WAŻNE OSTRZEŻENIA

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

⚠ ***Niebezpieczeństwo!***

Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować obrażenia stwarzające zagrożenie dla życia, na skutek porażenia prądem elektrycznym.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sprawdzić, czy:
  - napięcie sieci wskazane na tabliczce urządzenia, odpowiada napięciu instalacji elektrycznej;
  - Gniazdko zasilające wyposażone jest w uziemienie i ma minimalne natężenie 16A.
  - Profesjonalne użytkowanie urządzenia, użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub z instrukcją obsługi zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie styka się 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 i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Odczekać na całkowite schłodzenie urządzenia.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- 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. Sprawdzić ich stan oraz adekwatność przekroju.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazda, pociągając za kabel zasilający.

⚠ ***Uwaga!***

Niestosowanie się do tych ostrzeżeń powoduje ryzyko obrażeń ciała lub uszkodzeń urządzenia.

- Zewnętrzne części płyt czyścić miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą i delikatnym detergentem.
- Urządzenie przeznaczone jest do opiekania produktów żywnościowych. Nie należy używać go w innym celu, jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano jego użycia w pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy, w gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, wynajmowanych pokojach i innych obiektach rekreacyjnych.
- 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 zostaną pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna, o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku z nim związanym. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie mogą być wykonywane 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. Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie używać urządzenia bez płyt opiekających.
- Urządzenie można odłożyć do przechowywania dopiero po jego całkowitym schłodzeniu.
- Nie przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.

⚠ ***Ryzyko oparzeń!!***

Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować ryzyko oparzeń.

- W trakcie działania urządzenia, powierzchnia zewnętrzna może stać się bardzo gorąca. W razie potrzeby należy zawsze używać uchwytu (2) lub rękawic kuchennych.

- Płyty opiekające można demontować lub wymieniać dopiero po całkowitym schłodzeniu urządzenia.
- Sondy temperatury można używać tylko do pomiaru

odblokowania i demontażu płyty.

4. **Urządzenie do blokowania/odblokowywania płyty grilla i dźwignia regulacji wysokości:** W

temperatury żywności. Podczas wkładania do żywności należy uważać, aby nie dotknąć gorących części!

Zanotuj:

Ten symbol oznacza porady i informacje ważne dla użytkownika.

- Nie opiekać produktów zawiniętych w folię spożywczą lub umieszczonych w foliowych woreczkach, aby uniknąć zagrożenia pożarem.
- Po zakończeniu czyszczenia płyty opiekające muszą zostać wysuszone przed ponownym zamontowaniem w urządzeniu.

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004, dotyczącego materiałów i przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

POLSKA: AKTUALNE INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA PRODUKTÓW (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

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. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

OPIS

1. **Podstawa i pokrywa:** solidna struktura ze stali nierdzewnej z pokrywą samoregulującą.
2. **Uchwyt**: solidny uchwyt z metalu do regulacji pokrywy w zależności od grubości opiekanych produktów.
3. **Przyciski zwolnienia płyty:** nacisnąć w celu zablokowania górnej płyty/pokrywy na żądanej wysokości, w celu przygotowania potraw, które nie wymagają dociskania.
5. **Dźwignia odblokowania zawiasu:** pozwala na całkowite otwarcie pokrywy dla opiekania w położeniu płaskim.
6. **Stopnie regulacji wysokości.**
7. **Kontrolka włączenia.**
8. **Przycisk Start/Stop.**
9. **Pokrętło termostatu płyty dolnej:** do regulowania temperatury od 60°C do 240°C lub do wyłączania płyty dolnej.
10. Przycisk „SEAR" („zapieczętowanie" żywności) płyty dolnej.
11. Przycisk "Sandwich".
12. Przycisk "Hamburger".
13. Przycisk utrzymywania ciepła.
14. **Przycisk czasu/sondy temperatury** "-": służy do regulacji (zmniejszania) czasu pieczenia lub temperatury docelowej sondy.
15. **Przycisk czasu/ sondy temperatury** "+": służy do regulacji (zwiększania) czasu pieczenia lub temperatury docelowej sondy.
16. **Pokrętło termostatu płyty górnej:** do regulowania temperatury od 60°C do 240°C lub do wyłączania płyty górnej.
17. Przycisk „SEAR" („zapieczętowanie" żywności) płyty górnej.
18. Łącznik sondy temperatury.
19. **Demontowane płyty:** nieprzylegające i nadające się do mycia w zmywarce, łatwe do czyszczenia. LICZBA I RODZAJ PŁYT MOŻE SIĘ ZMIENIAĆ W ZALEŻNOŚCI OD MODELU.

