

- Pred použitím platne, aby ste sa vyhli chybám a dosiahli čo najlepšie výsledky, si pozorne prečítajte pokyny.
- Tento prístroj je vhodný na prípravu jedál. Nesmie byť preto používaný pre iné účely, ani modifikovaný alebo iným zásahom poškodený.
- Dávajte pozor, aby napájací kábel nebol v kontakte s teplými časťami prístroja, keď je tento v prevádzke.
- Pred použitím vytiahnite skupinu tlačidiel **F** a starostlivo umyte teflonovú platňu. Neponárajte nikdy skupinu tlačidiel "F" do vody alebo iných kvapalín. Neumývajte pod prudkým prúdom vody.
- Prístroj môže byť používaný len so skupinou tlačidiel F (označených značkou PATØ1.).
- Pripojte skupinu tlačidiel k platni iba vtedy, keď je táto celkom suchá.
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 sa s prístrojom nehrajú.
- Odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky:
 - pred vytiahnutím skupiny tlačidiel
 - pred uložením prístroja na miesto
 - pred každou operáciou čistenia alebo údržby
 - hneď po použití
- Používajte iba predlžovacie šnúry, ktoré zodpovedajú platným bezpečnostným normám
- Nepoužívajte prístroj vo vonkajšom prostredí.
- Napájací kábel tohto prístroja nesmie byť vymieňaný užívateľom, nakoľko jeho výmena si vyžaduje použitie špeciálnych nástrojov. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výlučne výrobcom alebo príslušným strediskom technickej asistencie, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Nikdy neodpájajte zástrčku z elektrickej zásuvky ťahaním za kábel.
- Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti stien
- Nikdy nepoužívajte prístroj bez vaničky na zber tukov **D**. Vanička na zber tuku D musí byť vyprázdňovaná iba na konci prípravy jedál a po úplnom vychladnutí prístroja.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody skôr, než vytiahnete skupinu tlačidiel.
- Prístroj odložte na miesto len po jeho úplnom vychladnutí.
- Nedotýkajte sa platne ostrými kuchynskými pomôckami, aby ste nepoškodili jej povrch.
- Pozor: keď je prístroj v prevádzke, môže byť teplota jeho vonkajších povrchových plôch veľmi vysoká.
- Prístroj nesmie byť uvádzaný do prevádzky pomocou vonkajšieho timera alebo pomocou samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tieto prístroje zodpovedajú norme EN 55014 o elektromagnetickej kompatibilite prístrojov
- Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami Európskeho nariadenia č. 1935/2004.

Dôležitá informácia pre správnu likvidáciu výrobku v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES



Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom. Musíte ho odovzdať v autorizovaných miestnych strediskách na zber špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečiť sa tak recyklácia materiálov, čím sa umožní značná úspora energie a zdrojov. Nevyhnutnosť oddelenej likvidácie domáceho spotrebiča pripomína označenie na výrobku zobrazujúce preškrtnutú nádobu na domový odpad.

POPIS PRÍSTROJA

- A** Teflonová platňa
- B** Držadlá z izolačného materiálu
- C** Odvádzací otvor
- D** Vytiahnuteľná vanička na zber tukov
- E** Zadné regulovateľné nožky
- F** Vytiahnuteľná skupina tlačidiel
- G** Regulovateľný termostat
- H** Kontrolka

INŠTALÁCIA

Pred použitím skontrolujte, či nebol prístroj poškodený počas prepravy.

Umiestnite prístroj na vodorovnej ploche, ďaleko od dosahu detí, nakoľko niektoré časti prístroja dosahujú počas prevádzky vysoké teploty.

Pred zasunutím zástrčky do elektrickej zásuvky sa uistite, že:

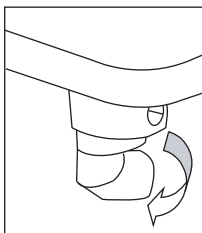
- voltové napätie vo vašej sieti zodpovedá hodnote vo voltoch (V) uvedenej na technickom štítku, ktorý je umiestnený na spodnej časti prístroja; • elektrická zásuvka má minimálny príkon 10A;
- zásuvka je vhodná pre typ zástrčky, inak je potrebné ju vymeniť;
- zásuvka je správne a vhodne uzemnená. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade, že tieto normy nie sú rešpektované.
- kontrolujte, či sú nožky **E** správne nastavené (pozri Pol.**A** a Pol.**B**).

Aby sa odstránil zápach novosti pri prvom používaní prístroja, je potrebné ho nechať v činnosti aspoň 5 minút bez potravín. Počas tejto operácie vetrajte miestnosť.

PREVÁDZKOVÉ POLOHY PRÍSTROJA

VODOROVNÁ (Nôžky v Pol.A)

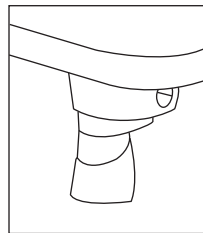
Ideálna na zeleninu a jedlá ako sú vajcia, ryby, syr, párky atď.



Pol. A

NAKLONENÁ (Nôžky v Pol.B)

Táto poloha sa odporúča pre všetky typy jedál, ktoré počas prípravy púšťajú tekutiny/tuky



Pol. B

POUŽITIE

- Uistite sa, že vanička na zber tukov **D** je umiestnená na svojom mieste (ako je znázornené na obrázku na str. 3).
- Vložte kompletne skupinu tlačidiel "**F**" do príslušného miesta ako je znázornené na obrázku na strane 3.
- Zasuňte zástrčku a nastavte termostat **G** do požadovanej polohy podľa množstva a typu jedla, určeného na grilovanie (pozri príslušnú tabuľku).
- Predhrejte prístroj pred začatím pečenia, až kým nezhasne kontrolka **H**.

