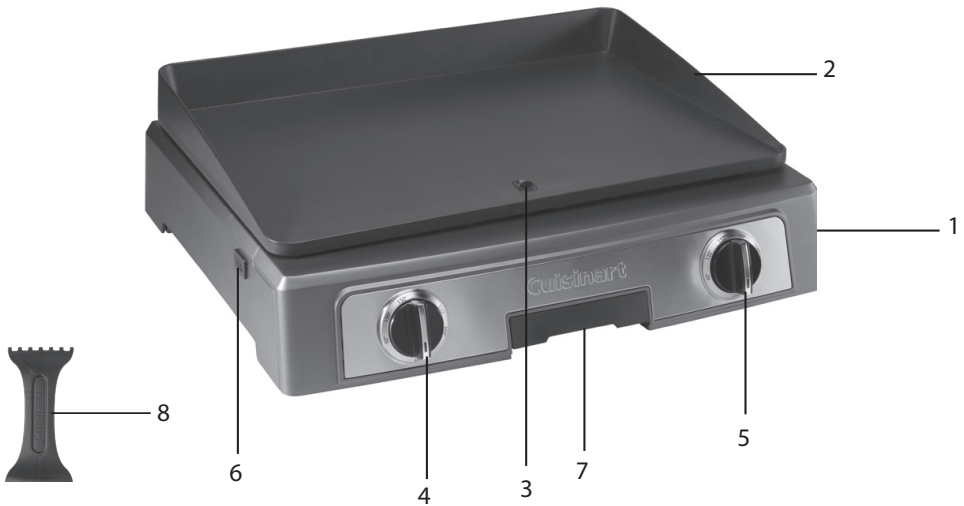
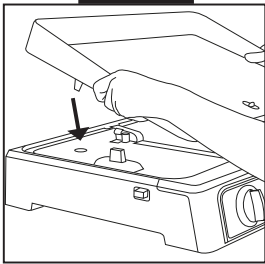


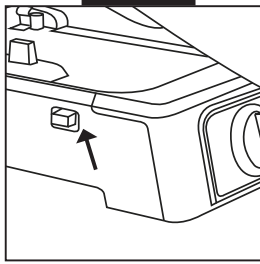
Cuisinart®



Obr. 1



Obr. 2



PLANCHA POWER ELITE
PL60BE

Cuisinart®

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE TYTO BEZPEČNOSTNÍ POKYNY!



- **VAROVÁNÍ:** Velmi horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být během používání spotřebiče vysoká. Během používání se spotřebiče nedotýkejte. Používejte chňapky. Před uložením nechte spotřebič vychladnout.
- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače, ani jiného samostatného ovládacího systému.
- Pokud je poškozený napájecí kabel, spotřebič přestaňte ihned používat. Kabel musí být vyměněn v autorizovaném servisu, pověřeném poprodejním servisu / odborníkem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo obdržely nezbytné pokyny pro bezpečné používání spotřebiče, a plně chápou nebezpečí související s používáním spotřebiče. Běžné čištění a údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let a musí na ně dohlížet dospělá osoba. Děti musí být vždy pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič je určen pouze pro domácí použití ve vnitřních prostorech. Není určen pro použití v prostředí, jako jsou kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích nebo v jiných pracovních a komerčních prostředích, pro zákazníky v hotelech či motelech, a v dalších prostředích typu ubytovacích služeb.
- Nástroj na čištění, odkapávací miska na tuk a grilovací plotny lze mýt v myčce na nádobí, a samozřejmě také ručně.
- Tento spotřebič nepokládejte na jiný horký spotřebič a/nebo do jeho blízkosti. Neumísťujte blízko povrchů, citlivých na teplotu nebo v blízkosti hořlavých materiálů.
- Na zapnutý spotřebič nic nepokládejte.

- Spotřebič je během provozu horký, proto mezi ním a povrchy či nábytkem ponechte dostatečný prostor (nejméně 10 cm). Spotřebič neumísťujte pod nástěnnou kuchyňskou skříňku.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj pracovní plochy. Zabraňte kontaktu napájecího kabelu se zdrojem tepla.
- Neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Po použití a před čištěním spotřebič vždy odpojte ze zásuvky. Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je zapojený. Pro odpojení tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud upadl nebo se jeví poškozený.
- Pokud je poškozený napájecí kabel, spotřebič přestaňte ihned používat.
- Nepokoušejte se spotřebič opravit sami.
- Používání jiného příslušenství, než Cuisinart®, které nebylo výrobcem doporučeno nebo dodáno, může způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.
- Spotřebič používejte pouze k vaření, a podle pokynů, uvedených v tomto návodu.
- Nepoužívejte ve venkovních prostorách.