19a. **Płyta grillowa:** przeznaczona do grillowania steków, hamburgerów, kurczaka i warzyw

19b: **Płyta gładka:** do przygotowywania smacznych naleśników, jajek, boczku i owoców morza.

19c: **Górna płyta gofrowa:** przeznaczona do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (w modelu CG9167 lub jako oddzielne akcesorium).

19d: **Dolna płyta gofrowa:** przeznaczona do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (w modelu CG9167 lub jako oddzielne akcesorium).

20. **Zbiorniczek na tłuszcz:** wbudowana w urządzenie i demontowana w celu ułatwienia czyszczenia.
21. Miarka do gofrów (tylko w niektórych modelach).
22. Sonda temperatury i etui.

PIERWSZE UŻYCIE

Usunąć cały materiał opakowaniowy i znajdujące się na płycie etykiety promocyjne. Przed wyrzuceniem materiału opakowania należy upewnić się, czy z nowego urządzenia zostały wyciągnięte wszystkie części opakowania.
Zaleca się zachowanie pudełka i materiału opakowaniowego do kolejnego użycia.

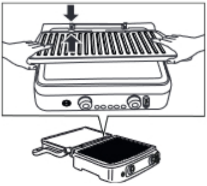
ⓘ ***Zanotuj:*** Przed użyciem wyczyścić podstawę, pokrywę oraz pokrętła sterujące za pomocą wilgotnej szmatki, aby usunąć kurz nagromadzony w czasie transportu.
Dokładnie wyczyścić płyty opiekające i tackę na tłuszcz. Płyty i zbiorniczek na tłuszcz mogą być myte w zmywarce.

ⓘ ***Zanotuj:*** Przy pierwszym użyciu urządzenia może być wyczuwalny niezbyt intensywny zapach i może pojawić się słaby dym. Jest to normalne zjawisko w urządzeniach z powierzchniami zapobiegającymi przywieraniu.

ⓘ ***Uwaga:*** demontowane płyty opiekające (grillowe i gładkie) można swobodnie wymieniać.

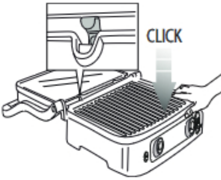
Montaż płyt opiekających

- Ustawić urządzenie w położeniu otwartym (rysunek 1). Włożyć po kolei płyty.



1

- Każda płyta, grillowa lub gładka, może zostać umieszczona tylko w gnieździe górnym lub dolnym (rysunek 2), z wyjątkiem płyt do gofrów.



2

Demontaż płyt

Zlokalizować po prawej stronie przyciski odblokowujące płyty (**3**).
Nacisnąć mocno przycisk w celu wyciągnięcia płyty z podstawy. Chwycić płytę dwoma rękami, przesunąć wzdłuż metalowych wsporników i wyciągnąć z podstawy. Nacisnąć również kolejny przycisk, w celu wyciągnięcia drugiej płyty, powtarzając opisaną powyżej procedurę.

⚠ ***Ryzyko oparzeń!!*** Płyty opiekające demontować lub wymieniać dopiero po całkowitym schłodzeniu urządzenia.

Umieszczanie tacki na tłuszcz

Podczas opiekania tackę na tłuszcz należy wsunąć do gniazda znajdującego się w tylnej części urządzenia. Tłuszcz pochodzący z żywności odprowadzany jest przez otwór w płycie i zbierany na tacce.

ⓘ ***Zanotuj:*** Podczas opiekania często sprawdzać tackę na tłuszcz i wyciągnąć ją, by uniknąć nadmiernego gromadzenia się płynnego tłuszczu.

Po zakończeniu opiekania należy utylizować zebrany tłuszcz we właściwy sposób.
Tackę na tłuszcz można myć w zmywarce.

⚠ ***Uwaga!*** Podczas opiekania zachować szczególną ostrożność.
Aby otworzyć urządzenie, należy chwycić za uchwyt, który nie nagrzewa się podczas pracy urządzenia. Pozostałe części, z odlewanego aluminium, stają się bardzo gorące. unikać dotykania tych części podczas i natychmiast po zakończeniu pracy urządzenia.
Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności w obrębie urządzenia, należy pozostawić je do schłodzenia na co najmniej 30 minut.
Żywność opiekać wyłącznie po wsunięciu tacki na tłuszcz. Nie opróżniać zbiorniczka na tłuszcz dopóki urządzenie nie będzie całkowicie schłodzone. Podczas wyciągania tacki należy uważać, aby nie rozlać tłuszczu.

