

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo!

Nieprzestrzeżenie może być przyczyną wypadków na skutek porażenia prądem, z zagrożeniem życia.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka, sprawdzić czy:
 - Napięcie sieci wskazane na tabliczce urządzenia, odpowiada napięciu instalacji elektrycznej;
 - Gniazdko zasilające ma obciążenie równe 16A i wyposażone jest w przewód uziemiający. Producent nie ponosi odpowiedzialności, jeżeli niniejsze zasady bezpieczeństwa nie będą przestrzegane.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie wchodzi w kontakt z częściami, które nagrzewają się podczas użytkowania. W przypadku uszkodzenia kabla, jego wymiany powinien dokonać producent lub jego Serwis Techniczny, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.
- Przed odstawieniem urządzenia lub wyciągnięciem płyt opiekających i przed czyszczeniem lub konserwacją, należy wyłączyć urządzenie, ustawiając wyłącznik na "0" i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Używać tylko przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka pociągając za kabel zasilający.
- Nie stosować urządzenia w pozycji półotwartej.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka, upewnić się, że wyłącznik jest w pozycji "0".



Uwaga!

Nieprzestrzeżenie może być przyczyną wypadków lub uszkodzeń urządzenia.

- 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.
- Trzymać z dala od dzieci i nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie używać urządzenia bez płyt opiekających.
- Urządzenie można schować dopiero po jego całkowitym schłodzeniu.
- Nie przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.



Ryzyko oparzenia!!

W przypadku nieprzestrzegania, niebezpieczeństwo oparzeń.

- W trakcie działania urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznych może być bardzo wysoka. Używać uchwyty (2) lub rękawic, jeśli okaże się to konieczne.
- Wyjąć lub wymienić płyty opiekacza, gdy urządzenie jest zimne.



Uwaga:

Ten symbol podkreśla ważne porady i informacje dla

użytkownika.

- Nie opiekać produktów zawiniętych w folię spożywczą lub w plastikowych woreczkach, w celu uniknięcia ryzyka pożaru.



Ten produkt jest zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

DANE TECHNICZNE

Waga netto	
CGH910/CGH910C	5 Kg
CGH912/CGH912C	5,8 Kg

Składowanie urządzenia



Nie składać urządzenia wraz z nieposortowanymi odpadami komunalnymi, lecz dostarczyć do oficjalnego punktu segregacji odpadów.

OPIS

- 1. Podstawa i pokrywa:** solidna struktura ze stali nierdzewnej z pokrywą samoregulującą.
- 2. Uchwyt:** mocny uchwyt z odlewane go metalu do regulacji pokrywy w zależności od grubości opiekanych produktów.
- 3. Wyjmowane płyty:** nieprzylegające i nadające się do mycia w zmywarce, łatwe do czyszczenia.
 - a. Płyty grillowe:** idealne do grillowania steków, hamburgerów, kurczaka i warzyw.
 - b. Płyty gładkie:** do przygotowywania naleśników, jajek, boczu i owoców morza (tylko w niektórych modelach).
- 4. Przełącznik funkcji:** opiekacz, grill.
- 5. Pokrętko termostatu opiekacza:** reguluje temperaturę od 80 do 230 stopni.
- 6. Pokrętko termostatu płyty:** reguluje temperaturę, od pozycji 1 do pozycji 5.
- 7. Lampka kontrolna włączone go urządzenia.**
- 8. Lampka kontrolna opiekacza gotowego do opiekania.**
- 9. Lampka kontrolna gotowości do użytku.**
- 10. Zbiorniczki na tłuszcz:** zbierają wytapiany tłuszcz, mogą być myte w zmywarce.
- 11. Łopatką do czyszczenia:** pomagają wyczyścić płyty po użytkowaniu.
- 12. Przyciski odblokowujące płytę:** wcisnąć w celu odblokowania płyty.
- 13. Dźwignia odblokowująca zawias:** pozwala na całkowite otwarcie pokrywy dla opiekania w pozycji płaskiej.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Pierwsze użycie urządzenia

Usunąć cały materiał opakowania i etykiety promocyjne, znajdujące się na płycie i na pojemniku.

Przed wyrzuceniem materiału opakowania, należy upewnić się, czy wyciągnięto się wszystkie części opakowania z nowego urządzenia. Zaleca się przechowywanie pudełka i materiału opakowania do kolejnego użycia.



