

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.**
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do smażenia produktów spożywczych. Nie należy go używać w innym celu ani też modyfikować czy w jakikolwiek sposób naprawiać na własną rękę.
- Przed użyciem starannie umyć wszystkie akcesoria.
- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie elementy papierowe znajdujące się wewnątrz urządzenia, takie jak papierowe zabezpieczenia, instrukcje obsługi, plastikowe torebki, itp.
- **W trakcie działania urządzenia może się nagrzewać do wysokiej temperatury. W razie potrzeby użyć rękawic.**
- **Niniejsze urządzenie elektryczne działa w wysokich temperaturach, które mogą spowodować oparzenia.**
- Nie dopuścić, by z urządzenia korzystały osoby (w tym również dzieci) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub posiadające niewystarczające doświadczenie czy wiedzę, chyba że są one uważnie nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem
- Nie przesuwać urządzenia w czasie jego działania. Poczekać, aż ostygnie, a następnie usunąć z niego wodę.
- Nie używać urządzenia, jeżeli:
 - Jego kabel zasilający jest uszkodzony.
 - Urządzenie spadło z wysokości lub wykazuje widoczne uszkodzenia bądź nieprawidłowości działania. W takich przypadkach, aby uniknąć wszelkiego niebezpieczeństwa, urządzenie należy oddać do najbliższego serwisu technicznego.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać ani dotykać gorących części grilla. Nigdy nie odłączać urządzenia pociągając za kabel zasilający.
- W przypadku korzystania z przedłużacza, należy sprawdzić czy jest w dobrym stanie, czy jest wyposażony we wtyczkę z uziemieniem i z przewodem odcinającym o przekroju co najmniej równym przekrojowi kabla zasilającego dostarczanego wraz z urządzeniem.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem, nigdy nie zanurzać kabla zasilającego, wtyczki czy całego urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- W pobliżu urządzenia lub tuż pod meblem, na którym jest umieszczone, nie ustawiać nigdy łatwopalnych przedmiotów.
- Nie używać urządzenia jako źródła ciepła.
- Nigdy nie wkładać papieru, kartonu lub plastiku do wnętrza urządzenia i nigdy nic na nim nie stawiać (naczyni kuchennych, rusztu, innych przedmiotów).
- Zważywszy na różnorodność obowiązujących przepisów, w przypadku używania niniejszego urządzenia w innym kraju, aniżeli kraj, w którym został nabyty, należy go zanieść do sprawdzenia do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Dla własnego bezpieczeństwa, nigdy samodzielnie nie demontować urządzenia, lecz zwracać się zawsze do autoryzowanego serwisu technicznego.
- Niniejsze urządzenie zostało przewidziane wyłącznie do użytku domowego. Jakiegokolwiek wykorzystanie do celów profesjonalnych, użycie nieodpowiednie lub niezgodne z instrukcją obsługi zwalnia producenta z odpowiedzialności i z obowiązku gwarancji.
- Jeżeli urządzenie nie jest wykorzystywane, a w każdym razie przed czyszczeniem, należy je zawsze odłączyć od źródła zasilania.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymiany powinien dokonać producent lub jego punkt serwisowy bądź też osoba posiadająca podobne uprawnienia, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.
- Nie używać węgla ani podobnych materiałów palnych.
- Okresowo sprawdzać poziom wody.
- Nie dotykać płyt ostrymi przyrządami, aby nie zniszczyć ich powłoki.
- Nie korzystać nigdy z urządzenia na wolnym powietrzu.



- Nie korzystać nigdy z urządzenia bez brytfanki na tłuszcz i płyty teflonowej.
- Materiały i wyposażenie przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dyrektywy EWG 1935/2004.

ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI

OPIS

- A pojemnik na tłuszcz
- B płyta teflonowa
- C grzejnik
- D wyłącznik ON/OFF
- E lampka kontrolna
- F pokrętko termostatu
- G prowadnice boczne
- H brytfanka na tłuszcz
- I ruszt

INSTALACJA

- przed użyciem należy sprawdzić czy urządzenie nie zostało uszkodzone w trakcie transportu
- urządzenie zainstalować na poziomej powierzchni z dala od dzieci, ponieważ niektóre jego części w trakcie użytkowania nagrzewają się do wysokiej temperatury
- przed włożeniem wtyczki do gniazdka zasilającego, należy sprawdzić czy:
 - napięcie w Waszej sieci zasilającej odpowiada wartości podanej na tabliczce z danymi technicznymi
 - moc w gniazdku wynosi co najmniej 10A
 - typ gniazdka dostosowany jest do wtyczki, w przeciwnym wypadku wtyczkę należy wymienić
 - gniazdko posiada skuteczne uziemienie. Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zasad.

UŻYTKOWANIE

- przed włączeniem urządzenia, brytfankę na tłuszcz należy napełnić wodą (woda powinna ZAWSZE utrzymywać się między poziomem MIN i MAX).
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego i przesunąć wyłącznik (D) do pozycji ON. Zapali się wówczas lampka kontrolna (E). Termostat (F) ustawić w żądanej pozycji (MIN - MED lub MAX).
- **przed pierwszym użyciem należy włączyć urządzenie "na sucho" (z wodą w brytfance na tłuszcz) z termostatem ustawionym w pozycji maksymalnej, na co najmniej 15 minut, aby usunąć zapach nowości i niewielką ilość dymu wynikającego z obecności substancji zabezpieczających umieszczonych na grzejnikach przed transportem. W czasie tej operacji należy wietrzć pomieszczenie.**
- przed rozpoczęciem smażenia zaleca się nagrzanie urządzenia przez około 5 – 10 minut (tylko wtedy, gdy zamierzamy grillować, można uruchomić zimne urządzenie wydłużając odrobinę czas pieczenia).
- jeżeli należy obrócić lub po prostu sprawdzić stopień usmażenia mięsa, wyjąć ostrożnie brytfankę na tłuszcz w taki sposób, by nie wylała się z niej woda.
- w celu wyłączenia urządzenia, wyłącznik (D) przesunąć do położenia OFF, wyjąć wtyczkę z gniazdka i przed wylaniem wody poczekać, aż urządzenie ostygnie.

UWAGA: urządzenie nie działa, jeżeli brytfanka na tłuszcz nie została prawidłowo włożona w jedną z dwóch prowadnic. W istocie, we wnętrzu urządzenia znajduje się wyłącznik, który wykrywa obecność brytfanki i z tego względu, urządzenia nie można włączyć "na sucho".

Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego ani też odrębnego systemu zdalnego sterowania.

POKRĘTŁO TERMOSTATU (F)

Regulowany termostat wyposażony jest w 3 pozycje: MIN - MED - MAX.

poz. MIN.: zalecana do utrzymywania temperatury upieczonych produktów żywnościowych.

poz. MED.: zalecana do produktów żywnościowych wymagających powolnego i długiego smażenia (np. kurczak).

poz. MAX.: zalecana do wszystkich rodzajów smażenia, zarówno na ruszcie jak i na płycie.

ZALECENIA W CELU UZYSKANIA DOSKONAŁYCH WYNIKÓW GRILLOWANIA

- nagrzać ruszt przez 5 – 10 minut.
- przed grillowaniem zamarynować mięso, aby było bardziej miękkie i smaczniejsze.
- mięso przed rozpoczęciem smażenia należy przyprawić, a posolić dopiero przed podaniem.
- w czasie smażenia, produkt żywnościowy należy obrócić, o ile nie określono inaczej.
- z ryb przeznaczonych do smażenia na ruszcie nie należy nigdy usuwać łusek.
- w przypadku grillowania ryby, aby ułatwić sobie jej obracanie, użyć szerokiej i płaskiej łyżki.
- produkty zamrożone lub zamarynowane należy dobrze osuszyć przed ich ułożeniem na płycie.
- używać wyłącznie naczyń plastikowych, ponieważ metal mógłby zniszczyć nieprzewierającą powierzchnię płyty.