POZYCJE UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

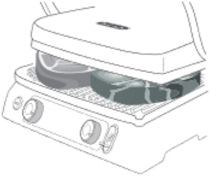
Grill zamknięty (położenie zamknięte)

Górna płyta przylega do płyty dolnej. Jest to początkowe położenie pieczenia, gdy używa się urządzania w funkcji opiekacza. Górna płyta dostosowuje się automatycznie do grubości produktów spożywczych umieszczonych na płycie dolnej.
W ten sposób jedzenie opiekane jest równomiernie po obu

stronach.
Grill zamknięty przeznaczony jest do przygotowywania

otwarcia pokrywy i ustawienie w położeniu otwartym (rysunek 5).

hamburgerów, mięsa bez kości i pokrojonego w cienkie plastry, warzyw i bułek. Funkcja “dotykowa” przeznaczona jest do przygotowywania potraw w krótkim czasie i w zdrowy sposób. Przy użyciu grilla zamkniętego produkty spożywcze gotowe są w krótkim czasie ponieważ opiekane są z dwóch stron jednocześnie (rysunek 3).



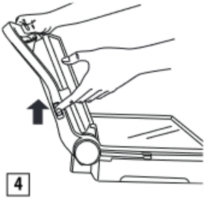
3

Rowki płyty oraz otwór w tylnej części urządzenia pozwalają na odprowadzanie i zbieranie wytopionego tłuszczu na odpowiedniej tacce.

Urządzenie wyposażone jest w specjalny uchwyt i zawias, które pozwalają na regulację płyty górnej, w zależności od grubości opiekanych produktów spożywczych. Jeśli ma się zamiar przygotować w grillu zamkniętym kilka artykułów w tym samym czasie, produkty powinny mieć taką samą grubość, aby umożliwić równomierne domknięcie pokrywy (płyty górnej).

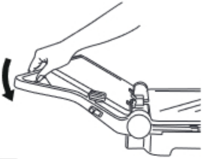
Grill otwarty

Górna płyta przy płycie dolnej. Dolna i górna płyta znajdują się na tym samym poziomie, tworząc dużą powierzchnię pieczenia. W tej konfiguracji urządzenie może być używane jako grill, zarówno z płytami grillowymi lub gładkimi. Aby wyregulować urządzenie w tym położeniu, należy zidentyfikować dźwignię odblokowywania zawiasu, umieszczoną po lewej stronie. Chwycić uchwyt prawą ręką, a lewą przesunąć do siebie dźwignię odblokowywania (rysunek 4).



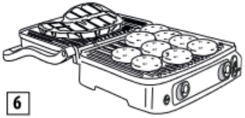
4

Uchwyt popchnąć do tyłu, do momentu całkowitego



5

Jeżeli uchwyt przed przesunięciem dźwigni odblokowywania zostanie lekko podniesiony, zmniejsza się nacisk na zawias i operacja otwierania staje się łatwiejsza. Urządzenie może być używane jak grill do przygotowywania hamburgerów, steków, kurczaka i ryb. Tryb grilla jest najbardziej wszechstronnym trybem użytkowania urządzenia. Płyty znajdują się w położeniu otwartym, podwajając powierzchnię pieczenia (zobacz rysunek 6).

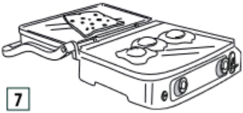


6

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

Otwarte położenie grilla pozwala na grillowanie różnych kawałków mięsa o różnej grubości, o różnych stopniach wysmażenia. W trybie tym niezbędne jest obracanie produktu podczas ich grillowania.

Urządzenie może być używane z płytami gładkimi, do przygotowywania naleśników, serów, jajek i bekonu na śniadanie (rysunek 7).



7

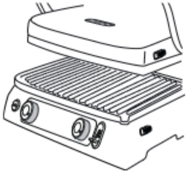
Duża powierzchnia pieczenia pozwala na jednoczesne przygotowanie różnych produktów spożywczych lub przygotowanie dużej ilości tego samego produktu.

Funkcja Piekarnik Grill

Tryb ten (rysunek 8) przeznaczony jest do grillowania

artykułów żywnościowych o dużej grubości, wymagających wolnego i jednorodnego opiekania.

Nacisnąć przycisk Start/Stop. Włączy się kontrolka ON.
W zależności od wybranej temperatury, należy odczekać

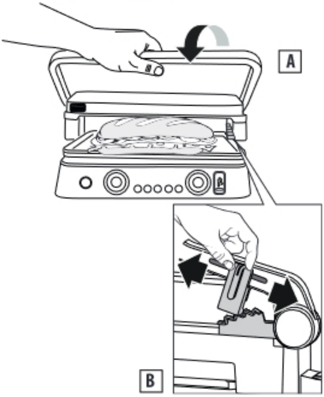


8

Przeznaczony jest do przygotowywania warzyw o dużej zawartości wody, ponieważ umożliwia jej odparowanie.