- **VAROVÁNÍ:** Polyetylenové sáčky nebo jiné obalové materiály mohou být nebezpečné. Obaly uchovávejte mimo dosah kojenců a dětí, dětských postýlek, kočárků či ohrádek. Sáček není hračka.



Likvidace vysloužilých elektrických a elektronických zařízení

V zájmu všech a pro aktivní podílení na společném úsilí o ochranu životního prostředí:

- Produkt nesmí být míchán s běžným domovním odpadem.
- Využijte sběrná místa a systém likvidace vysloužilých zařízení, dostupný ve vaší zemi.

Některé materiály mohou být takto zrecyklovány/regenerovány.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakoupení plancha grilu Cuisinart®!

Již více než 30 let je cílem Cuisinart vyrábět to nejkvalitnější vybavení do kuchyně. Veškeré produkty Cuisinart jsou navrženy pro výjimečně dlouhou životnost a pro snadné používání tak, aby poskytovaly každý den vynikající výkonnost.

Pokud se chcete dozvědět o našich produktech a nápadech více, navštivte naše webové stránky www.cuisinart.eu

3. FUNKCE PRODUKTU (viz obálka tohoto návodu)

1. **Základna**
2. **Odnímatelná grilovací deska s vestavěnou ochranou proti stříkajícímu tuku**
Hladký povrch je ideální pro přípravu palačinek, vajec, tenkých plátků masa, ryb nebo měkkýšů
3. **Otvor pro odtok oleje** (zátka není zobrazena)
4. **Ovládání teploty** (levá strana)
5. **Ovládání teploty** (pravá strana)
6. **Mechanismus pro zamknutí/odemknutí plotýnek**
7. **Odkapávací miska**
8. **Stěrka**

4. POUŽÍVÁNÍ

A. Před prvním použitím

- Tělo spotřebiče a ovladače teploty otřete vlhkým hadříkem.
- Grilovací plotýnky, odkapávací misku a stěrku umyjte v roztoku vody a čistícího prostředku nebo v myčce nádobí.
- Viz informace v části „Čištění a údržba“.

B. Instalace grilovacích plotýnek

- Spotřebič umístěte na čistý, stabilní a suchý povrch, nejméně 10 centimetrů od stěn a jakéhokoli nábytku tak, aby ovládací panel směřoval k vám.
- Umístěte grilovací plotýnky na spotřebič tak, aby nožičky zapadly do otvorů v základně. Ochranný kryt proti stříkajícímu tuku by měl být na zadní straně spotřebiče. **(Obr. 1)**
- Potom na plotýnku po obou stranách zatlačte, dokud nezapadne na své místo.
- Pro vyjmutí plotýnek stiskněte uvolňovací tlačítka na obou stranách spotřebiče a plotýnky zvedněte. **(Obr. 2)**

Varování: Před vyjmutím se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, a že plotýnky vychladly.

C. Pokyny pro používání

Grilovat můžete nejrůznější potraviny: zeleninu, ryby nebo maso. Pomocí nastavitelných termostatů můžete teplotu přizpůsobit typu připravovaného pokrmu.

Důležité: Plotýnky upevněte ještě před předehřátím spotřebiče.

- Zapněte spotřebič a předehřejte jej nastavením termostatů na maximum.

- Spotřebič nechte předeřhát, dokud nedosáhne požadované teploty.
- Během předeřhívání budou indikátory termostatu blikat. Jakmile spotřebič dosáhne teploty, indikátory přestanou blikat a zůstanou svítit.
- Nastavte teplotu podle připravovaných potravin a pak umístěte potraviny na plotýnky.
- Dva termostaty umožňují nastavit samostatně různé teploty na levé a pravé straně plotýnky, takže můžete připravovat současně různé potraviny.

Poznámky:

- Když jsou na plotýnky umístěny studené pokrm, teplota plotýnek může na okamžik klesnout pod zvolenou teplotu. Pokud k tomu dojde, indikátory příslušných termostatů začnou blikat. Jakmile bude opět dosažena zvolená teplota, přestanou blikat.
- Při prvním použití spotřebiče může být cítit mírný zápach nebo kouř. To je normální.

Varování: Během vaření se nedotýkejte ochrany proti stříkajícímu tuku, může dosáhnout vysokých teplot.

D. Odkapávací miska

Odkapávací miska je umístěna na přední straně spotřebiče.

- Odkapávací misku zasuňte do základny.

Zátka na přední straně plotýnky zadržuje během přípravy potravin šťávu a tuk. Pokud tuto zátku vyjmete, tuk vyteče do misky.

Varování:

- Nikdy se nedotýkejte zátky, když je plotýnka horká.
- Před vyprázdněním odkapávací misky počkejte, až spotřebič vychladne.