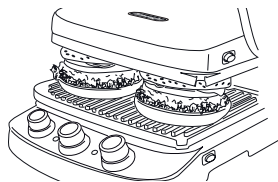
Uwaga: zbiorniczki na tłuszcz znajdują się za zewnątrz styropianowego wkładu, po lewej stronie. Przed użyciem należy usunąć kurz zebrany podczas transportu, wycierając wilgotną szmatką podstawę, pokrywę, pokrętkła regulacyjne. Dokładnie wyczyścić płyty opiekające, zbiorniczki na tłuszcz i łopatkę do czyszczenia. Płyty, zbiorniczki na tłuszcz i łopatką mogą być myte w zmywarce.



Uwaga: Przy pierwszym użyciu urządzenia, może być wyczuwalny lekki zapach i może pojawić się trochę dymu. Jest to normalne zjawisko przy urządzeniach z powierzchniami nieprzylegającymi. Urządzenie wyposażone jest w czarną łopatkę do czyszczenia, która może być użyta na wszystkich płytach, po ich całkowitym ochłodzeniu (przynajmniej 30 minut). Jeśli używa się łopatki przez dłuższy czas na gorących płytach, istnieje ryzyko jej stopienia.

Opiekacz (użyć płyty do opiekacza)

Opiekacz idealnie nadaje się do hamburgerów, mięsa bez kości i pokrojonego w cienkie plastry, warzyw i bułek. Funkcja "przylegająca" jest idealna do przygotowywania jedzenia w krótkim czasie, w zdrowy sposób. Używając opiekacza, produkty spożywcze są gotowe w krótkim czasie, ponieważ opiekane są z dwóch stron w tym samym czasie (zobacz rysunek).



Rowki płyty otwór w rogu pozwalają na odprowadzanie i zbieranie wytopionego tłuszczu. Kiedy używa się urządzenie w pozycji "przylegającej", zaleca się użycie rowkowanych płyt grillowych.

Oprzeć równomiernie pokrywę na górnej części produktu, do osiągnięcia żądanego opieczienia.

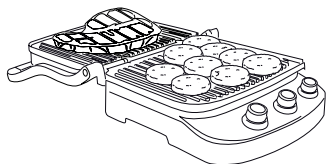
Urządzenie wyposażone jest w specjalny uchwyt i zawias, które pozwalają na regulację pokrywy w zależności od grubości opiekanych produktów spożywczych.

W ten sposób można opiekać, osiągając idealne rezultaty,

zarówno ziemniaki pokrojone w cienkie plasterki, jak i grube steki. Jeśli chce się przygotować w opiekaczu kilka rzeczy w tym samym czasie, produkty powinny mieć tę samą grubość, aby umożliwić równomierne domknięcie pokrywy.

Tryb grilla z płytą do grilla (użyć płyty do grilla)

Urządzenie może być używane jak grill dla przygotowywania hamburgerów, steków, kurczaka (nie zaleca się opiekania drobiu z kośćmi, ponieważ nie dopieka się równomiernie) i ryb. Tryb grilla jest najbardziej wszechstronnym trybem do używania urządzenia. Płyty znajdują się w pozycji otwartej, podwijając powierzchnię pieczenia (zobacz rysunek).



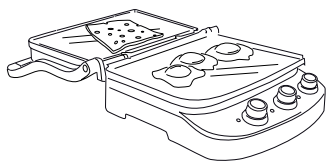
Na dwóch płytach można przygotować wiele produktów spożywczych, bez mieszania ich smaków lub też przygotować większą ilość tych samych produktów.

Otwarta pozycja grilla pozwala na grillowanie różnych kawałków mięsa, o różnej grubości, z różnymi stopniami wysmażenia. W pozycji grillowej, pokrywa jest całkowicie otwarta, tworząc podwójną, płaską powierzchnię grillowania.

W pozycji tej niezbędne jest obracanie produktów podczas ich grillowania. Przy użytkowaniu urządzenia w pozycji grillowej, należy stosować rowkowane płyty grillowe.

Tryb grilla z gładką płytą (tylko w modelu CGH902)

Urządzenie może być używane z płaskimi płytami, do smażenia naleśników, jajek, serów i wędlin na śniadanie (zobacz rysunek).



