

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **Przed użyciem opiekacza, należy uważnie przeczytać informacje dotyczące bezpieczeństwa, w celu uniknięcia błędów i osiągnięcia najlepszych rezultatów.**
- Urządzenie przeznaczone jest do opiekania produktów żywnościowych. Nie należy używać go w innym celu, jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano użycia w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepu, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych obiektach rekreacyjnych, wynajmowanych pokojach.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że będą uważnie nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna, o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku z nim związanym. Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i są nadzorowane. Trzymać urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Należy uważać, aby kabel zasilający nie stykał się z gorącymi częściami urządzenia w trakcie jego funkcjonowania.
- Nie wprowadzać żadnych przedmiotów w otwory wentylacyjne. Nie zatykać ich.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka: przed schowaniem urządzenia lub przed wyjęciem płyt opiekających; przed każdą czynnością czyszczenia i konserwacji; natychmiast po użyciu.
- Używać tylko przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta lub do jego Serwisu Technicznego, aby zapobiec jakiegokolwiek ryzyku.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka pociągając za kabel zasilający.
- Nigdy nie używać urządzenia bez płyt opiekających.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie można schować dopiero po jego całkowitym schłodzeniu.
- W trakcie działania urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznych  może być bardzo wysoka. Używać uchwytów lub rękawic, jeśli okaże się to konieczne.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE kompatybilność elektromagnetyczna.
- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi są zgodne ze wskazaniami Rozporządzenia UE 1935:2004.

## OPIS URZĄDZENIA

- A** Górna część urządzenia
- B** Uchwyt termoizolowany
- C** Płyta górna teflonowa, wymiowana
- D** Dolna część urządzenia
- E** Regulowany termostat

## INSTALACJA

- Przed użyciem należy sprawdzić czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Urządzenie musi być używane na płaskiej, suchej powierzchni, odpornej na ciepło, na wysokości przynajmniej 85 cm, poza zasięgiem dzieci.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka, należy sprawdzić czy:
  - napięcie sieciowe odpowiada wartości w V, 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 wtyczkę 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 grilla (zob. str. 3, poz. 3), bez produktów spożywczych, przez co najmniej 5 minut. W trakcie tej czynności należy wietrzyć pomieszczenie.

## POZYCJE UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

Urządzenie jest przystosowane do użytkowania w jednej z 3 następujących pozycji:

**PRZYLEGAJĄCA:** Idealna do opiekania mięs, warzyw, polenty, kanapek (**poz. 1** na str. 3).

**DO ZAPIEKANIA:** Idealna dla ryb i pizzy (**poz. 2** na str. 3).

Aby ustawić tę pozycję, należy **podnieść** górną część urządzenia i **przekreślić** do siebie.

**GRILL:** Pozycja ta może być użyta do wszystkich typów opiekania, oprócz pizzy (**poz. 3** na str. 3).

Aby ustawić tę pozycję, należy otworzyć całkowicie opiekacz.

## UŻYTKOWANIE

- Włożyć do gniazdka wtyczkę i w modelach, w których jest przewidziany, wyregulować termostat (**E**) na żądaną pozycję; zapali się lampka kontrolna (**G**). Rozgrzać urządzenie z zamkniętymi płytami.
- Kiedy urządzenie osiągnie żądaną temperaturę, lampka kontrolna zgaśnie.
- Ułożyć na płytach produkty do opieczania
- Ustawić urządzenie w jednej z trzech dostępnych pozycji, 1, 2, 3.
- Ustawić pojemnik odporny na ciepło, pod otworem odprowad-

- F** Zaczep mocujący/zwalniający płyt
- G** Lampka kontrolna
- H** Odprowadzenie tłuszczu
- I** Płyta dolna teflonowa, wymiowana

zającym tłuszcz.

- Aby wyłączyć urządzenie, należy przekreślić do oporu pokrętkę termostatu, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Po zakończeniu opiekania, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ochłodzenia.

