



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.
- Bez odpowiedniego nadzoru urządzenia nie powinny używać dzieci i osoby niepełnosprawne.
- Nie pozwolić by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Należy zwracać uwagę, by kabel zasilający nie stykał się z gorącymi częściami urządzenia w trakcie jego funkcjonowania.
- W trakcie działania urządzenia temperatura jego dostępnych płaszczyzn może być wysoka.
- Przed użyciem należy obie teflonowe płyty starannie umyć.
- Płyty można ponownie założyć tylko wtedy, gdy są całkiem suche.
- Upewnić się czy zaczep I utrzymuje płytę w odpowiedniej pozycji.
- 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.
- **UWAGA:** w niniejszym urządzeniu nie należy używać węgla ani też innych podobnych materiałów palnych.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie można schować dopiero po jego całkowitym schłodzeniu.
- Nie dotykać płyt ostrymi przyrządami, aby nie zniszczyć ich powłoki.

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

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:

ZAMKNIĘT

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 unieść górną część urządzenia i obrócić ją do siebie.

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 i obniżyć przegrodę (C).

UŻYTKOWANIE

- Wsadzić wtyczkę do gniazdka i w modelach, w których został przewidziany, ustawić termostat (H) w żądanej pozycji; zapali się lampka kontrolna (L). Urządzenie wstępnie nagrzewa 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.
- Pod otworem odprowadzającym tłuszcz należy ustawić żaroodporne naczynie.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy przekręcić pokrętkę termostatu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara maksymalnie do końca między poz. "slow" (wolno) a poz. "0". Następnie nacisnąć je cały czas przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do uzyskania poz. "0".
- Po zakończeniu smażenia wyjąć wtyczkę z gniazdka i zostawić urządzenie do ostygnięcia.

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

ZALECENIA DOTYCZĄCE

SMAŻENIA

- 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 (G) 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.

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 smażen.
- Obie płyty można zdemontować zwalniając odpowiednie zaczepy (I) 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.

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.
Pieczeń (1)	śred	1	2'-3'	Czas smażenia: krwisty befsztyk
Befszyk wieprzowy (1)	max	1	2'-3'	Czas smażenia: krwisty befsztyk
Żeberka (3)	max	1	15'-18'	Po 10' żeberka obrócić
Wątróbka (2)	śred	1	2'-3'	Wątróbkę dokładnie umyć
Szaszłyki (3)	max	1	8'-10'	Obrócić po 4'-5'
Kurczak (1kg)	śred	1	75'-80'	W połowie otwarty, nigdy nie obracać
Würstel (kielbasa wędzona) (3)	max	1	3'-5'	Przeciąć je na połowę
Kielbasa (2)	max	1	4'-6'	Przeciąć je na połowę
Kielbasa długa	max	1	7'-9'	Jeśli to konieczne, przeciąć ją na połowę
Filet z pstrąga (1)	śred	2	16'-20'	Talerz posmarować olejem i obrócić w połowie smażenia
Plaster łososia (1)	śred	2	16'-20'	Talerz posmarować olejem i obrócić w połowie smażenia
Sola (1)	śred	2	18'-22'	Talerz posmarować olejem i obrócić w połowie smażenia
Małże (15)	śred	2	12'-15'	Nie trzeba smarować olejem ani obracać
Bakłazany (6 plasterów)	śred	1	6'-8'	Pociąć je na jednakowe kawałki
Cukinie (7 plasterów)	śred	1	6'-8'	Pociąć je na jednakowe kawałki
1 papryka (ćwiartka)	śred	1	6'-8'	Zamknąć urządzenie i nacisnąć maksymalnie
Cebule (w plastrach)	śred	1	6'-8'	Pociąć je na jednakowe kawałki
Polenta (w plastrach)	śred	1	20'-25'	Pociąć ją na kawałki o grubości 1,5 cm. Nie otwierać płyty przed upływem 15'.
Butki z nadzieniem	śred	1	3'-9'	Używać miękkich bułek
Tost	śred	1	2'-3'	Do każdego tosta wkładać tylko pół plastra sera
Pizza	średnia	2	40'-45'	Po wyjęciu dolnej płyty umieścić na niej ciasto na pizzę, następnie włożyć całość do urządzenia i rozłożyć farsz.