


**NÁVOD NA POUŽITIE** (801671A, 801670A, 8010088)

- Odstráňte všetok baliaci materiál, označenia, nalepovacie štítky a značky.
- Platňu opláchnite v teplej, mydlovej vode, potom dôkladne vysušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Ak nebudete platňu používať ihneď, odporúčame potrieť panvicu tenkou vrstvou rastlinného oleja alebo tuku. Zvyšky oleja alebo tuku na platni odstráňte kuchynskou utierkou. Tento úkon udrží panvicu v perfektnom stave.
- Zvoľte správnu veľkosť varnej platničky alebo veľkosť plynového plameňa, aby sa teplá plocha alebo plameň dotýkali len spodnej strany platne a nesiahali až na jej bočné strany.
- Dávajte pozor na to, aby ste nezohrievali prázdnu platňu.
- Pri príprave jedla sa uistite, že rukoväte nie sú umiestnené nad horúcimi platničkami alebo plynovými plameňmi. Nedovoľte, aby sa rukoväte dostali do styku s priamym teplom alebo plameňmi.



**UPOZORNENIE!** Rukoväte a držadlá sa môžu v niektorých podmienkach veľmi zohriať. Vždy používajte kuchynské alebo grilovacie rukavice.

- Niektoré rukoväte a držadlá sú upevnené pomocou skrutiek, ktoré sa po čase môžu uvoľniť z dôvodu nepretržitého zohrievania a ochladzovania upevnenia. Ak k tomu dôjde, je potrebné starostlivo ich dotiahnuť. Neutahujte ich príliš, pretože to môže viesť k poškodeniu držadla.
- Pri varení je veľmi dôležité, mať platňu, na ktorej sa zohrieva tuk, stále pod dozorom. Tuk sa môže veľmi rýchlo zohriať a zapáliť. Ak by došlo k vznieteniu tuku, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhasťe pomocou pokrívky alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Aby sa nepoškodila antiadhézna vrstva, používajte iba kuchynské pomôcky z teplovzdorného plastu alebo dreva. Potraviny, ktoré chcete variť, nekrájajte priamo v platni.
- Platňu neťahajte ani neposúvajte po sklokeramických a halogénových varných doskách. Pri nerešpektovaní môže dôjsť k poškodeniam poškriabaním panvice ako aj varných dosiek.
- Vždy vysušte spodok platne, aby ste zabránili jej možnému prichyteniu na varnú dosku.
- Nízka až stredná teplota poskytuje najlepší výkon pri príprave jedla. Vysoká teplota môže poškodiť vašu platňu a na tento typ poškodenia sa nevzťahuje záruka. Vysokú teplotu používajte len na odparovanie tekutín. Strednú až vysokú teplotu na prípravu minútok, vyprážanie s miešaním a vyprážanie. Nízkú teplotu na zohrievanie jedla, prihrievanie a prípravu jemných omáčok.
- Pred čistením nechajte platňu vychladnúť, aby ste zabránili krúteniu spôsobenému extrémnymi teplotnými šokmi. Vyhýbajte sa extrémnym zmenám teploty.
- Po každom použití umyte vnútorný aj vonkajší povrch platne horúcou vodou, tekutým prostriedkom na umývanie riadu a hubkou. Dôkladne opláchnite a vysušte.
- Na umývanie nepoužívajte drsné kovové hubky, drôtenky ani hrubozrnný prášok.
- Do horúcej platne nikdy nenapúšťajte studenú vodu, ani neponárajte horúci riad do studenej vody. Náhle zmeny teploty môžu spôsobiť ohnutie kovu, v dôsledku čoho sa môže základňa skriviť.
- Riad vždy poriadne vysušte.
- Nie všetky platne sa môžu umývať v umývačke riadu. Riadte sa symbolmi na obale.
-  Platňa je vyrobená z recyklovateľného materiálu. Nemala by byť likvidovaná spolu s iným odpadom z domácnosti v celej EÚ. Aby sa predišlo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovaného zneškodňovania odpadu, recyklujte tento výrobok na podporu trvalo udržateľného opätovného použitia materiálnych zdrojov. Odovzdajte použité zariadenie do zberného miesta na to určeného alebo kontaktujte predajcu, kde bol výrobok zakúpený.



Bezpečný materiál pre potraviny.

## NÁVOD NA POUŽITÍ (801671A, 801670A, 8010088)

- Odstraňte veškerý balicí materiál, označení, nalepovací štítky a značky.
- Grilovací desku opláchněte v teplé, mýdlové vodě, poté důkladně vysušte měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Pokud nebudete grilovací desku používat ihned, doporučujeme potřít pánev tenkou vrstvou rostlinného oleje nebo tuku. Zbytek oleje nebo tuku na grilovací desce odstraňte kuchyňskou utěrkou. Tento úkon udrží grilovací desku v perfektním stavu.
- Zvolte správnou velikost varné plotýnky nebo velikost plynového plamene, aby se teplá plocha nebo plamen dotýkaly jen spodní strany grilovací desky a nesahaly až na její boční strany.
- Dávejte pozor na to, abyste nezohřívali prázdnou grilovací desku.
- Při přípravě jídla se ujistěte, že rukojeti nejsou umístěny nad horkými plotýnkami nebo plynovými plameny. Nedovolte, aby se rukojeti dostaly do styku s přímým teplem nebo plameny.