MOŻLIWOŚCI SMAŻENIA

SMAŻENIE NA RUSZCIE (BEZ DYMU)

Funkcja ta jest idealna do smażenia mięsa i ryb na ruszcie, takich jak szaszłyki, hamburgery, kotlety, mały kogut, dorada, labraks, itp. W zależności od wielkości produktu żywnościowego włożyć ruszt do dolnej lub górnej prowadnicy (w większości przypadków lepiej używać górnej prowadnicy). W zależności od rodzaju produktów żywnościowych do smażenia, termostat można ustawić w pozycji MED lub MAX (zob. tabela smażenia na następnej stronie). Należy zawsze pamiętać o wlewu wody do brytfanki na tłuszcz i o utrzymaniu zawsze poziomu wody między poziomami MIN i MAX. Produkt żywnościowy należy obrócić mniej więcej w połowie smażenia.

SMAŻENIE NA PŁYCE

Funkcja ta jest idealna do smażenia warzyw, jajek, polenty, sera, kromek chleba, ogólnie befsztyków, itp. Płyty można używać również do smażenia mięsa i ryb (tak jak w przypadku smażenia na ruszcie) z tą różnicą, że w takim wypadku zetknięcie się produktu żywnościowego z płytą doprowadzi do powstania dymu. Termostat powinien zawsze znajdować się w pozycji MAX. Również w przypadku smażenia tylko z użyciem płyty, zaleca się wlewanie wody do brytfanki na tłuszcz, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia.

UWAGA: oczywiście, można równocześnie smażyć na płycie i na ruszcie (termostat powinien obowiązkowo znajdować się w położeniu MAX).

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.

TABELA CZASU SMAŻENIA

PRODUKT YWNOŚCIOWY	TYP SMAŻENIA	PROWADNICA	TERM.	CZAS
kotlety wieprzowe	RUSZT	GÓRNA	MAX	15 min.
hamburgery	RUSZT	GÓRNA	MAX	10 min.
befszyk wołowy	PŁYTA	- - -	MAX	4 min.
zeberka	RUSZT	GÓRNA	MAX	20 min.
szaszłyki	RUSZT	GÓRNA	MAX	20 min.
kurczak (połówka)	RUSZT	DOLNA	MED	60 min.
kiełbasa	RUSZT	GÓRNA	MAX	20 min.
parówka	PŁYTA	- - -	MAX	7 min.
plaster ryby	RUSZT	GÓRNA	MAX	20 min.
ryba w całości	RUSZT	GÓRNA	MAX	20 min.
ukinie	PŁYTA	- - -	MAX	12 min.
bakłażany	PŁYTA	- - -	MAX	14 min.
polenta	PŁYTA	- - -	MAX	16 min.
toasty	PŁYTA	- - -	MAX	2 min.
jaja	PŁYTA	- - -	MAX	3 min.

Wyżej podane czasy i ilości należy uważać wyłącznie za przykładowe.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zanurzać nigdy urządzenia w wodzie i nie myć go przy pomocy strumienia wody.

Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych używać zawsze wilgotnej gąbki.

W celu wyjęcia brytfanki z prowadnicy, należy ją pociągnąć na zewnątrz zwracając uwagę, by nie wylać wody, znajdującej się w jej wnętrzu.

Ruszt, brytfankę na tłuszcz, płytę teflonową i pojemnik na tłuszcz można myć jak zwykłe naczynia kuchenne, zarówno ręcznie jak i w zmywarce do naczyń.

Zwracać uwagę, by do czyszczenia płyty nie używać metalowych gąbek, ostrych lub tnących przedmiotów, ponieważ teflon mógłby zostać uszkodzony.

Do czyszczenia stalowych elementów używać odpowiedniego detergentu i gąbki ściерnej.

W razie potrzeby, kabel można oczyścić przy pomocy wilgotnej szmatki.

Nie zanurzać nigdy kabla w wodzie czy w innych cieczach.