E. Vypnutí spotřebiče

- Po použití spotřebiče otočte oba termostaty do polohy „OFF“ a spotřebič odpojte od napájení.

5. ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

- Po použití otočte termostaty do polohy „OFF“ a odpojte spotřebič ze zásuvky. Před čištěním jej nechte zcela vychladnout (alespoň 1/2 hodiny).
- Jakmile bude plotýnka dostatečně vychladlá, pomocí savého papíru odstraňte přebytečný tuk. To vám pomůže umýt plotýnku rychleji.
- Pomocí stěrky odstraňte z plotýnky zbytky potravin.
- Stisknutím uvolňovacích tlačítek odblokujte uchycení plotýnky a vyjměte ji.
- Vyprázdňte odkapávací misku na tuk.
- Stěrku, odkapávací misku na tuk a plotýnku umyjte ručně v roztoku vody a čistícího prostředku nebo je vložte do myčky nádobí.
- K čištění těla spotřebiče použijte vlhký hadřík a trochu jemného čistícího prostředku. Nikdy nepoužívejte abrazivní houbičky nebo abrazivní čistící prostředky.
- Před uložením spotřebiče umístěte odkapávací misku na tuk a plotýnky na své místo.

F. Tabulka režimů a doby vaření

Doby vaření jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na množství připravovaného pokrmu nebo velikosti či tloušťce pokrmu.

V případě červeného masa: naznačená tepelná úprava "rare" je vzácná.

V případě předvařené zeleniny: vařte v osolené vodě cca. 5 minut.

HOVĚZÍ	TERMOSTAT	DOBA VAŘENÍ
120 g mletého masa	220°C	3 min (rare) 6 min (medium) 9 min (well done)
TELECÍ	TERMOSTAT	DOBA VAŘENÍ (obě strany)
150 g telecího řízku (well done)	220°C	8 min
160 g telecího hřebínku	260°C	5 min
Středně nakrájené telecí prso	180°C	20 min
200 g telecího hřebínku	220°C	5 min
120 g mletého masa	220°C	8 min
JEHNĚČÍ	TERMOSTAT	DOBA VAŘENÍ (obě strany)
220 g kýty	220°C	8 min
80 g noisette	220°C	4 min
220 g celého filetu	180°C	10 min
VEPŘOVÉ	TERMOSTAT	DOBA VAŘENÍ
400 g filet mignon	180°C - 160°C	20 min
1 kg round steak	180°C	30 min
Připravená žebra (spare ribs)	180°C - 160°C	20 min
140 g bůčku	180°C	8 min
Vepřový hřebínek	180°C - 160°C	20 min

DRŮBEŽÍ	TERMOSTAT	DOBA VAŘENÍ
Řízky (kuře, perlička)	220°C - 180°C	10 min
Stehno (kuře, perlička)	180°C - 160°C	20 min
Krůtí řízky	220°C	8 min
Krůtí stehno (kousky)	180°C - 160°C	20 min
Kachní fileť	180°C - 160°C	12 min
Fileť mignon (kachna, kuře)	220°C	5 min
Kachní stehno	180°C - 160°C	25 min
Králičí hřbet (saddle) (fileťované)	220°C - 180°C	10 min
Králičí stehno	180°C - 160°C	25 min
Křepelčí motýlí	180°C - 160°C	20 min
Kuřecí motýlí	180°C - 160°C	30 min
DELI MASA	TERMOSTAT	DOBA VAŘENÍ
Klobása chipolata	180°C	10 min
Andouillette	180°C - 160°C	18 min
Merguez	180°C	10 min
Černý pudink	180°C - 160°C	15 min
Bílý pudink	180°C	15 min
Kebab	220°C - 180°C	15 min
Česneková klobása (nakrájená)	180°C	5 min
Klobása Knackwurst - Frankfurter	180°C - 160°C	8 min
VNITŘNOSTI	TERMOSTAT	DOBA VAŘENÍ
200 g plátku telecích jater	260°C	4 min
Ledvinky (kousky)	220°C - 180°C	8 min
Srdce	220°C - 180°C	10 min

