Ръководство за експлоатация

Profi Plus Plancha Grill

Настройки

1. Грил плоча
2. Корпус
3. Подвижна тава за оттичане на мазнини
4. Копче за управление

Важна информация за безопасност
Винаги спазвайте основни предпазни мерки при използване на електрически уреди.
Прочетете внимателно всички инструкции.

⚠ Работа с уреда

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени недостатъци и лица, които нямат опит и / или липса на знания, ако те са под надзор или са получили инструкции за това как да се използва уреда безопасно и са разбрали произтичащите от това рискове.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под надзор.
- Пазете уреда и неговия кабел далеч от достъпа на деца под 8-годишна възраст.
- Почистете всички части веднага след употреба и незабавно отстранете остатъците от храна. Следвайте инструкциите в раздел "Почистване и грижи".
- Уредът е подходящ за използване на открито. На закрито, уредът трябва да се използва под абсорбатор.
- Този уред е предназначен за употреба в домакинства и подобни места, като например:
  - Кухни за персонала в магазини, офиси и друга търговска среда;
  - Селскостопански постройки;
  - От гости на хотели, мотели и други жилищни обекти;
  - В къщи за гости.

  Уредът не е предназначен само за търговска употреба.

⚠ Животозастрашаващи наранявания, причинени от токов удар!

- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервиз за следпродажбено обслужване или лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

- Уредът не трябва да се управлява чрез външен таймер или дистанционно управление.

⚠ Опасности по време на печене на скара и такива, причинени от топлина

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Въглен или подобни горива не трябва да се използват с този уред.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ Опасност от изгаряне!** Когато уредът е включен, контактните му повърхности могат да се нагорещят и да останат горещи известно време дори след изключване на уреда!
- По време на работа уредът не трябва да се мести.

Технически спецификации
Номинално напрежение: 220-240 V~, 50-60 Hz, 3200 W

Степен на защита: IPX4 (напълно устойчив на пръски)
Клас на защита: I

Преди употреба за първи път:

- Уредът може да се използва само по предназначение и в съответствие с това ръководство за употреба.
- Прочетете внимателно инструкциите за експлоатация и всички други инструкции. Неправилната употреба може да причини повреда.
- Проверете дали уредът и аксесоарите са в пълна наличност и не са повредени.
- Отстранете изцяло PVC защитното фолио от грил плочата и тавата за отичане на мазнина, както и всички опаковачни материали, и се уверете че няма остатъци от опаковки вътре в уреда. Рециклирайте всички опаковъчни материали (хартия, картон и пластмаса).
- Ако някои части липсват или са повредени, не работете с уреда и уведомете отдела за обслужване на клиенти.

Адрес за обслужване на клиенти: WMF Consumer Electric GmbH
Standort Trepesch
Щайнщрасе 19
D-90419 Нюрнберг
Германия
Тел.: +49 (0) 7331 256 256
Имейл: service-wmf@wmf-ce.de

- Почистете уреда, компонентите и аксесоарите, преди да ги използвате за първи път и след продължителен период на съхранение, както е описано в раздел "Почистване и грижи".
- Прочетете внимателно инструкциите за експлоатация, съхранявайте ги на сигурно място и ги предайте на последващи потребители заедно с уреда.
- Спазвайте инструкциите за безопасност и гаранционната информация, която е приложена отделно.

Допълнителна информация за безопасност

Спазвайте следните точки:

- Уредът трябва да бъде свързан само към правилно монтирани заземени контакти. Дръжте захранващия кабел и щепсела сухи през цялото време.
- Уредът трябва да се захранва чрез устройство за прав ток с номинален променлив ток от макс. 30 mA. Препоръчително е да проверявате редовно захранващия кабел за евентуални повреди.
- Поставете уреда на равна и твърда повърхност и се уверете, че има достатъчно пространство от поне 20 см по целия път около уреда.
- Ако се използва удължителен кабел, той трябва да се развие напълно, за да се предотврати прегряване на захранващия кабел.
- Преди да свържете и изключите захранващия кабел, трябва да се уверите, че минималната температура е зададена.
- Ако уредът е използван неправилно и преди да е почистен, извадете щепсела от захранването и оставете уреда да се охлади, както е описано в раздел "Почистване и грижи".
- Когато уредът не се използва, трябва да го съхранявате на сухо място, за да го предпазите.
- Препоръчваме да съхранявате уреда в оригиналната му опаковка.