Duża powierzchnia pieczenia pozwala na jednoczesne przygotowanie różnych produktów spożywczych lub przygotowanie dużej ilości tego samego produktu. Kiedy używa się urządzenia z gładką płytą, pokrywa jest całkowicie otwarta, tworząc podwójną powierzchnię płaską. W pozycji tej niezbędne jest obracanie produktów podczas ich grillowania. Kiedy wybiera się tę funkcję, należy używać gładkich płyt.

UŻYTKOWANIE

Po prawidłowym przygotowaniu urządzenia i kiedy jest się gotowym do pieczenia, przekręcić przełącznik w lewo, w celu

wybrania funkcji grilla z gładką płytą lub w prawo, w celu wybrania funkcji opiekacza.

Po przekręceniu przełącznika na jedną z dwóch pozycji, zapala się czerwona lampka kontrolna, która wskazuje, że urządzenie jest włączone. Jeśli chce się używać urządzenia w funkcji opiekacza, przekręcić pokrętkę termostatu grilla, na żądaną temperaturę. Można ustawić temperaturę od 80°C do 230°C. Jeśli chce się używać urządzenia w funkcji grilla z gładką płytą, przekręcić pokrętkę termostatu grilla, na żądaną temperaturę. Można wybrać od poz. 1 do poz. 5.

W zależności od wybranej temperatury, może być koniecznych 8 minut na rozgrzanie urządzenia.

Kiedy termostat osiągnie żądaną temperaturę, zapala się zielona lampka kontrolna, która wskazuje, że urządzenie jest gotowe do użytku. Normalną rzeczą jest, że podczas użytkowania lampka zapala się i gasnie, sygnalizując, że termostat reguluje temperaturę. Pokrętła termostatu służą do regulacji temperatury powierzchni pieczenia. Można zmienić regulację temperatury w każdym momencie pieczenia, w zależności od rodzaju przygotowywanych produktów. Podczas opiekania należy zachować szczególną ostrożność. Aby otworzyć urządzenie, należy chwycić za czarną plastikową część uchwytu, która się nie nagrzewa. Natomiast części z odlewane aluminium stają się bardzo gorące, unikać dotykania tych części podczas i natychmiast po pracy urządzeniu.

Jeśli konieczna jest regulacja pokrywy podczas opiekania, używać zawsze rękawicy, aby uniknąć poparzeń.

Siedzisko dolnej płyty wykonane jest z plastyku i również ono może stać się bardzo gorące, ale nie istnieje ryzyko poparzenia.

Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji na urządzeniu, należy pozostawić je do ochłodzenia (przynajmniej 30 minut).

POZYCJE UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

Ustawić urządzenie na płaskiej i czystej powierzchni, w miejscu, w którym chce się gotować.

Urządzenie może być użytkowane w jednej z trzech pozycji:

- **Pozycja zamknięta** - Górna płyta/pokrywa przylega do dolnej płyty/podstawy. Jest to początkowa pozycja pieczenia, gdy używa się urządzenia w funkcji opiekacza. Pokrywa dostosowuje się automatycznie do grubości produktu spożywczego ułożonego na płycie.
- **Pozycja otwarta** - Górna płyta/pokrywa jest otwarta i znajduje się w pozycji 100° w stosunku do podstawy. W tej pozycji pokrywa musi zostać otwarta przed użyciem urządzenia jako opiekacza. Pokrywa pozostaje w pozycji otwartej, do momentu obniżenia uchwytu.
- **Pozycja płaska (całkowicie otwarta)** - Górna płyty/pokrywa jest na tym samym poziomie co dolna płyta/podstawa. Dolna i górna płyta są na tym samym poziomie, tworząc dużą powierzchnię pieczenia. W pozycji tej urządzenie może być używane w trybie grilla z płytą

rowkowaną lub gładką. Aby wyregulować urządzenie w tej pozycji, należy przede wszystkim znaleźć dźwignię odblokowywania zawiasa, umieszczoną na zawiasie. Chwycić za uchwyt lewą ręką, a prawą przesunąć do siebie dźwignię odblokowywania. Popchnąć do tyłu uchwyt do momentu całkowitego otwarcia pokrywy i oparcia na powierzchni roboczej. Jeśli urządzenie jest w pozycji otwartej i chce się je ustawić w pozycji zamkniętej, należy pociągnąć lekko za uchwyt do siebie, do momentu całkowitego ustawienia pokrywy w pozycji zamkniętej.