Trybu tego można używać do przygotowywania miękkich kanapek oraz żywności niewymagającej dociskania.

- Ułożyć artykuły spożywcze na płycie dolnej.
- Obniżyć płytę górną nad artykułami spożywczymi, ciągnąc ją za uchwyt (rys. A).



- Ustawić blokadę płyty i dźwignię regulacji wysokości (4) w żądanym położeniu piekarnika, przesuwając dźwignię.
- Górna płyta zostanie zablokowana w tym położeniu. Przewidziano 5 różnych regulacji na wysokość (rys. B).

UŻYTKOWANIE

TRYB RĘCZNY

Po prawidłowym przygotowaniu urządzenia i przygotowaniu artykułów do opiekania, wybrać temperaturę pomiędzy 60°C a 240°C dla każdej z dwóch płyt (górnej i dolnej), za pomocą pokręteł 9 i 16. kilka minut na rozgrzanie się urządzenia. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY".

Temperaturę można zmienić w dowolnym momencie gotowania.

FUNKCJA regulatora czasowego

Gdy na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat „READY", wybrać konfigurację opiekania (patrz paragraf „Konfiguracje opiekania urządzenia"), a następnie umieścić artykuły żywnościowe na płytach. Czas pieczenia może zostać ustawiony przy pomocy przycisków regulatora czasowego (14 i 15); po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis "END"; urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, lecz **pozostanie włączone**. Kiedy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku start/stop (8) lub poprzez przekręcenie pokręteł termostatu (9 i 16) na ●.

ⓘ *Zanotuj:* Urządzenie wyłącza się automatycznie po 90 minutach funkcjonowania.

FUNKCJA Sear

Funkcja ta umożliwia rozgrzanie na kilka minut płyty górnej i/lub dolnej do wyższej temperatury. Jest idealna do szybkiego opieczenia („zapieczętowania") potraw na początku gotowania (idealna do grubego kawałka mięsa). Nacisnąć przycisk start/stop, a następnie nagrzać płyty, naciskając przyciski „zapieczętowania" (10 i 17).

Podczas podgrzewania migają lampki LED wokół przycisku „zapieczętowania". Gdy płyta osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a lampka LED zaświeci się w sposób ciągły przez jedną minutę. Natychmiast umieść żywność na płytkach; w tym czasie urządzenie osiągnie temperaturę „zapieczętowania". Następnie lampka LED zgaśnie, na wyświetlaczu pojawi się temperatura ustawiona na termostacie i urządzenie odpowiednio podgrzeje płytę.

ⓘ ***Zanotuj:*** *Z tej funkcji można korzystać tylko raz na 30 minut. Po zakończeniu cyklu, jeśli w ciągu 30 minut naciśnie się przycisk zamykania, lampka LED przycisku zamykania zamiga 5 razy i urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Operacji nie można ustawić na sterowanie elektroniczne.*

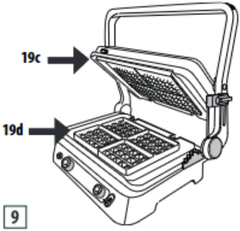
TRYB gofry (tylko w niektórych modelach)

- Włożyć płyty do gofrów (19c/19d), zgodnie ze wskazaniami na rys.1. Należy pamiętać, że w tym przypadku płyt nie można między sobą zamieniać; położenie każdej z płyt powinno być takie, jak na

FUNKCJA sandwich

Ta funkcja jest idealna do opiekania chleba na zewnątrz i podgrzewania wnętrza kanapki. Nacisnąć przycisk SANDWICH (11), zaświeci się lampka LED funkcji, a na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas pieczenia (05:00).

rysunku 9.



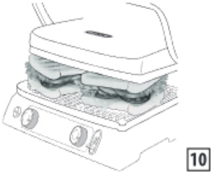
9

- Po włożeniu płyty dolnej do urządzenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat OFF-1-2 lub 3 (w zależności od położenia pokręteł). Przekręcić pokrętła termostatu do żądanego położenia (1= jasne, 2= średnie, 3= ciemne) i nacisnąć przycisk start/stop.
- Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY".
- Płyty posmarować lekko rozpuszczonym masłem
- **Wlać jedną miarkę ciasta do dwóch form na płycie.**
- Rozprowadzić lekko ciasto i zamknąć urządzenie.
- Piec przez czas podany w przepisie.
  Jeśli ustawia się regulator czasowy, po upływie czasu pieczenia zostaje wydany potrójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END"; urządzenie pozostaje włączone. Po przygotowaniu ostatniego gofra nacisnąć przycisk start/stop w celu wyłączenia urządzenia.
- Aby przygotować kolejne gofry, wlewać kolejne porcje ciasta na płytę dolną i powtarzać wyżej opisane czynności.

