



## DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- **Pred použitím pečúcej panvy si pozorne prečítajte všetky upozornenia, aby ste zabránili chybám a dosiahli najlepších možných výsledkov.**
- Tento prístroj je vhodný k tepelnej úprave jedál. Nesmie sa používať na iné účely a nesmie sa meniť alebo akýmkoľvek spôsobom porušovať.
- Nedovoľte prístroj používať osobám (aj deťom) s obmedzenými rozumovými, fyzickými alebo zmyslovými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak nie sú pod pozorným dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť a zdravie. Dohliadnite na deti, pričom sa uistite, že si s prístrojom nahrajú.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol v kontakte s horúcimi časťami prístroja počas jeho funkcie. Če je napajací kábel poškodený, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servis, da se tako izognete vsaki nevarnosti.
- Keď je spotrebič zapnutý, teplota dosiahnutelných plôch môže byť zvýšená.
- Pred použitím dôkladne umyte 2 teflónové platne.
- Po dôkladnom vysušení platne vráťte na ich miesto.
- Nenechávajte prístroj v dosahu detí a nenechávajte ho zapnutý bez dozoru.
- Odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky:
  - pred uschovaním prístroja alebo pred odstránením topných platiní
  - pred každým úkonom spojeným s čistením a údržbou alebo ihneď po použití
- Používajte len predĺžovacie káble, ktoré sú v súlade s bezpečnostnými normami
- Nepoužívajte prístroj vonku. Užívateľ nikdy nesmie sám vymeniť napájací kábel tohto spotrebiča, pretože pre jeho výmenu je treba špeciálnych nástrojov. V prípade poškodenia kábla sa obráťte na asistenčné stredisko autorizované výrobcom.
- Nikdy neodpojujte zástrčku z elektrickej zásuvky ťahom za kábel.
- **Nepoužívajte prístroj bez topných platiní.**
- **UPOZORNENIE: nepoužívajte tento prístroj s uhlím alebo inými palivami.**
- Nikdy neponárajte prístroj do vody.
- Prístroj uschovajte len ak úplne schladol.
- Nedotýkajte sa platiní reznými nástrojmi, aby ste nepoškodili ich povrchovú úpravu.
- Tieto prístroje sú v súlade s normou EN 55014 o potlačovaní rádiového rušenia.
- Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia 1935/2004.
- Prístroj sa nesmie spúšťať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládača.

## INŠTALÁCIA

- Pred použitím skontrolujte, či prístroj počas prepravy nebol poškodený.
- Inštalujte prístroj na vodorovnú plochu mimo dosah detí, pretože niektoré časti prístroja môžu počas použitia dosiahnuť zvýšených teplôt.
- Pred zapojením zástrčky do elektrickej zásuvky sa uistite, že:
  - napätie vo vašej sieti odpovedá hodnote V uvedenej na štítku s vlastnosťami pripevnenom na prístroji;
  - výkon elektrickej zásuvky je najmenej 10A;
  - zásuvka odpovedá typu zástrčky, v opačnom prípade ju nechajte vymeniť;
  - je zásuvka pripojená k výkonnému uzemneniu. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade, že táto norma nebude rešpektovaná.
- Aby ste sa zbavili zápachu novoty počas prvého použitia prístroja, je potreba ho zapnúť v polohe barbecue (viď str. 3, poz. 3), bez potravín po dobu 5 minút. Počas tejto operácie miestnosť vyvetrajte.

## POLOHY POUŽITIA PRÍSTROJA

Váš prístroj je uspošobný na použitie v jednej z nasledujúcich 3 polôh:

### KONTAKTNE

Ideálny obecné pre mäso, zeleninu, polentu, sendviče (poz. 1 na str. 3).

### PRE GRATINOVANIE

Ideálne na ryby a pizzu (poz. 2 na str. 3). Pre dosiahnutie tejto polohy **zdvihnite** hornú časť prístroja a **otočte** ju smerom k sebe.

### GRILL-BARBECUE

Táto poloha sa dá používať pre všetky druhy príprav s výnimkou pizzy (poz. 3 na str. 3). Pre dosiahnutie tejto polohy otvorte pečúcu panvicu úplne.

