

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem płyty w celu uniknięcia błędów i uzyskania najlepszych rezultatów, należy uważnie przeczytać niniejsze informacje dotyczące bezpieczeństwa.
- Urządzenie przeznaczone jest do smażenia produktów żywnościowych. Nie należy używać go w innym celu, jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek.
- Należy zwracać uwagę, by kabel zasilający nie stykał się z gorącymi częściami urządzenia w trakcie jego funkcjonowania.
- Przed użyciem należy wyjąć zespół sterowania **F** i umyć starannie płytę teflonową.
- Podłączyć ponownie zespół sterowania do płyty dopiero wtedy, gdy płyta będzie zupełnie sucha.
- Ustawić urządzenie poza zasięgiem dzieci i nie zezwalać na jego użytkowanie bez nadzoru.
- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego:
 - Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego:
 - przed wyjęciem zespołu sterowania
 - przed schowaniem urządzenia
 - przed każdą operacją czyszczenia czy pracami konserwacyjnymi
 - natychmiast po użyciu
- Używać tylko przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu. Użytkownik nie powinien wymieniać kabla zasilającego urządzenia, ponieważ czynność ta wymaga użycia specjalnych narzędzi. W przypadku uszkodzenia kabla należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego.
- Nie wyjmować nigdy wtyczki z gniazdka pociągając za kabel.
- Nie korzystać nigdy z urządzenia w pobliżu ścian.
- Nie korzystać nigdy z urządzenia bez pojemnika na tłuszcz **D**.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie z założonym zespołem sterowania.
- Urządzenie można schować dopiero po jego całkowitym schłodzeniu.
- Nie dotykać płyt ostrymi przyrządami, aby nie zniszczyć ich powłoki.

Uwaga: w trakcie działania urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznych może być bardzo wysoka.

Urządzenia te są zgodne z normą EN 55014 dotyczącą eliminowania zakłóceń radiowych.

Informace pro správném sešrotování výrobku ve smyslu Evropské Směrnice 2002/96



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřízených městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

OPIS URZĄDZENIA

- A Płyta teflonowa
- B Uchwyty izolacyjne
- C Otwór spustowy
- D Pojemnik na tłuszcz, wyjmowany
- E Nóżki tylne regulowane
- F Zespół sterowania, wyjmowany
- G Regulowany termostat
- H Lampka kontrolna

INSTALOWANIE

Przed użyciem należy sprawdzić czy urządzenie nie zostało uszkodzone w trakcie transportu. Urządzenie należy instalować na poziomej płaszczyźnie poza zasięgiem dzieci, ponieważ niektóre części płyty w trakcie działania nagrzewają się do wysokiej temperatury. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka należy sprawdzić czy:

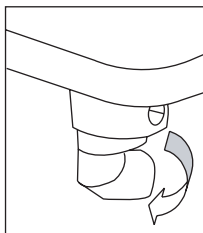
- napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem urządzenia;
- moc w gniazdku wynosi co najmniej 10A;
- typ gniazdka dostosowany jest do wtyczki, w przeciwnym wypadku należy wtyczkę wymienić;
- gniazdko posiada skuteczne uziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane zaniedbaniami tego wymogu.
- sprawdzić czy nóżki **E** są prawidłowo ustawione (zob. Poz. **A** i Poz. **B**).

Aby usunąć zapach nowości przy pierwszym użyciu urządzenia, powinno ono działać otwarte bez produktów żywnościowych przez co najmniej 5 minut. W trakcie tej czynności należy wietrzyć pomieszczenie.

POZYCJE ZASTOSOWANIA URZĄDZENIA

POZIOMA (nóżki w Poz. A)

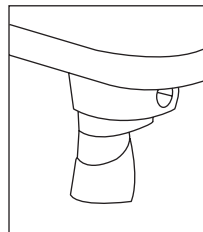
Idealna do smażenia warzyw i takich produktów żywnościowych, jak jajka, ryby, ser, kielbaski, itp.



Poz.A

NACHYLONA (nóżki w Poz. B)

Pozycja ta zalecana jest do przygotowywania wszystkich produktów żywnościowych, które w trakcie smażenia wydzielają płyny/tłuszcz.



Poz.B

UŻYTKOWANIE

- Należy się upewnić czy pojemnik na tłuszcz **D** umieszczony jest na swoim miejscu (zob. rys. na str. 3).
- Wsadzić wtyczkę do gniazdka i ustawić termostat **G** w żądanej pozycji w zależności od ilości i rodzaju grillowanego produktu żywnościowego (zob. tablica).
- Ustawić nóżki **E** w zależności od rodzaju smażenia, które zamierzamy wykonać. Nagrzewać urządzenie przed smażeniem, dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna **H**.
- Na płycie rozłożyć produkty żywnościowe, które chcemy grillować.

- Aby wyłączyć urządzenie, należy przekręcić pokrętkę termostatu **G** do osiągnięcia pozycji " • "
 - Po zakończeniu smażenia wyjąć wtyczkę z gniazdka i zostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Nie dotykać płyty ostrymi przyborami, aby nie zniszczyć jej powłoki.