⚠ ***Uwaga!*** Do zdejmowania gofrów z płyty nie używać metalowych narzędzi, ponieważ mogłyby uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

ⓘ ***Zanotuj:*** Funkcja ta została zoptymalizowana, gdy urządzenie znajduje się w położeniu ZAMKNIĘTYM.

Czas można zmienić w dowolnym momencie, naciskając przyciski - (14) lub + (15); temperatura jest już ustawiona i nie można jej zmienić, ponieważ pokrętła są wyłączone. Nacisnąć przycisk START/ STOP: Zaświeci się kontrolka ON (czas na wyświetlaczu zacznie migać). Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania. Gdy termostat osiągnie temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY". Umieścić kanapkę na płycie dolnej, jak pokazano na rysunku 10, zamknąć górną płytę i nacisnąć przycisk SANDWICH, aby rozpocząć odliczanie. Po zakończeniu opiekania zostanie wydanych pięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się symbol “--:- -". Po przygotowaniu ostatniego gofra nacisnąć START/ STOP celu wyłączenia urządzenia.



10

⚠ ***Uwaga!*** Nie używać metalowych narzędzi do ściągania kanapek, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

ⓘ ***Zanotuj:*** jeśli w ciągu 60 minut nie naciśnie się przycisku sandwich po raz drugi, urządzenie, znajdujące się w stanie gotowości, wyłączy się. Funkcja ta została zoptymalizowana, gdy urządzenie znajduje się w położeniu ZAMKNIĘTYM.

Funkcja HAMBURGER

Funkcja ta jest idealna do przygotowania hamburgerów. Nacisnąć przycisk HAMBURGER (12): zaświeci się lampka LED funkcji, a na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas pieczenia (08:00). Czas można zmienić w dowolnym momencie, naciskając przyciski - (14) lub + (15); temperatura jest już ustawiona i nie można jej zmienić, ponieważ pokrętła są wyłączone. Nacisnąć przycisk START/ STOP: Zaświeci się kontrolka ON (czas na wyświetlaczu zacznie migać).

Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania.

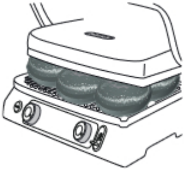
Gdy termostat osiągnie temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY". Umieścić hamburger na płycie dolnej, jak pokazano na rysunku 11, zamknąć górną płytę i nacisnąć przycisk HAMBURGER, aby

migać 6 pasków).

- **Jeśli czas pieczenia nie został ustawiony,** naciśnięcie przycisku KEEP WARM (13), spowoduje, po upływie ustawionego czasu, automatyczni przełączenie urządzenie na tryb utrzymywania ciepła .

Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk Start/

rozpocząć odliczanie.


11

Po zakończeniu opiekania zostanie wydanych pięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się symbol “--:- -”. Po przygotowaniu ostatniego hamburgera nacisnąć START/STOP celu wyłączenia urządzenia.

⚠ ***Uwaga!*** Nie używać metalowych narzędzi do ściągania hamburgerów, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

ℹ ***Zanotuj:*** jeśli w ciągu 60 minut nie naciśnie się przycisku hamburger po raz drugi, urządzenie, znajdujące się w stanie gotowości, wyłączy się. Funkcja ta została zoptymalizowana, gdy urządzenie znajduje się w położeniu ZAMKNIĘTYM.

Funkcja KEEP WARM (utrzymania temperatury)

Funkcja ta jest idealna do utrzymywania temperatury potraw aż do chwili ich podania na stół. Nacisnąć przycisk KEEP WARM (13): zaświeci się lampka LED funkcji.

Po aktywacji funkcji, temperatura płyt automatycznie zmieni się z poprzedniego ustawienia na 60°C, aby płyty nie ostygły natychmiast. Zalecamy gotowanie żywności o kilka minut mniej (funkcja utrzymywania ciepła zakończy opiekanie).

Korzystanie z tej funkcji nie jest zalecane w przypadku żywności, takiej jak polędwica i steki, które przy długim utrzymywaniu w cieple mają tendencję do twardnienia. Jest ona natomiast bardzo wskazana dla tłustych produktów spożywczych, takich jak kiełbasy, żeberka, drób, hamburgery, warzywa, polenta i niektóre rodzaje ryb.

- **Jeśli czas pieczenia nie został ustawiony,** naciśnięcie przycisku KEEP WARM (13) spowoduje natychmiastowe uruchomienie funkcji (na wyświetlaczu pojawi się czas utrzymywania ciepła, a w miejscu temperatury będzie

Stop lub, lecz tylko w trybie ręcznym, ustawić 2 pokrętła w położeniu "●".