**Nie dotykać płyt ostrymi narzędziami, aby nie zniszczyć ich powłoki.**

## RADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Produkty zamrożone lub zamarynowane należy osuszyć przed ich ułożeniem na płytach.
- Mięso przed rozpoczęciem smażenia należy przyprawić, a posolić dopiero przed podaniem.
- Kiedy stosuje się pozycję "przylegającą", produkty do opiekania powinny być tej samej grubości, aby zapewnić jednolite opiekanie.
- Kiedy opieka się ryby, należy naoliwić płyty (**I**).
- Poniżej podajemy kilka przykładów wykorzystania opiekacza. **Należy pamiętać, że tabela podaje przybliżone czasy opiekania. Mogą one ulegać zmianie w zależności od cech produktu żywnościowego (temperatura początkowa, zawartość wody) oraz indywidualnych preferencji.**

## CZYSZCZENIE

- **Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i zostawić urządzenie do ochłodzenia.**
- Czyszczenie po każdym opiekanu zapobiega wydostawaniu się dymu i niepożądanych zapachów w czasie kolejnego opiekania.
- 2 płyty mogą zostać wyjęte, wciskając odpowiednie zaczepy (**F**) i mogą być myte, zarówno w gorącej wodzie, jak i w zmywarce.
- Pozostawić płyty na kilka minut w gorącej wodzie, w celu odmoczenia ewentualnych resztek jedzenia, pozostających po opiekanu.
- Nie używać narzędzi czy środków ściernych, które mogłyby uszkodzić lub zarysować specjalną powłokę teflonową.
- Zamontować ponownie czyste i dokładnie osuszone płyty.

## Składowanie urządzenia



Zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE, nie składować urządzenia wraz z nieposortowanymi odpadami komunalnymi, lecz dostarczyć do oficjalnego punktu segregacji odpadów.

### Cg196

Waga netto 3,035 Kg

### Cg298

Waga netto 3,8 Kg

## TABELA OPIEKANIA

PRODUKTY SPOŻYWCZE (ilość)	POZ. TERMOST.	POZ. PŁYT	CZAS	UWAGI I ZALECENIA
Kotlety	MAX	1	6'-8'	Kotlety powinny mieć mniej więcej tę samą grubość
Hamburgery	MAX	1	3'-5'	Nie otwierać płyty przed 2'-3', w przeciwnym razie mogą się pokruszyć
Befsztzyk	MAX	1	2'-3'	Czasy piekani w celu uzyskania krwistego befsztzyka
Stek wieprzowy	MAX	1	2'-3'	Czasy piekani w celu uzyskania krwistego befsztzyka
Żeberka	MAX	1	15'-18'	Obrócić żeberka po 10'
Wątróbka	MAX	1	2'-3'	Umyć dobrze wątróbkę
Szaszłyki	MAX	1	8'-10'	Obrócić po 4'-5'
Kurczak	MED	1	20'-30'	Przekroić na pół, nie obracać
Parówki	MAX	1	3'-5'	Przekroić na pół
Kiełbasa	MAX	1	4'-6'	Przekroić na pół
Kiełbasa długa	MAX	1	7'-9'	Jeśli to konieczne, przekroić na pół
Filet z pstrąga morskiego	MED	2	16'-20'	Naoliwić płytę i obrócić w połowie piekani
Dzwonko łososia	MED	2	16'-20'	Naoliwić płytę i obrócić w połowie piekani
Sola	MED	2	18'-22'	Naoliwić płytę i obrócić w połowie piekani
Małże	MED	2	12'-15'	Nie jest konieczne ani naoliwienie ani obracanie
Bakłażany	MAX	1	6'-8'	Pokroić na jednakowe kawałki
Cukinie	MAX	1	6'-8'	Pokroić na jednakowe kawałki
1 papryka (ćwiartki)	MAX	1	6'-8'	Zamknąć płytę i docisnąć
Cebule (plasterki)	MAX	1	6'-8'	Pokroić na jednakowe kawałki
Polenta (plasterki)	MAX	1	10'-15'	Pokroić na grubość 1,5 cm. Nie otwierać płyty przed 10'
Kanapki nadziewane	MED	1	2'-4'	Używać miękkich bułek
Toast	MED	1	2'-3'	Położyć tylko połowę plasterka sera żółtego na stronę
Pizza	MED	2	30'-35'	Po wyjęciu dolnej płyty, ułożyć na niej ciasto na pizzę, następnie włożyć ponownie płytę i nałożyć na wierzch dowolne składniki