

Zakład produkcji **PRUMEL** 05-800 Pruszków  
ul. Mostowa 4  
fax +48 22 758 77 27  
tel. +48 22 758 69 49  
zbyt@prumel.com.pl



## PRODIŻ ELEKTRYCZNY PROSTOKĄTNY

### PE 1-500

NAPIĘCIE	- 230 V ~
MOC	- 500 W
POJEMNOŚĆ	- 2 l
KLASA IZOLACJI	- I
WYMIARY	- 422x197x150
MASA	- 1,15 kg



Prodiż typ PE 1-500 przydatny w każdym domu

### WSTĘP

Miło nam, że kupili Państwo prodiż naszej produkcji. Prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią naszej instrukcji. Jesteśmy przekonani, że postępując zgodnie z zaleceniami, zakupiony sprzęt będzie służył długo i niezawodnie.

### I. PRZEZNACZENIE

Prodiż elektryczny służy do pieczenia i zapiekania ciast, drobiu, mięs itp. Niski koszt eksploatacji i łatwa obsługa są szczególnymi zaletami tego wyrobu.

### II. BUDOWA

Prodiż elektryczny wykonany jest z odpowiedniego gatunku blachy aluminiowej stosowanej do wyrobów posiadających kontakt z żywnością. Składa się z: pokrywy, pojemnika i podstawki. W pokrywie umieszczony jest element grzejny i szybka ze szkła żaroodpornego, która umożliwia kontrolowanie pieczenia bez konieczności unoszenia pokrywy. Otwory w pokrywie umożliwiają uchodzenie nadmiaru pary wodnej powstającej podczas przyrządzania potrawy.

Umieszczony na pokrywie wtyk grzejnikowy służy do podłączenia prodiża do sieci elektrycznej 230V. Korpus prodiża stanowi pojemnik na wypieki uformowany w kształcie prostokąta z bokami ze skośnymi ścianami dla umożliwienia łatwego wyjęcia ciasta. Prodiż wyposażony jest w odejmowane uchwyty służące do zdejmowania i nakładania pokrywy, oraz przenoszenia pojemnika. Kształt uchwytów pozwala na ustawienie na nich rozgrzanej pokrywy bez narażania podłoża na zniszczenie.



### III. OBSŁUGA

Po rozpakowaniu nowego prodiża dokładnie umyć pojemnik. W używanym prodiżu sprawdzić czystość powierzchni stykowych, pokrywy i pojemnika, ewentualne zatłuszczenia lub zapiekania należy usunąć (zabrudzenia na tych powierzchniach zmniejszają przewodność cieplną. Przed pracą prodiż należy ustawić w odległości co najmniej 1 metra od materiałów łatwopalnych i wrażliwych na działanie wysokiej temperatury. Prodiż nie powinien być również ustawiony w miejscu przewiewnym lub łatwo pochłaniającym ciepło.

Przed wypiekaniem ciast boki i dno pojemnika należy pokryć cienką warstwą tłuszczu. Przygotowaną wcześniej masę ciasta lub innego produktu przełożyć do pojemnika ustawionego na podstawce. Dla uniknięcia przypalenia pokrywy rosnącym ciastem pojemnik może być napełniony surową masą do 1/3 swojej wysokości. Na pojemnik z umieszczonym wsadem nałożyć pokrywę zwracając uwagę na prawidłowe przyleganie pokrywy i pojemnika. Następnie nasadkę przewodu przyłączeniowego wcisnąć do oporu w gniazdo wtyku umieszczone na pokrywie, a wtyczkę sznura do gniazdka sieci elektrycznej 230V. Gniazdo musi być wyposażone w sprawny obwód ochronny (bolec uziemiający). Przewód przyłączeniowy powinien być przystosowany do pracy gorącej i posiadać osprzęt z zaciskiem uziemiającym. Podczas pieczenia przewód nie może dotykać prodiża, a uchwyty muszą być odłożone. Proces wypieku obserwować przez szybę. Kontrolę wypieku można dokonywać wbijając cienki pręt drewniany w ciasto poprzez otworek w pokrywie. Jeśli po wyjęciu powierzchnia pręta jest sucha oznacza to, że ciasto jest upieczone. Każdorazowo przed zdjęciem pokrywy z pojemnika należy odłączyć ją od sieci elektrycznej. W zależności od wypiekanego produktu proces powinien być zakończony po upływie od 30 do 60 minut.

### UWAGA

Czasy wypieków podane w recepturach należy traktować orientacyjnie.

### KONSERWACJA

Po zakończeniu pracy, opróżnieniu pojemnika, oraz ostygnięciu elementów prodiża należy oczyścić je i umyć. Pojemnik myje się używając płynów do mycia naczyń. Zaleca się jednak nie używania metalowych zmywaków. Z uwagi na możliwość uszkodzenia elementu grzejnego pokrywę należy czyścić przez pocieranie wilgotną ścierką. W żadnym wypadku nie wolno zanurzyć jej w wodzie. Prodiż należy przechowywać w suchym miejscu, chronić przed upadkiem.

### UWAGI

Prodiż chronić przed upadkiem, uderzeniami, oraz zalaniem elementu grzejnego. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek naprawy i unoszenie pokrywy gdy prodiż podłączony jest do źródła prądu. Uszkodzenia pokrywy takie jak: przepalenie elementu grzejnego, pęknięcie szybki lub izolatorów ceramicznych, poluzowanie kołków wtykowych powinny być usuwane w specjalistycznych punktach usługowych.

Prodiż nie powinien być użytkowany przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej, psychicznej lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu chyba, że odbywa to się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją obsługi prodiża przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwrócić uwagę by dzieci nie bawiły się sprzętem.

**Wyroby aluminiowe nie mogą być stosowane do przygotowywania i przechowywania produktów mocno kwaśnych (pH<4,5), zasadowych (pH<8,5) i słonych (powyżej 3,5% NaCl).**



### OSTROŻNIE:

Powierzchnie prodiża są gorące podczas użytkowania