Nie można przełączać urządzenia z funkcji KEEP WARM na funkcję opiekania. Zawsze najpierw należy zresetować funkcję, wyłączając urządzenie. Funkcja KEEP WARM wyłączy się automatycznie po **60 minutach**.

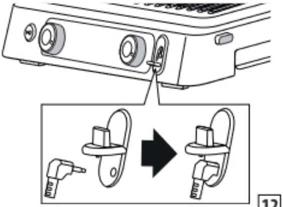
W przypadku podłączenia sondy i wybrania funkcji KEEP WARM, przed naciśnięciem przycisku Start/Stop, gdy żywność osiągnie żądaną temperaturę, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb UTRZYMYWANIA ciepła.

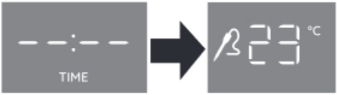
⚠ ***Ważne!*** Jeśli używa się funkcji utrzymywania ciepła w funkcji hamburgera lub sandwich, obie płyty pozostaną włączone, nawet jeśli pokrętła znajdują się w pozycji "●".

W przypadku korzystania z funkcji utrzymywania ciepła podczas pieczenia w trybie ręcznym (kratka w kontakcie z żywnością, grill otwarty), aktywne będą tylko włączone płyty (jeśli jeden z przycisków znajduje się w położeniu "●"podczas pieczenia, jego płyta pozostanie WYŁĄCZONA nawet w funkcji utrzymywania ciepła).

SONDA TEMPERATURY

To akcesorium jest idealne do kontrolowania temperatury wewnętrznej żywności, dzięki czemu można ją ugotować w żądanej temperaturze. Włożyć sondę (22) do złącza głowicy (18), jak pokazano na rysunku 12. Wyświetlacz automatycznie przełączy się z trybu timera na temperaturę sondy, jak pokazano na rysunku 13.


12

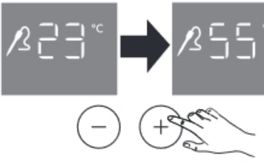


Sondę można stosować na dwa różne sposoby; pierwsza z nich służy do regulacji temperatury żywności w dowolnym momencie. W tym celu należy włożyć sondę do żywności,

zanurzać w wodzie, dlatego zalecamy czyszczenie jej zewnętrznej powierzchni miękką gąbką lub szmatką zwilżoną wodą z łagodnym środkiem czyszczącym.

a następnie wyjąć ją. Druga opcja polega na pozostawieniu sondy w żywności podczas opiekania.

W takim przypadku można ustawić żądaną temperaturę docelową, naciskając przyciski regulatora czasowego/temperatury - (14) i + (15), jak pokazano na rysunku 14.



14

Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie emituje 3 sygnały dźwiękowe (zawsze zalecamy sprawdzenie żywności w kilku miejscach przed wyjęciem jej z płyty opiekającej, aby upewnić się, że sonda została umieszczona w środku żywności). Urządzenie pozostanie włączone. W przypadku ustawienia czasu opiekania i włożenia sondy, cyfry na wyświetlaczu zawsze wskazują temperaturę sondy. Wcześniej ustawiony czas nie będzie widoczny (w tym celu należy wyjąć sondę). W takim przypadku po ustawieniu 2 kontroli (regulator czasowy i temperatura docelowa) urządzenie będzie kontynuować odliczanie, a po jego zakończeniu wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, natomiast po osiągnięciu temperatury docelowej wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. W obu przypadkach urządzenie pozostanie włączone. W przypadku korzystania z sondy z funkcją HAMBURGERA wstępnie ustawiona temperatura docelowa wynosi 80°C; można ją zmienić, naciskając przyciski regulator czasowy/temperatura sondy - (14) i + (15).

W przypadku funkcji automatycznych czas jest zawsze ustawiany, nawet jeśli nie jest widoczny po włożeniu sondy.

Jeśli sonda jest używana z funkcją sandwich, sonda może monitorować tylko temperaturę: nie ma temperatury docelowej. W przypadku funkcji automatycznych czas jest zawsze ustawiany, nawet jeśli nie jest widoczny po włożeniu sondy.

⚠ ***Uwaga!*** końcówka sondy jest ostra i należy ją obchodzić się z nią ostrożnie. Przechowywać z dala od dzieci

⚠ ***Ryzyko oparzeń!!*** Sondy temperatury można używać tylko do pomiaru temperatury żywności. Podczas wkładania do żywności należy uważać, aby nie dotknąć gorących części!