Brzlík (nakrájený)	180°C	6 min
Drůbeží játra	220°C	5 min
Králičí játra	220°C	5 min
RYBY	TERMOSTAT	DOBA VAŘENÍ
Filet z mořského jazyka - Turbot - John Dory	220°C	3 min
150 g steak z lososa	220°C	8 min
180 g - steak z tuňáka - steak z mečouna	220°C	8 min
150 g tresky - steak z pollocku	220°C - 160°C	10 min
500 g filet z mořského dása	180°C - 160°C	15 min
Kebab z mořského dása	220°C	8 min
Filet z červené parmice	220°C	2 min
Filet ze sardinky	220°C	2 min
180 g filet z candáta - cejna - okouna	220°C	6 min
KOŘÝŠI - MĚKÝŠI	TERMOSTAT	DOBA VAŘENÍ
Hřebenatky (čerstvé)	260°C	3 min
Knifefish	220°C	5 min
Krevety	220°C	4 min
Škeble – srdcovky – slávky	260°C	5 min
Krevety - garnáty	220°C	6 min
Kroužky z olihní	220°C	4 min
Filet z olihně	220°C	6 min
Krevety královské (neloupané)	220°C	6 min
Půlka humra (se skořápkou)	220°C	10 min
Půlka raka (s krunýřem)	220°C	10 min

ZELENINA	TERMOSTAT	DOBA VAŘENÍ
Houba celá, pěstovaná	220°C	10 min
Půlka rajčat	220°C	5 min
Půlka cukety	220°C	6 min
Půlka lilku	220°C- 180°C	12 min
Půlka papriky	220°C- 180°C	15 min
Zeleno-bílý chřest (předvařený)	220°C- 180°C	8 min
Půlka mrkve - vršek	220°C- 160°C	15 min
Plátek celeru	220°C- 180°C	15 min
Srdce artyčoku (nakrájený)	180°C	12 min
Fenykl (nakrájený)	220°C - 160°C	12 min
Kukuřičný klas (předvařený)	180°C - 150°C	15 min
Dýně (nakrájená)	180°C - 160°C	12 min
Plátky brambor	220°C - 180°C	18 min
Plátky batátů	220°C - 180°C	15 min
OVOCE	TERMOSTAT	DOBA VAŘENÍ
Půlka jablka	180°C - 160°C	20 min
Půlka hrušky	180°C - 160°C	20 min
Celý banán	220°C - 180°C	8 min
Plátek ananasu	180°C	5 min
Půlka meruňky - švestky	220°C	6 min
Celá třešeň	220°C	5 min
Půlka fíku	220°C	4 min
Půlka nektarinky – broskve	220°C	4 min

6. OTÁZKY A ODPOVĚDI

CO MÁM DĚLAT, KDYŽ:	ODPOVĚDI
Při prvním použití spotřebiče se objevil kouř?	To, že se ze spotřebiče při prvním použití uvolňuje kouř, je normální, spotřebič se vypaluje. Před zapnutím jej nezapomeňte otřít vlhkým hadříkem.
Spotřebič se sám vypne?	Ujistěte se, že termostaty nejsou otočeny do polohy „OFF“, a že je spotřebič správně zapojen do zásuvky. Je také možné, že se spotřebič přehřál. Odpojte jej a nechte jej alespoň 15 minut vychladnout. Po této době jej znovu zapněte a pokračujte v přípravě pokrmu.
Pokrm není dovařený?	Ujistěte se, že je spotřebič správně zapojen do zásuvky a že pro použité potraviny byla zvolená vhodná teplota. Nezapomeňte spotřebič před použitím předeřhát.
Pokrm není grilovaný, je obtížné dosáhnout uspokojivého výsledku?	Ujistěte se, že pro použité potraviny byla zvolená vhodná teplota. Nezapomeňte také spotřebič před použitím dostatečně předeřhát.
Na tělo spotřebiče vyteče trochu šťávy z vaření?	Počkejte, až spotřebič zcela vychladne, a pak jej otřete horkým vlhkým hadříkem. Tělo spotřebiče neponořujte do vody.
Během vaření se uvolňuje velké množství kouře?	Při vaření nepoužívejte příliš mnoho tuku, přispívá to k uvolňování kouře. Suché potraviny pouze potřete olejem pomocí štětce, apod.



www.cuisinart.eu

CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

Mezinárodní záruka

CUISINART zajišťuje zákaznický servis v každé zemi.

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

Faktura - doklad o nákupu

Kupující

.....
.....

** Prosím, uschovejte si tento záruční list s originálním dokladem o nákupu.*

ZÁRUKA CUISINART

Cuisinart poskytuje 3letou záruku, pokud to není v rozporu se zákonnou záruční dobou jednotlivých zemí. Během této doby nabízíme standardní výměnu spotřebiče (stejného nebo ekvivalentního). Aby bylo možné záruku využít, k tomuto záručnímu listu je třeba připojit originální doklad o koupi (prodejní doklad, faktura, účtenka) spolu s vašimi úplnými kontaktními údaji. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným použitím, pádem, rozebráním nebo opravou neoprávněnými osobami. Tato záruka žádným způsobem neovlivňuje vaše práva vyplývající ze zákona.