

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.

- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnosti. Nie je povolené jeho používanie v: priestoroch kuchyniek pre personál obchodov, kancelárií a iných pracovných miest, budovách vidieckej turistiky, hoteloch, motelloch a mnohých iných štruktúrach určených na ubytovanie, izbách na prenájom.

- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, psychickými a zmyslovými schopnosťami alebo osoby bez skúseností a znalostí, pokiaľ boli informované o bezpečnom použití prístroja a pochopili možné riziká spojené s jeho použitím. Deti by sa nemali s prístrojom hrať. Čistenie a údržbu nemôžu vykonávať deti, pokiaľ nemajú viac ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Uchovávajú prístroj a jeho šnúru mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol v kontakte s horúcimi časťami prístroja počas jeho funkcie. Je napajací kábel poškodený, ga mora zamenjať výrobca, pooblaščeni servis, da se tako izognete vsaki nevarnosti.

- Nevkladajte žiadne predmety do ventilačných otvorov. Neupchávajte ich.

- Nenechávajú prístroj v dosahu detí a nenechávajú ho zapnutý bez dozoru.

- Odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky:

- pred uschovaním prístroja alebo pred odstránením topných platní
- pred každým úkonom spojeným s čistením

a údržbou alebo ihneď po použití

- Používajte len predlžovacie káble, ktoré sú v súlade s bezpečnostnými normami.

- Nepoužívajte prístroj vonku. Če je napajací kábel poškodený, ga mora zamenjať výrobca, pooblaščeni servis, da se tako izognete vsaki nevarnosti.

- Nikdy neodpojíte zástrčku z elektrickej zásuvky ahom za kábel.

- Nepoužívajte prístroj bez topných platní.

- Nikdy neponoríte prístroj do vody.

- Nikdy nepoužívajte prístroj bez vaničky na zber tukov L.

- Prístroj uschovajte len ak úplne schladol.

- Keď je prístroj v prevádzke, vonkajšia povrchová teplota môže dosiahnuť vysokých hodnôt. Vždy používajte rukavice a v prípade nutnosti rukavice.

- Tieto prístroje sú v súlade s normou EN 55014 o potlačovaní rádiového rušenia.

- Prístroj sa nesmie spúš a pomocou externého asova a alebo samostatného diaľkového ovládača.

- Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia 1935/2004.



Upozornenia pre správnu likvidáciu výrobku v súlade s európskou smernicou 2002/96/EÚ a Legislatívnym dekrétom č. 151 z 25. júla 2005.



Výrobok nesmie byť po skončení životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom. Môžete ho odovzdať do príslušných zberných stredísk triedeného odpadu, zriadených mestskými úradmi, alebo predajcom, ktorí túto službu poskytujú.

Oddelená likvidácia domáceho elektrického spotrebiča umožňuje zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie, ktoré hrozia v prípade jeho nevhodnej likvidácie, a opätovne použiť materiál, z ktorých je prístroj vyrobený, čo so sebou prináša výraznú úsporu energií a zdrojov. Pre zdôraznenie povinnosti likvidovať elektrospotrebiče oddelene je na výrobku uvedený prečiarknutý symbol pojazdného odpadového kontajnera. Likvidácia výrobku zo strany užívateľa, ktorá nie je v súlade s platnými predpismi, bude mať za následok zodpovedajúci postih.

POPIS PRÍSTROJA (MOD. CG4001)

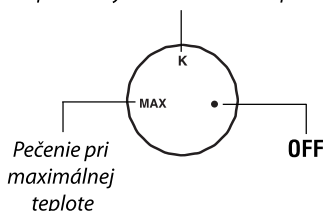
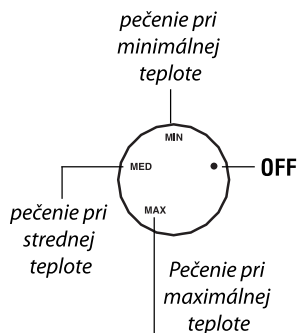
- A** Izolačné držadlo
- B** Kontrolka
- C** Nastaviteľný termostat
- D** Displej
- E** Úchytky na zatvorenie
- F** Vrchná teflonová platňa, odnímateľná
- G** Úchytky na odňatie platní
- H** Podstavec
- I** Spodná teflonová platňa, odnímateľná
- L** Vanička na zber tukov

POPIS PRÍSTROJA (MOD. CG6001-CG6601)

