

optimum



Lux

Opiekacz kontaktowy GR-1000



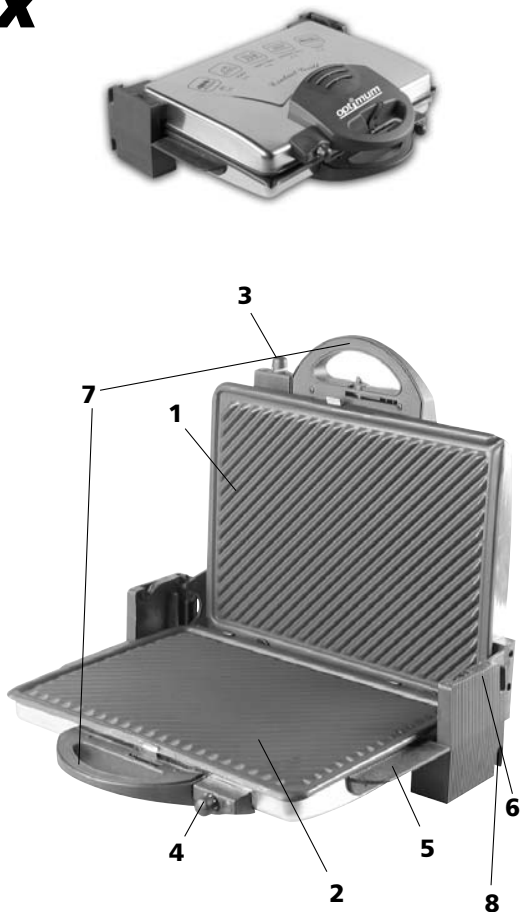
**INSTRUKCJA OBSŁUGI
GWARANCJA**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

OPIEKACZ KONTAKTOWY **GR-1000**

OPIS BUDOWY OPIEKACZA

1. Górna płyta grzejna.
2. Dolna płyta grzejna.
3. Nastawny termostat płyty grzejnej górnej z lampką kontrolną.
4. Nastawny termostat płyty grzejnej dolnej z lampką kontrolną.
5. Uchwyt do podnoszenia opiekacza.
6. Wsporniki do mocowania górnej płyty grzejnej w położeniu pionowym.
7. Rączka z tworzywa termoizolacyjnego.
8. Zatrask mocujący płytę grzejną.
9. Zamek blokady płyt.
10. Rynienka ułatwiająca spływanie nadmiaru tłuszczu (pod rynienką należy ustawić pojemnik na tłuszcz).



INFORMACJE OGÓLNE

Rozpakowując urządzenie należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu.

W razie wystąpienia wad transportowych, urządzenie należy oddać do punktu sprzedaży lub autoryzowanego zakładu serwisowego.

Do czasu upływu gwarancji nie wyrzucać oryginalnego opakowania urządzenia.

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję, co pozwoli na dokładne zapoznanie się z możliwościami urządzenia oraz uniknięcie jego uszkodzenia w toku eksploatacji.

Nie wyrzucać instrukcji obsługi,



ponieważ zawiera ona kartę gwarancyjną, wykaz zakładów serwisowych oraz szereg ważnych informacji eksploatacyjnych.

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Urządzenie posiada dwie płyty grzejne pokryte powłoką teflonową, które niezależnie od siebie mogą być podgrzewane do różnych temperatur.

Obróbka cieplna produktów może być jednostronna tzn. na jednej płycie (druga ustawiona jest w tym przypadku pionowo) lub na dwóch płytach ustawionych poziomo, względnie dwustronna tj. pomiędzy dwoma płytami grzejnymi ustawionymi jedna nad drugą (wysokość ustawienia górnej płyty grzejnej może być regulowana).

Płyty do obróbki cieplnej produktów są dwustronne, tj. jedna strona jest gładka (np. do smażenia jaj), natomiast druga strona – rowkowana (np. do opiekania mięs, tostów itp.).

Ogółem, płyty grzejne zapewniają dużą powierzchnię roboczą wynoszącą około 1600 cm².

DANE TECHNICZNE

Moc	2000W
Napięcie	~230V
Częstotliwość	50Hz

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie powinno być wykorzystywane zgodnie ze swoim przeznaczeniem i zaleceniami podanymi w niniejszej Instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić czy napięcie i częstotliwość prądu zasilającego są zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- W razie uszkodzenia przewodu

zasilającego należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Wymiany tego przewodu może dokonywać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy. Niestosowanie się do tego zalecenia grozi porażeniem prądem lub niebezpieczeństwem pożaru.