Wkładanie płyt opiekających

Ustawić pokrywę w pozycji płaskiej (zobacz powyżej), z pokrętkami regulacyjnymi przed sobą. Włożyć po kolei płyty. Każda płyta może zostać włożona tylko w jedno miejsce, na górze lub na dole i na każdej znajduje się napis "UPPER (górna) lub "LOWER" (dolna). Podnieść dolną płytę grillową z miejscem na grzałkę zwróconym w dół. Patrząc na płytę, otwór odprowadzania tłuszczu musi znaleźć się w przednim prawym rogu. Znaleźć wsporniki metalowe w centralnej części siedziska. Nachylić tylną część płyty i ustawić miejsce na grzałkę na płycie w linii z metalowymi wspornikami. Przesunąć płytę na wspornikach i popchnąć w dół przednią część płyty, która wejdzie w prawidłową pozycję. Przekręcić urządzenie i włożyć górną płytę, powtarzając operację wykonane przy dolnej płycie.

Wyciąganie płyt

Ustawić urządzenie w pozycji płaskiej (zobacz powyżej) Znaleźć z boku przyciski odblokowujące płyty. Wcisnąć zdecydowanie przycisk, płyta wyjdzie ze swojego siedziska. Chwycić płytę dwoma rękami, przesunąć wzdłuż wsporników metalowych i wyciągnąć ją z podstawy. Wcisnąć również kolejny przycisk, w celu wyciągnięcia drugiej płyty, powtarzając opisaną powyżej procedurę.



Wyciągnąć lub wymienić płyty opiekacza, gdy urządzenie jest zimne.

Pozycjonowanie zbiorniczków na tłuszcz

Kiedy używa się urządzenia w funkcji opiekacza, potrzebny jest tylko jeden zbiorniczek. Podczas opiekania, ustawić zbiorniczek pod otworem odprowadzającym tłuszcz. Tłuszcz pochodzący z jedzenia, odprowadzany jest przez otwór w płycie i zbierany w zbiorniczku. Po pieczeniu, usunąć odpowiednio tłuszcz.

Zbiorniczki na tłuszcz mogą być myte w zmywarce.

Kiedy używa się urządzenia w funkcji grilla lub z gładkimi płytami, należy użyć obu zbiorniczków.

Ustawić każdy zbiorniczek na krawędzi płyty, przy otworze odprowadzania tłuszczu. Po przygotowaniu urządzenia, włożyć

kabel zasilający do gniazdka.

W tym momencie można rozpocząć pieczenie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Konserwacja przeprowadzana przez użytkownika

- Nie używać metalowych narzędzi, które mogłyby porysować płyty. Używać narzędzi drewnianych lub z plastiku termoodpornego.
- Nie pozostawiać plastikowych narzędzi w kontakcie z gorącymi płytami, dotyczy to również łopatki na wyposażeniu.
- Między jednym pieczeniem a drugim, usunąć pozostałości pieczonych produktów, używając do tego celu otworu odprowadzającego tłuszcz i zbiorniczka na tłuszcz, następie przetrzeć papierowym ręcznikiem i przejść do kolejnego pieczenia.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji czyszczenia, pozostawić urządzenie do ochłodzenia (przynajmniej 30 minut).

Czyszczenie



Uwaga: Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy upewnić się, że jest ono całkowicie zimne.

Po zakończeniu pieczenia, przekręcić przełącznik do pozycji "0" i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Pozostawić urządzenie do ochłodzenia, przez przynajmniej 30 minut. Użyć łopatki dostarczonej wraz z urządzeniem, do usunięcia z płyt ewentualnych pozostałości jedzenia.

Łopatka może być myta w zmywarce.

Opróżnić zbiorniczki na tłuszcz. Zbiorniczki na tłuszcz mogą być myte ręcznie lub w zmywarce.

Wcisnąć przyciski odblokowywania płyt, aby wyciągnąć je z urządzenia. Przed ich dotknięciem, upewnić się, że są całkowicie zimne (potrzebnych jest przynajmniej 30 minut).

Płyty opiekacza mogą być myte w zmywarce, częste mycie może jednak zmniejszyć właściwości powłoki ceramicznej.

Nie używać metalowych przedmiotów do czyszczenia płyt.