ⓘ ***Zanotuj:*** sony nie można myć w zmywarce ani

Czyszczenie

ⓘ ***Zanotuj:*** Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy upewnić się, że jest ono całkowicie zimne.

Po zakończeniu opiekania wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Pozostawić urządzenie do

ZALECANE TEMPERATURY		
WOŁOWINA		
Polędwica/stek	(krwisty)	52°C
	(średnio wypieczony)	58°C
	(dobrze wypieczony)	65°C
Żeberka		93°C
Hamburgery		72°C
JAGNIĘCINA		
Antrykot		65°C
WIEPRZOWINA		
Polędwica	(średnio wypieczona)	65°C
	(dobrze wypieczony)	72°C
Schab		72°C
Kiełbaski		80°C
Żeberka		88°C
KURCZAK I INDYK		
Pierś		75°C
Skrzydełka		80°C
RYBY		
Cała		63°C

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Konserwacja przeprowadzana przez użytkownika

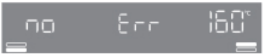
- Nie używać metalowych narzędzi, które mogłyby porysować płyty zapobiegające przywieraniu. Używać narzędzi drewnianych lub z tworzywa sztucznego, odpornego na działanie temperatury.
- Między jednym pieczeniem a drugim, usunąć pozostałości pieczonych produktów, używając do tego celu otworu odprowadzającego tłuszcze i zbiorniczka na tłuszcz, następie przetrzeć papierowym ręcznikiem i przejść do kolejnego pieczenia.
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek operacji czyszczenia, pozostawić urządzenie do schłodzenia (na co najmniej 30 minut).

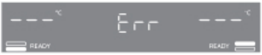
schłodzenia, na co najmniej 30 minut. Opróżnić zbiorniczek na tłuszcz. Zbiorniczek na tłuszcz może być myty ręcznie lub w zmywarce.
Wcisnąć przyciski odblokowywania płyt, aby wyciągnąć je z urządzenia. Przed ich dotknięciem, upewnić się, że są całkowicie schłodzone. Płyty opiekacza mogą być myte w zmywarce, lecz należy pamiętać, że częste mycie w zmywarce może zmniejszyć właściwości powłoki płyt. Zaleca się czyścić zewnętrzne części płyt miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą i delikatnym detergentem.
Nie używać metalowych przedmiotów do czyszczenia płyt.

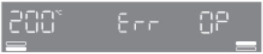
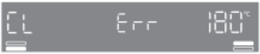
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

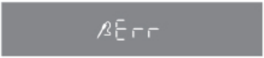
Napięcie zasilania	220-240 V ~50-60Hz
Pobierana moc:	- 2200 W (płyta grillowa i gładka) - 1800 W (gofry)

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikaty błędów na wyświetlaczu	OPIS	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
	Brak zwiększenia temperatury na jednej z płyt opiekających	Kontrola elektroniczna wykryła, że jedna z płyt opiekających nie osiąga ustawionej temperatury. Płyta nie została dobrze zamontowana w urządzeniu. Możliwe uszkodzenie grzałki w płycie. Połączenie elementu grzewczego może być uszkodzone. Możliwe uszkodzenie kontroli elektronicznej.	Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka. Sprawdzić czy płyta jest prawidłowo włożona do swego gniazda. Jeśli nie rozwiąże to problemu, możliwe że doszło do uszkodzenia urządzenia. Skontaktować się z Biurem Obsługi firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.

	Przekroczony czas włączenia grzałki.	Elektroniczna jednostka sterująca wykryła zbyt długie włączenie grzałki.	Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka. Nie należy kłaść na płytach grillowych zbyt dużej żywności lub żywności zamrożonej, ponieważ może to spowodować przeciążenie elementów grzejnych. Moduł sterujący wyświetla komunikat

			o błędzie i urządzenie wyłącza się. Przed rozpoczęciem nowego cyklu opiekania odczekać, aż urządzenie ostygnie.
	Nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Kontrola elektroniczna wykryła nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka. Konieczna jest wymiana sondy temperatury. Skontaktować się z Biurem Obsługi firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.
	Nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Kontrola elektroniczna wykryła nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Zapisać nazwę błędu. Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka. Konieczna jest wymiana sondy temperatury. Skontaktować się z Biurem Obsługi firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.

	Błąd sondy temperatury	Sonda temperatury jest bardzo gorąca lub kontrola elektroniczna wykryła nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Odłączyć sondę temperatury i poczekać, aż ostygnie przed ponownym podłączeniem. Jeśli *ERR* pojawi się ponownie, należy wymienić sondę temperatury. Zwrócić się do serwisu technicznego firmy De'Longhi.
		Po włożeniu złącza sondy do urządzenia wyświetlacz nie przełącza się z trybu sterowania czasowego na wyświetlanie temperatury.	Sonda temperatury lub złącze muszą zostać wymienione. Zwrócić się do serwisu technicznego firmy De'Longhi.