Избягвайте следните точки:

- За да се предпазите от токов удар, кабелът, щепселът или тялото на уреда не трябва да се потапят във вода или в други течности. Не работете с уреда с мокри ръце.
- Не оставяйте кабела да виси над ръбове на маси или плотове.
- Не поставяйте уреда и неговия кабел близо до повърхности, които могат да се нагорещят (котлон, газова горелка, печка/фурна и др.).
- **Внимание:** Не поставяйте алуминиево фолио или други материали или предмети между повърхността на скарата и корпуса (вентилационна зона).
- В никакъв случай не трябва да покривате вентилационните отвори на рамката на уреда.
- Уредът не трябва да се почиства с водоструйка под високо или ниско налягане.
- Не използвайте продукти на базата на хлор за почистване на повърхностите от неръждаема стомана.

Бележки

Profi Plus Plancha Grill дава възможност за приготвяне на здравословни, разнообразни и вкусни ястия. Независимо дали е месо, риба, морски дарове, зеленчуци или дори плодове: благодарение на високата и прецизна топлина храната се приготвя хрупкава отвън, като остава крехка и сочна отвътре. Profi Plus Plancha Grill е идеален за работа на открито, но може да се използва и на закрито под абсорбатор.

Настройки

Настройване

Поставете уреда на равна и твърда повърхност. Не го поставяйте върху повърхност, която е чувствителна на топлина. Изберете лесна за поддръжка работна повърхност и поставете уреда върху нея, като държите на разстояние най-малко 20 см от топлочувствителните странични стени, за да намалите топлинното излъчване от плочата. За оптимален комфорт при работа уредът трябва да бъде поставен на височина от 85 до 95 см над пода.

Включване

Свържете Plancha Grill към най-близкия подходящ източник на захранване (вижте техническата информация на уреда).
Внимание: Когато включите щепсела в контакта, уредът се включва автоматично, затова се уверете, че минималната температура е зададена.

Изключване

Поставете ключа за контрол на температурата в положение и издърпайте щепсела.

Употреба

Скара и готвене

Изберете температурата на готвене според вида на храната (вижте времето за готвене).
За да загреете уреда, настройте го на желаната температура за 10 минути. С WMF Profi Plus Plancha Grill можете индивидуално да зададете температурата и на двете зони за нагряване, така че да приготвяте на скара два различни вида храна едновременно.
Ако е необходимо, използвайте четка или уред за мазане, за да намажете плочата равномерно с масло.
Подредете храната в чиния и подправете според собствения си вкус.
С малко практика ще разберете кои температури са най-подходящи за различните видове храни в зависимост от тяхната дебелина, текстура и Вашия личен вкус. Следните температури и времена са само ориентировъчни стойности.

Храна	Температура на готвене	Време за готвене
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ		
Рибени кюфтета	160 °C	5 мин.
Скариди	160 °C	5 мин.
Миди	160 °C	5 мин.
Сьомга	160 °C	10 мин
Морска черта или треска	160 °C	10 мин
Кралски миди	160 °C	5 мин.
Сепия или калмари	220 °C	10 мин
МЕСО И ПТИЦИ		
Стек, алангле	250 °C	Около 3 мин. от всяка страна
Стек, средно изпечен	220 °C	Около 5 мин. от всяка страна
Стек, алангле	250 °C	Около 1 мин. от всяка страна
Стек, средено изпечен	220 °C	Около 3 мин. от всяка страна
Свинско или телешко, на ивици	220 °C	12 мин
Заек или див заек, ивици	200 °C	30 мин
Патешко филе	220 °C	1 до 3 мин. от всяка страна
Патешки гърди	240°C, след това 200°C	7 мин. от страната на кожата, след това 3 мин. от другата страна
Телешки шишчета	240 °C	5 до 10 мин.
Агнешки котлети и шишчета	240 °C	5 до 10 мин.
ЗЕЛЕНЧУЦИ		
Гъби / лук / тиквички / моркови / домати / зеленчукови шишчета / чушки и др.	150 °C	
ПЛОДОВЕ		
Банани / ябълки / круши / праскови / портокали / ананас и др.	150 °C	