- Nie wyjmować wtyczki z gniazda ciągnąc za kabel zasilający.
- Nie przenosić urządzenia trzymając za kabel zasilający.
- Chronić kabel zasilający przed ocieraniem się o ostre krawędzie, wysoką temperaturą oraz oddziaływaniem chemikaliów.
- W czasie burzy należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Nigdy nie wkładać wtyczki do uszkodzonego gniazda zasilającego.
- Przedłużacze używane przez klienta, muszą odpowiadać warunkom eksploatacji urządzenia, klasie jego izolacji oraz wartościom prądu zasilającego.
- Urządzenie nie jest paro- i wodoszczelne i dlatego należy unikać jego wykorzystywania w pomieszczeniach o dużej wilgotności, w pobliżu wanny, czy też umywalki
- Jeżeli zakończono wykorzystywanie urządzenia, to należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Pod żadnym pozorem nie wolno wylewać na nie cieczy lub zanurzać w niej (zarówno w czasie pracy urządzenia, jak i jego czyszczenia).
- Nie wolno używać opiekacza bez założonych płyt.

UWAGA!!!

Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.

WŁĄCZENIE OPIEKACZA I USTAWIENIE TEMPERATURY

- Podłączyć urządzenie do gniazda zasilania wyposażonego w bolec uziemienia.
- Ze względu na możliwość różnorodnego wykorzystania opiekacza istnieje możliwość ustawienia pokrętki w przedziale zakresów od 1 do 6. Na zewnętrznej powierzchni pokrywy górnej przedstawione zostały zakresy dla poszczególnych opcji eksploatacji urządzenia (3-6 do przygotowywania szaszłyków, 4-6 do procesu smażenia i przygotowywania sandwich'y, 5-6 grillowanie i przygotowywanie tostów).
- Pokrętki termostatów ustawić na żądany zakres temperatur (jedną z cyfr na pokrętkle termostatu ustawić na znaczniku temperatury znajdującym się na obudowie opiekacza). Powoduje to zapalenie się lampek kontrolnych.
- Po zgaśnięciu lampek kontrolnych (co oznacza, że płyty osiągnęły żądaną temperaturę), na dolną płytę grzejną (lub na obie, jeżeli górna została położona do pozycji poziomej) nałożyć produkty, które mają być poddawane obróbce cieplnej.

MOŻLIWOŚCI USTAWIENIA PŁYT OPIEKACZA

1. Płyty ustawione jedna nad drugą (górna dotyka produktu).

Na rozgrzaną dolną płytę położyć produkty przeznaczone do opiekania, a górną płytę delikatnie opuścić, tak, aby nie zgnieść tych produktów. Odstęp między płytami ustawia się w sposób automatycznie dopasowujący do grubości produktów.

2. Płyty ustawione jedna nad drugą (górna nie dotyka opiekanego produktu).

Podnieść górną płytę do góry, pociągnąć lekko do przodu i umieścić na wsporniku. Między płytami tworzy się duży odstęp, co pozwala na opiekanie dużych kawałków mięsa i innych produktów. Istnieje możliwość podgrzewania przygotowanych potraw umieszczonych w metalowych miseczkach (postawienie pomiędzy płytami).

3. Płyty znajdują się obok siebie.

Górną płytę pociągnąć do góry, a następnie do tyłu, kładąc ją do położenia poziomego. Płyty ułożone na jednej płaszczyźnie, tworzą dużą powierzchnię roboczą.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilania i odczekać pewien czas, tak aby urządzenie ostygło.
- Płyty powinny być czyszczone po każdym użyciu.
- W celu wyjęcia płyt wystarczy lekko nacisnąć na sprężynę ustalającą.
- Płyty czyści się delikatną szmatką lub szczotką z tworzywa sztucznego, używając gorącej wody z mydłem.
- Do czyszczenia nie wolno stosować szczotek stalowych lub czyścików drucianych.
- Płyty mogą być czyszczone w zmywarce automatycznej.
- Po wyczyszczeniu urządzenia zwinąć i umocować kabel zasilający.

Dzięki posiadanym wspornikom, urządzenie może być przechowywane w pozycji stojącej.

PRZEPISY

Na obudowie górnej znajduje się pięć obrazków przedstawiających możliwości wykorzystania zakresu regulacji termostatów płyt grzejnych przy sporządzaniu potraw. Opiekacz jest rozkładany, płyty opiekacza znajdują się obok siebie.