- A** Izolačné držadlo
- B1** Indikátor zvolenej funkcie pre vrchnú platňu
- C1** Kontrolka zapnutia vrchnej platne
- D1** Nastaviteľný termostat pre vrchnú platňu
- B2** Indikátor zvolenej funkcie pre spodnú platňu
- C2** Kontrolka zapnutia spodnej platne
- D2** Termostato regulabile per piastra inferiore
- E** Úchytky na zatvorenie
- F** Vrchná teflonová platňa, odnímateľná a (len pre mod. CG6601) obojstranná
- G** Úchytky na odňatie platní
- H** Podstavec
- I** Spodná teflonová platňa, odnímateľná a (len pre mod. CG6601) obojstranná
- L** Vanička na zber tukov

POPIS TERMOSTATOV D1 - D2 (Mod. CG6001 – Mod.CG6601)**D1 – TERMOSTAT VRCHNEJ PLATNE****K = Keep Warm (udržujte v teple)**

Používajte len vtedy, keď je prístroj v pol. 3, a potraviny uložte na vrchnú platňu

**D2 – TERMOSTAT SPODNEJ PLATNE****INŠTALÁCIA**

- Pred použitím skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu prístroja počas prepravy.
- Umiestnite prístroj na vodorovnú plochu mimo dosahu detí, pretože niektoré časti prístroja dosahujú počas prístroja vysoké teploty.
- Pred zasunutím zástrčky do elektrickej zásuvky sa uistite, že:
 - napätie vašej siete súhlasí s hodnotou V uvedenou na štítku prístroja;
 - zásuvka má minimálny výkon 10A;
 - zásuvka je vhodná pre zástrčku, v opačnom

prípade ju nechajte vymeniť;

- **zásuvka je správne a vhodne uzemnená. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade, že tieto normy nie sú rešpektované.**
- Na odstránenie zápachu novosti pri prvom používaní prístroja ho nechajte otvorený a v polohe barbecue (viď str. 3, pol. 3), tak, že ho necháte fungovať aspoň 5 minút bez potravín. Počas tejto operácie vetrajte miestnosť.

PREVÁDZKOVÉ POLOHY PRÍSTROJA

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

KONTAKTNÁ

Ideálna pre mäsa, zeleniny, polentu, sendviče (**pol. 1** na str. 3).

NA ZAPEČENIE

Ideálna pre ryby a pizzu (**pol. 2** na str. 3). Pre dosiahnutie tejto polohy jednou rukou **zdvihnite** smerom nahor vrchnú časť prístroja a **otočte** ju smerom k vám a druhou rukou pridržujte pevne prístroj, držiak ho za rukoväť vaničky na zber tukov

GRIL - BARBECUE

Túto polohu môžete používať pri všetkých typoch pečenia okrem prípravy pizze (**pol. 3** na str. 3). Túto polohu dosiahnete celkovým otvorením grilu.

POUŽITIE (MOD. CG4001)

Uistite sa, že vanička na zber tukov je umiestnená správne.

- Zastrčte zástrčku a nastavte termostat (**C**) do požadovanej polohy; (MIN/MED/MAX) kontrolka (**B**) sa rozsvieti. Predhrejte prístroj tak, že platne budú zatvorené.
- Keď prístroj dosiahne požadovanú teplotu, kontrolka zhasne.
- Rozložte jedlo určené na pečenie na platňu
- Umiestnite prístroj do jednej z troch polôh k dispozícii, 1, 2, 3.
- Prístroj vypnete celkovým otočením ovládača termostatu v protismere hodinových ručičiek až na doraz.
- Po ukončení pečenia vytiahnite zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

Nedotýkajte sa platne ostrými kuchynskými pomôckami, aby ste nepoškodili jej povrch.

POUŽITIE (MOD. CG6001/6601)

Uistite sa, že vanička na zber tukov je umiestnená správne.

- Zasuňte zástrčku a nastavte obidva termostaty (spodná a vrchná platňa) do požadovanej polohy podľa jedla určeného na grilovanie (pozri príslušnú tabuľku). Spôsoby predhriatia prístroja sa menia v závislosti na polohe platní určených na pečenie: Pol.1-2: predhrejte platne v zatvorenej polohe až do zákroku termostatu; Pol. 3: predhrejte platne v otvorenej polohe až do zákroku každého z dvoch termostatu. Keď používate prístroj v Pol.1, odporúčame nastaviť obidva termostaty do polohy Max tak, aby ste dosiahli rovnomerné

opečenie;

- Keď každá z dvoch platní dosiahne požadovanú teplotu, príslušná kontrolka sa vypne
- Rozložte jedlo určené na pečenie na platňu.
- Prístroj vypnete celkovým otočením ovládača termostatu v protismere hodinových ručičiek až na doraz.
- Po ukončení pečenia vytiahnite zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.
- Pre udržanie upečených jedál v teplom stave (s prístrojom v pol. 3), nastavte termostat vrchnej platne do polohy "K" a položte potraviny na vrchnú platňu.