Препоръки

За да избегнете драскотини, не режете храната директно върху плочата на скара. Не поставяйте прибори за готвене върху горещата грил плоча. Не загрявайте уреда до твърде горещо, когато печете на скара, в противен случай плочата може да почернее и трудно се почиства. След печене на скара, Profi Plus Plancha Grill може да се използва и при температура от 50 до 80°C, за да поддържа храната топла.

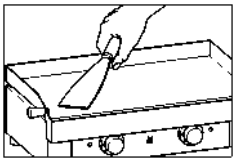
Поддръжка и почистване

Грил плоча

Когато Plancha Grill е нов, плочата от феритна неръждаема стомана е много лъскава. При нормално използване на уреда бързо се появяват ивици и черни петна. Ивиците и петната скоро се сливат едно в друго и придават на плочата матиран, патиниран вид, който не продължава да се променя с течение на времето. Следователно, това не влияе на производителността на печене на грил.

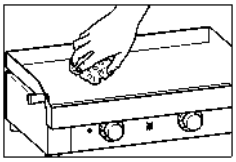
За да почистите Plancha Grill, той трябва да бъде изключен и щепселът да бъде изваден. Когато грил плочата е все още хладка, се почиства по-лесно.

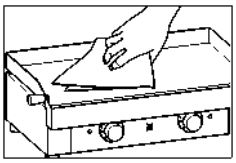
Въпреки това: **Внимание, опасност от изгаряне!**



Използвайте твърда шпатула, за да разхлабите остатъците от храна, които са залепнали по грил плочата, и ги изстържете в тавата за оттичане на мазнини.
За да попиете остатъците от храна, намокрете добре грил плочата (с помощта на гъба, напоена с вода или с помощта на кубчета лед).

Оставете за няколко минути, за да подействa. Използвайте твърда шпатула и ако е необходимо тел, за да отсраните напоените остатъци от храна директно в тавата за оттичане на мазнини.





Сега почистете грил плочата с влажна кухненска гъба. Ако е необходимо, първо използвайте грубата страна и след това меката страна на гъбата. След това нанесете малко бял оцет върху грил плочата, за да премахнете безопасно всички останали миризми и вкусове.
Забележка: След приготвяне на солени храни, грил плочата трябва бързо да се почисти (опасност от корозия на плочата поради солта).
Н**е използвайте продукти на базата на хлор, тъй като те също могат да причинят корозия.**

Корпус

Почистете корпуса от феритна неръждаема стомана с леко влажна гъба.

Тава за оттичане на мазнини

Използва се за събиране на остатъци от готвене.

Внимание: Опасност от изгаряне! За да извадите тавата, винаги изчаквайте, докато уредът се охлади напълно! След всяка употреба изпразнете и почистете тавата за оттичане на мазнини.

Съхранение

Съхранявайте Profi Plus Plancha Grill на сухо и безопасно място.

Уредът отговаря на европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС.

В края на живота си /амортизиране/ този продукт не може да се изхвърля при обикновените битови отпадъци, а вместо това трябва да бъде отнесен до събирателен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Материалите подлежат на рециклиране в съответствие с етикета им.
Повторната употреба, рециклирането и други начини за повторно използване на стари уреди имат важен принос за опазването на нашата околна среда.
Моля, попитайте местните власти за информация относно подходящото място за изхвърляне.
Крайните потребители носят лична отговорност за изтриването на всякакви лични данни, които могат да бъдат съхранени на уреди, които изхвърлят.

Подлежи на промяна