Kiełbaski Ilość porcji: 4 Czas opiekania: około 6-8 minut	Kiełbaski położyć na gorącym grillu. Obracać podczas opiekania, aby były równomiernie opieczone. Wyłożyć gotowe kiełbaski na talerz. Podawać z sałatą (lub innymi warzywami), musztardą, frytkami itp.
Ryby Ilość porcji: 4 (o wadze 25-30 kg) Czas opiekania około 5-8 minut	4 małe filety np. mintaj, morszczuk, dorsz, śledź niesolony lub filety z ryb słodkowodnych np. okoń, pstrąg, leszcz itp. Filety ze świeżych ryb przyprawiamy w zależności od upodobań samą solą lub też pieprzem ziołowym, koperkiem czy gotową przyprawą do ryb. Następnie owijamy filety w folię aluminiową i zapiekamy, tak przygotowana ryba jest soczysta i smaczna. Jeżeli lubimy ryby o chrupiącej skórce, należy: świeżą rybę wypatroszyć, oskrobać z łusek, dobrze umyć i przyprawić w zależności od upodobania. Nasmarować olejem, ułożyć na płytach grilla i zapiec. Podawać w całości z dodatkiem masła i plasterkami cytryny. Skórkę po upieczeniu można ściągnąć lub zjeść.
Szaszłyki Ilość porcji: 4 Czas opiekania około 10 minut	(Składniki: około 40 kg cielęciny lub jagniny, 15 kg małych pieczarek, 2 cebule, 1 strąk czerwonej papryki). Mięso pokroić na kawałki około 2 x 2 cm. Pieczarki umyć, większe przekroić na pół. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i białych części, pokroić w dużą kostkę. Cebulę obrać, pokroić na talarki. Na szpadki nakłuwamy mięso, pieczarki, cebulę, i paprykę. Oprószyć solą i pieprzem ewentualnie innymi przyprawami, położyć na gorącym grillu i obracać w czasie pieczenia. Gotowe szaszłyki są pyszne i aromatyczne.
Kaszanka z cebulką Ilość porcji: 4 Czas opiekania około 8-10 minut	(Składniki: 4 porcje kaszanki około 40 kg, cebula). Porcje kaszanki (nie krojonej) wraz z krążkami cebuli kładziemy na rozgrzanym

	opiekaczu i opiekamy około 8-10 minut. Tak przygotowaną potrawę spożywamy z pieczywem.																				
Opiekanie warzyw	Warzywa należy przed opiekaniem posmarować olejem. <table> <tr> <td>Grzyby:</td><td>8-10 minut</td></tr> <tr> <td>Świeżą cebulę:</td><td>8-10 minut</td></tr> <tr> <td>Pomidory:</td><td>10 minut</td></tr> <tr> <td>Pokrojone w plastry bakłażany:</td><td>10 minut</td></tr> <tr> <td>Czerwoną lub zieloną paprykę:</td><td>12-15 minut</td></tr> <tr> <td>Świeżą kukurydzę:</td><td>15 minut</td></tr> <tr> <td>Młode karczochy:</td><td>15 minut</td></tr> <tr> <td>Cały seler:</td><td>15 minut</td></tr> <tr> <td>Ziemniaki pokrojone w plastry:</td><td>15 minut</td></tr> <tr> <td>Marchewkę karotkę:</td><td>15 minut</td></tr> </table>	Grzyby:	8-10 minut	Świeżą cebulę:	8-10 minut	Pomidory:	10 minut	Pokrojone w plastry bakłażany:	10 minut	Czerwoną lub zieloną paprykę:	12-15 minut	Świeżą kukurydzę:	15 minut	Młode karczochy:	15 minut	Cały seler:	15 minut	Ziemniaki pokrojone w plastry:	15 minut	Marchewkę karotkę:	15 minut
Grzyby:	8-10 minut																				
Świeżą cebulę:	8-10 minut																				
Pomidory:	10 minut																				
Pokrojone w plastry bakłażany:	10 minut																				
Czerwoną lub zieloną paprykę:	12-15 minut																				
Świeżą kukurydzę:	15 minut																				
Młode karczochy:	15 minut																				
Cały seler:	15 minut																				
Ziemniaki pokrojone w plastry:	15 minut																				
Marchewkę karotkę:	15 minut																				

Prosimy o korzystanie również z własnych przepisów jak i książek kucharskich z gotowymi przepisami potraw sporządzanych na grillu.

ŻYCZYMY SMACZNEGO !

Opiekacz kontaktowy GR-1000

