

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **Przed użyciem rożna 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.
- Ustawić urządzenie poza zasięgiem dzieci i nie zezwalać na jego użytkowanie bez nadzoru.
- 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 należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego.
- 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.

Urządzenia te są zgodne z normą EN 55014 dotyczącą eliminowania zakłóceń radiowych.

OPIS URZĄDZENIA

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

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 zaniedbaniami 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. Górna pozycja odpowiednia jest do opiekania produktów żywnościowych o większej grubości.

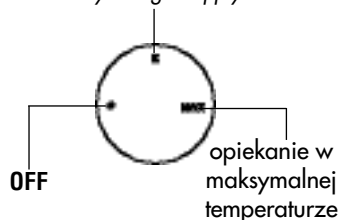
GRILL - RUSZT

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.

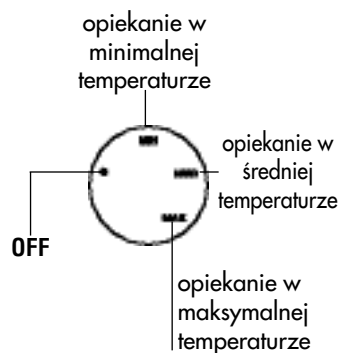
OPIS TERMOSTATÓW (D1 I D2)

D1 - TERMOSTAT GÓRNEJ PŁYTY

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



D2 - TERMOSTAT DOLNEJ PŁYTY



UŻYTKOWANIE

- Upewnić się czy pojemnik na tłuszcz jest prawidłowo zamocowany.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić oba termostaty (dolnej i górnej płyty) w żądanej pozycji w zależności od produktów żywnościowych, które pragniemy grillować (patrz 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 rozłożyć produkty żywnościowe, które chcemy grillować.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy przekręcić pokrętkę obu termostatów aż do osiągnięcia pozycji OFF;
- Po zakończeniu smażenia wyjąć wtyczkę z gniazdka i zostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Aby utrzymać temperaturę zgrillowanych potraw (z urządzeniem w poz. 3), należy ustawić termostat górnej płyty w pozycji "K" i rozłożyć produkty żywnościowy na górnej płycie.

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

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

ZALECENIA DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- **Tylko w mod. CG660** płyty urządzenia mają jedną gładką powierzchnię do smażenia jajek, boczku i chleba tostowego oraz jedną 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 "zamknięty" 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.
- Poniżej 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.

przywartych 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)	TEMP. PŁYTA DOLNA	TEMP. PŁYTA GÓRNA	POZ. GRILL	CZAS	UWAGI I ZALECENIA
Kotlety (1)	max	max	1	6'-8'	Kotlety powinny posiadać możliwie jednakową grubość
Hamburger (2)	max	max	1	3'-5'	Nie otwierać urządzenia przed upływem 2'-3', w przeciwnym wypadku produkt pęknie.
Pieczeń (1)	max	max	1	2'-3'	Czas smażenia: krwisty befsztyk
Befszyk wieprzowy (1)	max	max	1	2'-3'	Czas smażenia: krwisty befsztyk
Żeberka (3)	max	max	1	15'-18'	Po 10' żeberka obrócić
Wątróbka (2)	max	max	1	2'-3'	Wątróbkę dokładnie umyć
Szaszłyki (3)	max	max	1	8'-10'	Obrócić po 4'-5'
Kurczak (1 kg)	max	max	1	75'-80'	W połowie otwarty, nigdy nie obracać
Würstel (kielbasa wędzona) (3)	max	max	1	3'-5'	Przeciąć je na połowę
Kielbasa (2)	max	max	1	4'-6'	Przeciąć ją na połowę
Kielbasa długa	max	max	1	7'-9'	Jeśli to konieczne, przeciąć ją na połowę
Filet z pstrąga (1)	med	max	2	16'-20'	Talerz posmarować olejem i obrócić w połowie smażenia
Plaster łososia (1)	med	max	2	16'-20'	Talerz posmarować olejem i obrócić w połowie smażenia
Sola (1)	med	max	2	18'-22'	Talerz posmarować olejem i obrócić w połowie smażenia
Małże (15)	med	max	2	12'-15'	Nie trzeba smarować olejem ani obracać
Bakłażany (6 plasterów)	max	max	1	6'-8'	Pociąć je na jednakowe kawałki
Cukinie (7 plasterów)	max	max	1	6'-8'	Pociąć je na jednakowe kawałki
1 papryka (ćwiartka)	max	max	1	6'-8'	Zamknąć urządzenie i nacisnąć maksymalnie
Cebule (w plasterach)	max	max	1	6'-8'	Pociąć je na jednakowe kawałki
Polenta (w plasterach)	max	max	1	20'-25'	Pociąć ją na kawałki o grubości 1,5 cm. Nie otwierać płyty przed upływem 15'.
Bułki z nadzieniem	max	max	1	3'-9'	Używać miękkich bułek
Toast	max	max	1	2'-3'	Do każdego tosta wkładać tylko pół plastra sera
Pizza	med	max	2	40'-45'	Po wyjęciu dolnej płyty umieścić na niej ciasto na pizzę, następnie włożyć całość do urządzenia i rozłożyć farsz.