

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.
 - 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.
 - 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 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.
 - **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.
- Materiały i akcesoria przeznaczone do kontaktu z produktami żywnościowymi są zgodne z przepisami aktu normatywnego UE 1935/2004.

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 gniazdka 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 (poz. 2) bez produktów żywnościowych przez co najmniej 5 minut. W trakcie tej czynności należy wietrzyć pomieszczenie.

UŻYTKOWANIE

- Wsadzić wtyczkę do gniazdka i ustawić termostat (H) e żądanej pozycji; zapal się lampka kontrolna zasilania (L). Urządzenie wstępnie nagrzać przy zamkniętych płytach.
- Kiedy urządzenie osiąga żadaną temperaturę, lampka kontrolna "Ready" (Gotowy) (I) zapal.
- Na płytach rozłożyć produkty żywnościowe, które chcemy grilować.
- Pod otworem odprowadzającym tłuszcz należy ustawić zbiorniczek na tłuszcz "N".
- Aby wyłączyć urządzenie, należy przekręcić pokrętkę termostatu w kierunku przeciwnym do ruchu

wskazówek zegara maksymalnie do końca oraz odłączyć je od sieci zasilającej.

- Po zakończeniu smażenia wyjąć wtyczkę i zostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Zaczep mocujący (B) umożliwia zamknięcie urządzenia (poz. 1), aby ułatwić jego przenoszenie.
- Urządzenie wyposażone jest w ruchomą płytę górną, które dostosowuje się do grubości produktów żywnościowych.

Nier 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 smażenia ryb płytę dolnej podstawy (F) 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.

- Nie używać przyrządów czy detergentów ściernych, które mogłyby uszkodzić lub zarysować specjalną powłokę teflonową.

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 umożli

liwia 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.

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
Wurstel (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
Bakłażany (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 butek
Tost	śred	1	2'-3'	Do każdego tosta wkładać tylko pół plastra sera