RADY NA PEČENIE

- Len pri mod. CG6601, platne prístroja majú jednu stranu hladkú, ktorá je učená na prípravu vajčiek, slaninky a toastového chleba, a jednu stranu vrúbkovanú určenú na grilovanie. Preto si jednoduchým spôsobom môžete vybrať platňu, na ktorej chcete pripraviť potraviny tak, že jednotlivé platne odopnete a pripnete na želanú stranu prístroja; dávajte pritom pozor, aby vedenia určené pre drenáž tukov boli nasmerované smerom dovnútra (obr. 1).
- Rozmrazené alebo marinované potraviny osušte predtým, než ich položíte na platne. Mäso posypte arómami pred pečením, soľte ho v momente servírovania. Pri použití prístroja v polohe „kontaktná“ odporúčame, aby hrúbka kúskov, ktoré chcete grilovať, bola rovnaká, čím dosiahnete jednotnejšie pečenie.
- Pri grilovaní rýb je nevyhnutné, aby ste potreli

opornú platňu olejom (I).

- V tabuľke vám uvádzame niekoľko príkladov použitia Vášho grilu. Berte do úvahy, že doba pečenia uvedená v tabuľke, je relatívna. Môže sa meniť na základe vlastností jedál (počiatočná teplota, obsah vody) a osobných chutí.

ČISTENIE

- Pred akoukoľvek operáciou spojenou s čistením odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj vyhladnúť.
- Čistením po každom použití sa vyhnete produkcii dymov a neprijemným zápachom počas nasledujúcich pečení.
- Príslušné 2 platne môžete odmontovať tak, že budete pôsobiť na príslušné úchytky (G); môžete ich umývať v teplej vode aj v umývačke riadu.
- Nechajte platne ponorené v teplej vode na

niekoľko minút, aby zmäkli prípadné

zvyšky priškvrnené na platni počas pečenia.

- Nepoužívajte pomôcky alebo abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť alebo poškriabať špeciálny teflonový povrch platní.
- Umyté a dokonale suché platne namontujte na gril, pričom venujte pozornosť ich správne- mu zablokovaniu pomocou poistiek.
- Na vyprázdnenie alebo čistenie vaničky na zber tukov ju vyťahnite za príslušnú rukoväť smerom von. Na jej zasunutie vykonajte opačný postup zatlačením vaničky až na doraz.

TABUĽKA PEČENIA

JEDLÁ (Množ.)	POL. TERMOST.	POL. MREŽOK	DOBA	POZNÁMKY A RADY
Kotlety (1)	max	1	6'-8'	Kotlety musia mať podľa možnosti rovnakú hrúbku
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Neotvárajte platňu pred uplynutím 2-3 minút, inak sa jedlo prelomí
Roastbeef (1)	Stred.	1	2'-3'	Doba pečenia s výsledkom „krvavé mäso“
Rebierka (3)	max	1	15'-18'	Po uplynutí 10 minút rebierka otočte
Mäso na špajle (3)	max	1	8'-10'	Otočte po uplynutí 4-5 minút.
Kura (1kg)	Stred.	1	75'-80'	Prekrojené na polovicu, nikdy neotáčajte
Klobáska/Párky	max	1	4'-6'	Prekrojte ich na polovicu:
Plátky ryby (1)	Stred.	2	16'-20'	Platňu potrite olejom a rybu otočte v polovici pečenia
Zelenina	max	1	6'-8'	Pokrájajte na rovnaké kúsky
Polenta (plátky)	max	1	20'-25'	Nakrájajte ju na hrúbku 1,5 cm. Neotvárajte platňu pred uplynutím 15 minút.
Plnené sendviče	max	1	3'-9'	Používajte mäkké chlebičky
Toast	max	1	2'-3'	Na každý toast položte len polovicu plátkového syra
Pizza	Stred.	2	40'-45'	Po odňatí spodnej platne na ňu položte cesto na pizzu, vráťte platňu naspäť a cesto obložte podľa chuti