

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub przez serwis techniczny, w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.
- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano użycia w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy, w gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych obiektach rekreacyjnych, w wynajmowanych pokojach.
- Należy używać tylko i wyłącznie łącznika De'Longhi KS-122D, dostarczonego w wyposażeniu.
- Urządzenie może być używane również przez dzieci powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, ale tylko, gdy są nadzorowane i zostały pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku, które niesie ze sobą jego użytkowanie. Nadzorować dzieci, upewniając się, że nie bawią się urządzeniem. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są stale nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Przed rozpoczęciem czynności czyszczenia, należy wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka o odłączyć łącznik. Gniazdo łącznika w urządzeniu musi zostać dokładnie osuszone przed kolejnym użyciem.
- Urządzenie musi być używane na płaskiej, suchej powierzchni, odpornej na ciepło, na wysokości przynajmniej 85cm, poza zasięgiem dzieci.
- Nie stawiać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności z grillem, należy najpierw odczekać aż ostygnie (przynajmniej 30 minut).
- **OSTRZEŻENIE:** nie używać w urządzeniu węgla drzewnego lub podobnych materiałów opałowych.
- **UWAGA:** nie odwracać płyty nieprzywierającej, jeśli nie jest całkowicie zimna.
- **UWAGA:** aby zmniejszyć ryzyko pożaru, należy używać urządzenia tylko jeśli pojemnik na tłuszcz znajduje się w prawidłowej pozycji. W celu wyłączenia urządzenia, nie pociągać nigdy za kabel, lecz ciągnąć za wtyczkę.
- Nie pozostawiać urządzenia włączonego, bez nadzoru, może stać się źródłem zagrożenia.
- Podczas funkcjonowania, powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać do wysokich temperatur.
- Materiały i akcesoria przeznaczone do kontaktu z produktami żywnościowymi są zgodne z przepisami aktu normatywnego UE 1935:2004.

OPIS (str. 3)

1. Płyta nieprzewierająca dwustronna
2. Pojemnik na tłuszcz
3. Zabezpieczenie
4. Podstawa
5. Łącznik

Urządzenie może być używane na dwa sposoby (płyta dwustronna).

- Płyta z rowkowaną powierzchnią nadaje się do smażenia steków, żeberek i tym podobnych.
- Płyta z gładką powierzchnią używana jest do przygotowania skorupiaków, jaj, warzyw w plastrach i tym podobnych.

INSTALACJA I KONSERWACJA

Pierwsze użycie urządzenia:

- Usunąć cały materiał opakowania i etykiety promocyjne, znajdujące się na płycie i na pojemniku.
- Odłączyć łącznik i wyczyścić płytę do smażenia oraz podstawę, myjąc je wodą z płynem. Dokładnie wypłukać i osuszyć. Upewnić się, że gniazdo kabla na płycie jest całkowicie suche.
- Pokryć powierzchnię smażenia cienką warstwą oleju roślinnego lub sprayem kuchennym, zapobiegającym przywieraniu produktów. Usunąć nadmiar tłuszczu.

Przygotowanie urządzenia

- Ustawić podstawę na płaskiej powierzchni. Włożyć metalowy pojemnik na tłuszcz. Ułożyć prawidłowo na podstawie, płytę do smażenia. Gniazdko płyty musi znaleźć się po tej samej stronie, co zabezpieczenie.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie zostało zainstalowane zgodnie z procedurą opisaną na stronie 3.

Włączenie urządzenia

- Włożyć całkowicie łącznik do gniazdka płyty. Nie można włożyć całkowicie łącznika, jeśli płyta nie jest prawidłowo zamontowana na podstawie.

- Włożyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego.
- Wyregulować przełącznik temperatury na maksymalną wartość. Zapala się lampka kontrolna. Nagrzewać wstępnie przez 4-6 minut. Normalną rzeczą jest, że podczas wstępnego nagrzewania, lampka kontrolna zapala się i gaśnie cyklicznie.
- Dla uzyskania idealnego koloru i dla pozostawienia śladów grillowania na hamburgerach, stekach, hot dogach, kielbaskach, kawałkach ryb, piersiach kurczaka i innych mięsach, należy upewnić się, że przełącznik temperatury znajduje się w pozycji **3**. W celu podgrzania wcześniej przygotowanego jedzenia, utrzymywania jedzenia w cieple lub przy przygotowywaniu delikatnych produktów, które wymagają niższych temperatur smażenia, należy ustawić przełącznik na **1 lub 2**.

Wyłączanie urządzenia

- Po zakończeniu smażenia należy ustawić przełącznik temperatury na **0**.
- Wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie, przed rozpoczęciem czyszczenia lub usuwania części.
- Przy przenoszeniu urządzenia, należy używać odpowiednich uchwytych.

