mięs, warzyw, polenty, kanapek (poz. 1 na str. 3).

OPIEKANIE

Idealna do ryb i pizzy (poz. 2 na str. 3). Aby przejść do tej pozycji, należy jedną ręką unieść górną część urządzenia i obrócić ją do siebie, a drugą ręką unieruchomić urządzenie trzymając je za uchwyt pojemnika do odprowadzania tłuszczu.

GRILL - RUSZT

Z pozycji tej można korzystać do smażenia wszelkich rodzajów potraw z wyjątkiem pizzy (poz. 3 na str. 3). Aby przejść do tej pozycji, należy całkowicie otworzyć urządzenie.

UŻYTKOWANIE (MOD. CG400)

- Wsadzić wtyczkę do gniazdka i ustawić termostat (C) w żądanej pozycji; (MIN/MED./MAX) zapali się lampka kontrolna (B). Urządzenie należy wstępnie nagrzać przy zamkniętych płytach.
- Kiedy urządzenie osiąga żądaną temperaturę, lampka kontrolna gaśnie.
- Na płytach rozłożyć produkty żywnościowe, które chcemy grillować.
- Ustawić urządzenie w jednej z trzech dostępnych pozycji: 1, 2, 3.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy przekręcić pokrętkę termostatu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara maksymalnie do końca.
- Po zakończeniu smażenia wyjąć wtyczkę z gniazdka i zostawić urządzenie do ostygnięcia.

Nie dotykać płyt ostrymi przyborami, aby nie zniszczyć ich powłoki.

UŻYTKOWANIE (MOD. CG600/660)

- Upewnić się czy pojemnik na tłuszcz jest prawidłowo zamocowany.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić oba termostaty (płyty dolnej i płyty górnej) w żądanej pozycji w zależności od produktu, który chcemy grillować (zob. tabela ze wskazówkami). Warunki nagrzewania urządzenia zmieniają się w zależności od pozycji płyt do opiekania:
- Poz. 1-2: nagrzewać płyty w pozycji zamkniętej, dopóki nie zadziałają termostaty;
- Poz. 3: nagrzewać płyty w pozycji otwartej, dopóki nie zadziała każdy z dwóch termostatów.
- W przypadku używania urządzenia w poz.

1 zaleca się ustawianie obu termostatów w pozycji Max w celu uzyskania jednolitego stopnia opieczienia.

- Gdy każda z płyt osiąga żądaną temperaturę, wyłącza się odpowiednia lampka kontrolna.
- Na płytach należy rozłożyć produkty żywnościowe, które chcemy grillować.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy przesunąć pokrętki obu termostatów aż do osiągnięcia pozycji OFF.
- Po zakończeniu smażenia wyjąć wtyczkę z gniazdka i zostawić urządzenie do wystygnięcia.
- Aby utrzymać temperaturę zgrillowanych potrafi (z urządzeniem w poz. 3), należy ustawić termostat górnej płyty w pozycji „K” i rozłożyć produkty żywnościowe na górnej płycie.

ZALECENIA DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Tylko w mod. CG660, płyty urządzenia mają jedną gładką powierzchnię do smażenia jajek, boczku i chleba tostowego oraz jedną żłobkowaną do grillowania. Można więc wybrać powierzchnię najbardziej odpowiednią do smażenia po prostu odczepiając płyty i mocując je od żądanej strony starając się, by kanały do odprowadzania tłuszczu skierowane były do środka (rys. 1).
- Produkty zamrożone lub zamarynowane należy osuszyć przed ich ułożeniem na płytach.
- Mięso przed rozpoczęciem smażenia należy przyprawić, a posolić dopiero przed podaniem.
- W przypadku używania pozycji zamkniętej, kawałki produktu przeznaczone do grillowania powinny mieć tę samą

grubość w celu uzyskania bardziej jednolitego stopnia wysmażenia.

- W przypadku smażenia ryb, płytę podstawy (I) należy posmarować olejem.
- W tabeli podajemy kilka przykładów wykorzystania niniejszego urządzenia.

Należy pamiętać, że tabela podaje przybliżone czasy smażenia.

Mogą one ulegać zmianie w zależności od cech produktu żywnościowego (temperatura początkowa, zawartość wody) oraz indywidualnych preferencji.

CZYSZCZENIE

- **Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek operacji czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i zostawić urządzenie do schłodzenia.**
- Czyszczenie po każdym smażeniu zapobiega wydostawaniu się dymu i niepożądanych zapachów w czasie kolejnych smażeń.
- Obie płyty można zdemontować zwalniając odpowiednie zaczepy (G) i umyć zarówno w wodzie jak i w zmywarce do naczyń.
- Na kilka minut zostawić talerze do odmoknięcia w ciepłej wodzie w celu

zmiękczenia ewentualnych przywarłych resztek pozostałych po smażeniu.

- Nie używać przyrządów czy detergentów ściernych, które mogłyby uszkodzić lub zarysować specjalną powłokę teflonową.
- Założyć czyste i dokładnie osuszone talerze starając się, by zostały dobrze zamocowane.
- Aby opróżnić lub wyczyścić pojemnik na tłuszcz, należy go wyjąć pociągając na zewnątrz odpowiedni uchwyt. Aby pojemnik ponownie założyć, wykonać odwrotną i uchwyt maksymalnie docisnąć.

PRODUKTY (Ilość)	POZ. TER-MOSTAT	POZ. GRILL	CZAS	UWAGI I ZALECENIA
Kotlety (1)	max	1	6'-8'	Kotlety powinny posiadać możliwie jednakową grubość
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Nie otwierać urządzenia przed upływem 2'-3', w przeciwnym wypadku produkt pęknie.
Befsztyk wieprzowy (1)	med	1	2'-3'	Czas smażenia: krwisty befsztyk
Żeberka (3)	max	1	15'-18'	Po 10' żeberka obrócić
Szaszłyki (3)	max	1	8'-10'	Obrócić po 4'-5'
Kurczak (1kg)	med	1	75'-80'	W połowie otwarty, nigdy nie obracać
Würstel /Kielbasa	max	1	4'-6'	Przeciąć ją na połowę
Filet z pstrąga (1)	med	2	16'-20'	Talerz posmarować olejem i obrócić w połowie smażenia
DRÓB	med	1	6'-8'	Pociąć je na jednakowe kawałki
Polenta (w plastrach)	med	1	20'-25'	Pociąć ją na kawałki o grubości 1,5 cm. Nie otwierać płyty przed upływem 15'.
Butki z nadzieniem	med	1	3'-9'	Używać miękkich butek
Toast	med	1	2'-3'	Do każdego tosta wkładać tylko pół plastru sera
Pizza	med	2	40'-45'	Po wyjęciu dolnej płyty umieścić na niej ciasto na pizzę, następnie włożyć całość do urządzenia i rozłożyć farsz.