- Rozložte jedlo, určené na pečenie, na platňu
Na vypnutie prístroja otočte gombíkom termostatu **G** tak, aby symbol "•", vytlačený na gombíku "**G**", zodpovedal kontrolke "**H**".
- Po ukončení pečenia vytiahnite zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.
Nedotýkajte sa platne ostrými kuchynskými pomôckami, aby ste nepoškodili jej povrch.

RADY NA PEČENIE

Dávajte **POZOR**, aby vanička na zber tukov **D** bola dobre zasunutá a vyprázdňte ju len na konci pečenia, keď je prístroj úplne vychladnutý.

- Rozmrazené alebo marinované potraviny osušte predtým, než ich položíte na platňu
- Mäso pokryte arómami pred pečením, soľte ho v momente servírovania
- Pečenie obzvlášť mastných jedál môže viesť k prskaniu tukov okolo platne.
- Skontrolujte, či je odvádzací otvor **C** stále voľný
- V tabuľke na Str.11, vám uvádzame niekoľko príkladov použitia Vašej platne.
Berte do úvahy, že doba pečenia uvedeníá v tabuľke, je relatívna.

Môže sa meniť na základe vlastností jedál (počiatočná teplota, obsah vody) a osobných chutí.

ČISTENIE

Pred akoukoľvek operáciou čistenia vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.

- Čistením po každom použití sa vyhnete dymeniu a nepríjemným zápachom počas nasledujúcich pečení.
- Odpojte skupinu tlačidiel **F** potiahnutím smerom von.
- Neponárajte nikdy skupinu tlačidiel "**F**" do vody alebo iných kvapalín. Neumývajte pod prudkým prúdom vody.
- Platňa sa môže umývať v teplej vode a v myčke na riad.
- Nechajte platňu ponorenú v teplej vode na niekoľko minút, aby zmäkli eventuálne zvyšky uchytané na platni počas pečenia.
- Nepoužívajte pomôcky alebo drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť alebo poškrabať špeciálny teflonový povrch.
- Namontujte späť skupinu tlačidiel keď bude platňa celkom suchá, dávajúc pozor, aby ste ju dobre zasunuli.
- Na vyprázdnenie alebo čistenie vaničky na zber tukov ju vytiahnite potiahnutím smerom von. Na jej zasunutie vykonajte opačný postup zatlačením vaničky až na doraz.

TABUĽKA RELATÍVNEJ DOBY PEČENIA

JEDLÁ (Množ.)	MNOŽ.	TEPL. PLATŇA VRCHNÁ	NŮŽKY	Čas (minúty)	POZNÁMKY A RADY
Kotlety	4-6	MAX	B	13 - 15	Otáčať každé 2-3 minúty pre rovnomeré pečenie
Hamburger	6 - 8	MAX	B	15 - 18	Otočiť v polovici pečenia
Biftek Rostbíf	3 - 4	MAX	B	5 - 7	Doba pečenia s výsledkom "krvavé mäso". Otočiť v polovici pečenia.
rebiečka	12 - 15	MAX	B	30 - 35	Pieťť "karé" v kuse a potom ho nakrájať v 3/4 doby pečenia. Otáčať často.
rebiečka	3 - 5	MAX	B	4 - 6	Pečienku dobre umyť; otočiť v polovici pečenia
ražne	6 - 8	MAX	B	15 - 18	Otáčať každé 3 minúty na všetky 4 strany
prepolené kura	1	STRED	B	55 - 60	otáčať často (zhruba každých 10 minút)
Párok	5 - 6	MAX	A	6 - 8	Pokrájať na polovicu: otočiť v polovici pečenia
slaninka	8 - 10	MAX	B	6 - 8	Otočiť v polovici pečenia
klobása	8 - 10	MAX	B	10 - 12	Odporúčame pokrájať na polovicu; ak sa pripravuje v kuse doba pečenia bude oveľa dlhšia.
dlhá klobása (rolé)	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Popichať vidličkou, aby tuk vytiekol.
Filé-pstruh na spôsob lososa	3 - 4	STRED	A	8 - 10	Otočiť v polovici pečenia
Plátok lososa	3 - 4	STRED	A	12 - 15	Otočiť v polovici pečenia
Platesa	2 - 3	STRED	A	10 - 12	Otočiť v polovici pečenia
Sépie	6 - 8	STRED	A	12 - 15	Otočiť v polovici pečenia
Baklažány pokrájané na plátky	8 - 10	MAX	A	12 - 14	Pokrájať na rovnaké kúsky; otočiť v polovici pečenia
Cukety pokrájané na plátky	12-15	MAX	A	10 - 12	Pokrájať na rovnaké kúsky; otočiť v polovici pečenia
1 paprika (štvrtky)	8 - 10	MAX	A	12 - 14	Pokrájať na rovnaké kúsky; otočiť v polovici pečenia
Cibule (plátky)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Pokrájať na rovnaké kúsky; otočiť v polovici pečenia
Polenta (plátky)	14 - 16	MAX	A	15 - 20	Pokrájať na kúsky o hrúbke 1,5 cm; otočiť v polovici pečenia
syr (plátky)	8 - 10	STRED	A	4 - 5	Otočiť v polovici pečenia
volské oko	6 - 8	STRED	A	3 - 4	Rozbiť vajčka priamo na platňu