ZALECENIA DOTYCZĄCE SMAŻENIA

Zwracać **UWAGĘ**, by pojemnik na tłuszcz **D** był prawidłowo założony i pamiętać o jego **OKRESOWYM OPRÓŻNIANIU**.

- Produkty zamrożone lub zamarynowane należy osuszyć przed ich ułożeniem na płytach.
 - Mięso przed rozpoczęciem smażenia należy przyprawić, a posolić dopiero przed podaniem.
 - Smażenie bardzo tłustych produktów żywnościowych może powodować rozpryskiwanie się tłuszczu wokół płyty.
 - Sprawdzić czy otwór spustowy **C** nie jest nigdy zapchany.
 - W tabeli na str.67 podajemy kilka przykładów wykorzystania niniejszej płyty.
- Należy pamiętać, że tabela podaje przybliżone czasy smażenia.

Mogą one ulegać zmianie w zależności od cech produktu żywnościowego (temperatura początkowa, zawartość wody) oraz indywidualnych preferencji.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek operacji czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i zostawić urządzenie do schłodzenia.

- Czyszczenie po każdym smażeniu zapobiega wydostawaniu się dymu i niepożądanych zapachów w czasie kolejnych smażen.
- Odczepić zespół sterowania **F** pociągając go na zewnątrz.
- Płytę można myć zarówno w ciepłej wodzie jak i w zmywarce do naczyń.
- Na kilka minut zostawić płytę do odmoknięcia w ciepłej wodzie w celu zmiękczenia ewentualnych przywartych resztek pozostałych po smażeniu.
- Nie używać przyrządów czy detergentów ściernych, które mogłyby uszkodzić lub zarysować specjalną powłokę teflonową.
- Założyć zespół sterowania oraz czystą i dokładnie osuszoną płytę starając się, by zostały dobrze zamocowane.
- Aby opróżnić lub wyczyścić pojemnik na tłuszcz, należy go wyjąć pociągając na zewnątrz odpowiedni uchwyt. Aby pojemnik ponownie założyć, wykonać odwrotną czynność i maksymalnie go docisnąć.

TABELA PRZYBLIŻONYCH CZASÓW SMAŻENIA

PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE	IL. (ILOŚĆ)	TERMOST (TERMOSTAT)	NÓŻ. (pozycja nóżek)	CZAS (ilość minut)	UWAGI I ZALECENIA
kotlety	4-6	MAX	B	10 - 13	obracać do 2-3 minuty, aby uzyskać jednolity stopień przy-smażenia
Hamburger	6 - 8	MAX	B	9 - 11	obrócić w połowie smażenia
befszyk	3 - 4	MAX	B	5 - 7	czas smażenia w celu uzyskania krwistego befszyka. Obrócić w połowie smażenia
zeberka	12 - 15	MAX	B	30 - 35	Usmażyć w całości, a następnie podzielić na 3/4 kawałki. Często obracać.
wątróbka	3 - 5	MAX	B	3 - 5	Wątróbkę dokładnie umyć, obrócić w połowie smażenia
szaszłyki	6 - 8	MAX	B	10 - 12	obracać je co 3 minuty ze wszystkich 4 stron
kurczak w połowie otwarty	1	MED	B	55 - 60	często obracać (mniej więcej co 10 minut)
parówki	5 - 6	MAX	A	4 - 6	Przeciąć je na połowę: obrócić w połowie smażenia
boczek	8 - 10	MAX	B	4 - 6	obrócić w połowie smażenia
kiełbasa	8 - 10	MAX	B	8 - 10	Zaleca się przecięcie na połowę. W przypadku smażenia w całości czas smażenia będzie dłuższy.
kiełbasa długa (pęto)	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Nakłuć widelcem, aby tłuszcz mógł z niej wyciec.
filet z pstrąga morskiego	3 - 4	MED	A	6 - 8	obrócić w połowie smażenia
plaster łososa	3 - 4	MED	A	12 - 15	obrócić w połowie smażenia
sola	2 - 3	MED	A	10 - 12	obrócić w połowie smażenia
kalmary	6 - 8	MED	A	12 - 15	obrócić w połowie smażenia
bakłazany (plastry)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Pociąć je na jednakowe kawałki, obrócić w połowie smażenia
cukinie (plastry)	12 - 15	MAX	A	10 - 12	Pociąć je na jednakowe kawałki, obrócić w połowie smażenia
papryka (ćwiartki)	8 - 10	MAX	A	10 - 12	Pociąć je na jednakowe kawałki, obrócić w połowie smażenia
cebula (plastry)	8 - 10	MAX	A	6 - 8	Pociąć je na jednakowe kawałki, obrócić w połowie smażenia
polenta (plastry)	14 - 16	MAX	A	13 - 17	Pociąć ją na kawałki o grubości 1,5 cm. Obrócić w połowie smażenia
ser (plastry)	8 - 10	MED	A	4 - 5	obrócić w połowie smażenia
jajka smażone	6 - 8	MED	A	3 - 4	rozbić jajka bezpośrednio na płycie