## POUŽITIE

- Zasuňte zástrčku do zásuvky a u modelov s termostatom (E) ho nastavte do požadovanej polohy; rozsvieti sa kontrolka (G). Predhrejte prístroj so zavretými platňami.
- Keď prístroj dosiahne požadovanej teploty, kontrolka sa vypne.
- Položte na platne potraviny, ktoré chcete grilovať
- Nastavte prístroj do jednej z dostupných pozíc: 1, 2, 3.
- Vložte teplovzdornú nádobku pod výlevku na odtok tuku.
- Ak chcete prístroj vypnúť, otočte gombíkom termostatu smerom doľava až na doraz.
- Po dokončení tepelnej úpravy vytiahnite zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

***Nedotýkajte sa platní reznými nástrojmi, aby ste nepoškodili ich povrchovú úpravu.***

## ČISTENIE

- **Pred akýmkoľvek zákrokom spojeným s čistením odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.**
- Vyčistením po každej tepelnej úprave zabránite vývinu nežiaducich pachov pri následnej tepelnej úprave.
- Obidve platne je možné demontovať pomocou príslušných háčikov (F) a je možné je umyť v teplej vode alebo v

## RADY PRE TEPELNÚ PRÍPRAVU

- Pred tým, než na platne položíte marinované alebo rozmrazené potraviny, osušte ich.
- Ochuťte jedlo pred tepelnou úpravou a posolte ho až keď ho budete servírovať.
- Keď sa používa kontaktná poloha, je vhodné, aby kusy určené na grilovanie mali rovnakú hrúbku, aby sa dosiahlo rovnomernej tepelnej úpravy.
- V prípade grilovania ryby je nutné potrieť olejom opornú platňu (I).
- V tabuľke sú uvedené niektoré príklady použitia vašej panvice.

**Majte prosím na pamäti, že doby prípravy uvedené v tabuľke sú len orientačné.**

**Môžu sa líšiť na základe vlastností jedál (počiatočná teplota, obsah vody) a vašich preferencií.**

myčke.

- Platne ponechajte na niekoľko minút odmočiť v teplej vode, aby sa narušili prípadné prichytené zvyšky jedál vzniknuté počas tepelnej úpravy.
- Nepoužívajte drsné nástroje alebo čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť alebo poškrabať špeciálnu povrchovú úpravu platní.
- Zmontujte čisté a dobre osušené platne.

<b>JEDLÁ (Množstvo)</b>	<b>POZ. TERMOST.</b>	<b>POZ. MRIEŽKY</b>	<b>DOBA</b>	<b>RADY A POZNÁMKY</b>
Kotlety	5	1	6'-8'	Kotlety musia byť podobnej hrúbky
Hamburger	5	1	3'-5'	Neotvárajte platňu pred 2'-3', v opačnom prípade sa jedlo poškodí
Roštenka	5	1	2'-3'	Doby pre prípravu krvavého mäsa
Bravčový biftek	5	1	2'-3'	Doby pre prípravu krvavého mäsa
Rebierka	5	1	15'-18'	Otočte rebierka po 10'
Pečeň	5	1	2'-3'	Dobre pečeň opláchnite
Ražničie	5	1	8'-10'	Otočte po 4'-5'
Kure	4	1	20'-30'	Otvorené na pol, neotáčané
Wüstel	5	1	3'-5'	Rozkrojte na polovicu
Klobása	5	1	4'-6'	Rozkrojte na polovicu
Dlhá klobása (cigár)	5	1	7'-9'	V prípade nutnosti ju rozkrojte na polovicu
Filé z morského pstruha	4	2	16'-20'	Potrite platňu a otočte v polovici tepelnej úpravy
Plátok lososa	4	2	16'-20'	Potrite platňu a otočte v polovici tepelnej úpravy
Platesa	4	2	18'-22'	Potrite platňu a otočte v polovici tepelnej úpravy
Canestrelli	4	2	12'-15'	Nie je potreba potrieť olejom alebo otáčať
Melanzány	5	1	6'-8'	Rovnomerne ich nakrájajte
Cukety	5	1	6'-8'	Rovnomerne ich nakrájajte
1 paprika (štvrtiny)	5	1	6'-8'	Zatvorte platňu a stisnite nadoraz
Cibuľa (na plátky)	5	1	6'-8'	Rovnomerne nakrájajte
Polenta (na plátky)	5	1	10'-15'	Nakrájajte na hrúbku 1,5 cm. Neotvárajte platňu pred 10'.
Sendviče	4	1	2'-4'	Použite toastový chlieb
Toast	4	1	2'-3'	Na jeden raz vložte len polovicu plátku
Pizza	3	2	30'-35'	Po odstránení spodnej platne rozprestrite cesto na pizzu, potom platňu vráťte naspäť a pečte podľa chuti