JAGNIĘCINA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁKÓW	STOPIEŃ WYPIECZENIA	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Kotlet	1,5 - 3	6	Średnio wypieczone	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	10 - 12	artykuły posmarować oliwą, obrócić kotlety w połowie opiekania
Kotlet	1,5 - 3	6	dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	12 - 14	

WIEPRZOWINA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	„ZAPIECZĘTOWANIE”	MIN	SUGESTIE
Stek	1 - 2	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	7 - 9	artykuły posmarować oliwą
Stek	1 - 2	8	GRILL OTWARTY	grill	240		14 - 16	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		9 - 11	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	8	GRILL OTWARTY	grill	240		11 - 13	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Żeberka wieprzowe		6 - 8	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		20 - 25	obrócić dwa lub trzy razy
Boczek		4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		1 - 2	
Kiełbasa		8	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		16 - 18	kiełbaski nakłuć widelcem
Szaszłyki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		14 - 16	posmarować oliwą, obrócić 1-2 razy
Parówki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		8 - 10	

NOTA DOTYCZĄCA MODELU CG9160: W przypadku tego modelu (który ma tylko jedną płytę grilla i tylko jedną gładką płytę), typ płyty grilla wskazany w kolumnie płyty grilla powinien być zainstalowany na spodzie urządzenia, a druga na górze.

WOŁOWINA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁKÓW	STOPIEŃ WYPIECZENIA	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	„ZAPIECZĘTOWANIE”	MIN	SUGESTIE

Stek	0,5 - 1	2	dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	2 - 3	artykuły posmarować oliwą
Stek	0,5 - 1	4	dobrze wypieczony	GRILL OTWARTY	grill	240		5 - 6	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Polędwica	3 - 4	4	Krwisty	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	4 - 5	artykuły posmarować oliwą
Polędwica	3 - 4	4	Średnio wypieczone	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	7 - 8	artykuły posmarować oliwą
Polędwica	3 - 4	4	dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	10 - 11	artykuły posmarować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	2	Średnio wypieczone	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		4 - 5	artykuły posmarować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	2	dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		7 - 8	artykuły posmarować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	4	Średnio wypieczone	GRILL OTWARTY	grill	240		10 - 12	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Mięso z kością	2 - 3	4	dobrze wypieczony	GRILL OTWARTY	grill	240		14 - 16	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Szaszłyki		6	dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		13 - 15	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania

KURCZAK I INDYK	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	„ZAPIECZĘTOWANIE”	MIN	SUGESTIE
Polędwica	<1	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	3 - 4	artykuły posmarować oliwą
Udko		3	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		20 - 25	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy
Skrzydełka		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		14 - 16	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy

Szaszłyki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		11 - 13	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy
Parówki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		6 - 8	
Kurczak na ostro		1	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		40 - 45	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy

PIECZYWO	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Bułki	2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	2 - 3	
Kromki chleba	4	GRILL OTWARTY	płyta gładka	240	4 - 5	obrócić w połowie smażenia

WARZYWA	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Plastry bakłażana	1	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	4 - 6	artykuły posmarować oliwą
Plastry cukinii	2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	6 - 8	artykuły posmarować oliwą
Ćwiartki papryki	2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Plastry pomidorów	1	GRILL OTWARTY	płyta gładka	240	5 - 7	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Plastry cebuli	2	GRILL ZAMKNIĘTY	płyta gładka	240	5 - 7	posmarować dobrze oliwą, często mieszać łopatką

RYBY	ILOŚĆ	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
W całości	250 g	1	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Polędwica	500 g	1	OPIEKACZ GRILLOWY	grill	240	25 - 30	artykuły posmarować oliwą; umieścić górną płytę w takim położeniu, aby znajdowała się blisko żywności, bez jej dotykania
dzwonka	450 g	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Szaszłyki	500 g	6	GRILL OTWARTY	grill	240	10 - 12	posmarować oliwą; obrócić dwa lub trzy razy
Kałamarnica	400 g	1 - 2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	10 - 12	artykuły posmarować oliwą
Krewetki czerwone	400 g	10 - 12	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	4 - 6	artykuły posmarować oliwą

DESERY	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Pancake	4	GRILL OTWARTY	płyta gładka	200	4 - 5	płyty posmarować masłem, obrócić w połowie opiekania
Gofry	4	GRILL ZAMKNIĘTY	GOFRY	1 - 2 - 3	4 - 5	płyty posmarować masłem
Plastry ananasa	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	5 - 6	płyty posmarować masłem