Czasy smażenia

- Należy użyć poniższej tabeli, jako odniesienia do ilości i czasów smażenia. Podane czasy smażenia są przybliżone. Czas smażenia może się zmieniać w zależności od temperatury płyty, otoczenia i samego jedzenia. Produkty spożywcze do smażenia powinny mieć zawsze temperaturę pokojową. Nie kłaść na płycie zamrożonych produktów: mogą stwardnieć. Kontrolować smażenie i regulować czas smażenia w zależności od potrzeb. W celu jednolitego wysmażenia, należy często obracać smażyzone produkty.

Produkty spożywcze	Czas w przybliżeniu (minuty)	Próba wysmażenia
Stek	8 - 15	Dożądanego stopnia wysmażenia
Boczek	8 - 15	Żądany stopień wysmażenia
Kotlety wieprzowe, bez kości	15 - 20	Mięso nie może być różowe
Filety z kurczaka	25 - 30	Nakłuć nożem, powinien wycieć jasny sok
Hamburger o grubości 1 cm	8 - 10	Mięso nie może być różowe
Kielbaski / pulpety	12 - 15	Mięso nie może być różowe
Hot dog	8 - 10	Dobrze wypieczony
Cała ryba	8 - 10	Wygląd matowy, rozpada się przy dotknięciu widelcem
Filety rybne	10 każdy o grubości 2,5 cm	Wygląd matowy, rozpada się przy dotknięciu widelcem

RADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- W celu uzyskania lepszego rezultatu, należy najpierw rozgrzać płytę.
- Przeważnie, do smażenia na płycie, bardziej nadają się plasty miękkiego mięsa.
Mięso twarde można zmiękczyć, pozostawiając je w marynacie na całą noc.
- Aby uniknąć zadrapań powierzchni smażenia, należy używać do obracania produktów, plastikowych lub drewnianych łopatek. Ryby i mięso, jeśli to możliwe, powinny zostać obrócone tylko jeden raz. Ciągłe obracanie nie jest konieczne, może spowodować wysuszenie smażonych produktów. Nigdy nie należy kroić jedzenia na płycie.
- Przed smażeniem warzyw, ryby lub chudego mięsa, należy natłuścić płytę sprayem kuchennym lub cienką warstwą oleju roślinnego.
Przy smażeniu mięsa z kawałkami tłuszczu lub produktów marynowanych, nie jest konieczne natłuszczenie płyty.
- Nie smażyć nigdy za długo mięsa.
- Jeśli jedzenie przywiera do płyty, czyścić co jakiś czas płytę, przecierając ją papierowym ręcznikiem nasączonym w oleju.

Zanotuj

- Jest rzeczą zupełnie normalną, że przy pierwszym użyciu z płyty unosi się będzie lekki zapach i trochę dymu.
- Po zakończeniu smażenia, kiedy urządzenie będzie całkowicie zimne (należy odczekać przynajmniej 30 minut), należy wyczyścić płytę plastikową łopatką.
Jeśli narzędzie to jest za długo używane na gorącej powierzchni, plastik może zacząć się topić.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
Nie przenosić nigdy urządzenia, gdy jest jeszcze gorące.
- Wyciągnąć łącznik. Jeśli konieczne jest czyszczenie urządzenia, należy użyć wilgotnej szmatki.
NIE ZANURZAĆ NIGDY ŁĄCZNIKA W WODZIE LUB W INNYCH CIECZACH.
- Podnieść płytę z podstawy i usunąć tłuszcz zebrany w metalowym pojemniku. Płyta nieprzywierająca może być myta w zmywarce. Pojemnik na tłuszcz i plastikowa podstawa muszą być myte ręcznie.
- Aby wyczyścić powierzchnię smażenia nie należy używać stalowych gąbek lub agresywnych lub ściernych detergentów, ponieważ mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę. Nie używać produktów korozyjnych do czyszczenia piekar-

ników, gdyż mogą uszkodzić powierzchnię smażenia.

- Aby usunąć przywarłe jedzenie, należy użyć plastikowej łopatki. Myć uchwyty ko każdym użyciu. Osuszyć dokładnie przy pomocy miękkiej szmatki lub papierowego ręcznika.
- Kabel zasilający nie może być zanurzany w wodzie lub wkładany do zmywarki. Aby go wyczyścić, należy przetrzeć go miękką szmatką.
- Gniazdo kabla urządzenia musi być dokładnie wysuszone przed nowym użyciem.

ZRZECZENIE SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI

Komponenty urządzenia są okresowo aktualizowane.

Dlatego, niektóre instrukcje, specyfikacje lub rysunki, obecne w niniejszej dokumentacji, mogą różnić się lekko od waszego urządzenia.

Opisy produktu zawarte w niniejszej instrukcji mają tylko cel ilustracyjny i nie odnoszą się do specyficznych sytuacji.

Nie mają one żadnej wartości z prawnego punktu widzenia.

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.

Waga netto 4.2 Kg