**UPOZORNĚNÍ!** Rukojeti a držadla se mohou v některých podmínkách velmi zahřát. Vždy používejte kuchyňské nebo grilovací rukavice.

- Některé rukojeti a držadla jsou upevněny pomocí šroubů, které se po čase mohou uvolnit z důvodu nepřetržitého zahřívání a ochlazování upevnění. Pokud k tomu dojde, je třeba pečlivě jejich dotáhnout. Neutahujte jejich příliš, protože to může vést k poškození držadla.
- Při vaření je velmi důležité, mít grilovací desku, na níž se zahřívá tuk, stále pod dozorem. Tuk se může velmi rychle ohřát a zapálit. Pokud by došlo ke vznícení tuku, nikdy jej nehaste vodou! Plameny uhasťte pomocí pokličky nebo hrubou vlněnou přikrývkou.
- Aby se nepoškodila antiadhézní vrstva, používejte pouze kuchyňské pomůcky z žáruvzdorného plastu nebo dřeva. Potraviny, které chcete vařit, nekrájejte přímo na grilovací desce.
- Pánev netahejte ani neposunujte po sklokeramických a halogenových varných deskách. Při nerespektování může dojít k poškození poškrábáním grilovací desky i varných desek.
- Vždy vysušte spodek pánve abyste zabránili její možnému přichycení na varnou desku.
- Nízká až střední teplota poskytuje nejlepší výkon při přípravě jídla. Vysoká teplota může poškodit vaši grilovací desku a na tento typ poškození se nevztahuje záruka. Vysokou teplotu používejte pouze na odpařování tekutin. Střední až vysokou teplotu na přípravu minutek, smažení s mícháním a smažení. Nízkou teplotu na ohřívání jídla, přehřívání a přípravu jemných omáček.
- Před čištěním nechte pánev vychladnout, abyste zabránili kroucení způsobenému extrémními teplotními šoky. Vyhybejte se extrémním změnám teploty
- Po každém použití omyjte vnitřní i vnější povrch grilovací desky horkou vodou, tekutým prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Důkladně opláchněte a vysušte.
- K mytí nepoužívejte drsné kovové houbičky, drátěnky ani hrubozrnný prášek.
- Na horkou grilovací desku nikdy nenapouštějte studenou vodu, ani neponořte horký nádobí do studené vody. Náhlé změny teploty mohou způsobit ohnutí kovu, v důsledku čehož se může základna zkřivit
- Ne všechny grilovací desky se mohou mýt v myčce nádobí. Řiďte se symboly na obalu.



Grilovací deska je vyrobena z recyklovatelného materiálu. Neměla by být likvidována společně s jiným odpadem z domácnosti v celé EU. Aby se předešlo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolovaného odstraňování odpadů, recyklujte tento výrobek na podporu udržitelného opětovného použití materiálních zdrojů. Odevzdejte použité zařízení, do sběrného místa k tomu určeného nebo kontaktujte prodejce, kde byl výrobek zakoupen.



Bezpečný materiál pro potraviny.

**HASZNÁLATI UTASÍTÁS (801671A, 801670A, 8010088)**

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot, jelölést, ragasztóanyagot és jelzést.
- Öblítse le a sütőlapot meleg, szappanos vízben, majd puha ronggyal vagy papírtörölvél alaposan törölje ki szárazra.
- Ha nem fogja használni azonnal a sütőlapot, javasoljuk, hogy vékony réteg növényi olajjal vagy zsírral kenje be a sütőlapot. Távolítsa el az olajat vagy a zsírt a sütőlapról konyhai törölvél. Ez tökéletes állapotban tartja a sütőlapot.
- Válassza ki a főzőlap megfelelő méretét vagy a gázláng méretét úgy, hogy a meleg felület vagy a láng csak a sütőlap alját érintse meg, és ne érintse meg a sütőlap oldalát.
- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse az üres sütőlapot.
- Az étel elkészítésekor győződjön meg róla, hogy a fogantyúk nincsenek a forró főzőlapok vagy gázlángok fellett. Ne engedje, hogy a fogantyú közvetlen hővel vagy lánggal érintkezzen.



**FIGYELEM!** A fogantyúk bizonyos körülmények között nagyon felmelegedhetnek. Mindig konyhai vagy grill kesztyűt használjon.

- Bizonyos fogantyúkat csavarokkal rögzítenek, amelyek egy idő után meglazulhatnak a rögzítés folyamatos melegítéstől és lehűtéstől. Ha ez megtörténik, óvatosan húzza meg őket. Ne húzza túl erősen, mert ez károsíthatja a fogantyút.
  - Főzés közben nagyon fontos, hogy a sütőlapot ahol melegszik a zsír, felügyelet alatt tartsák. A zsír nagyon gyorsan felmelegedhet és begyűlhat. Ha a zsír meggyulladt, soha ne öntse le vízzel! A lángot egy fedél vagy egy durva gyapjútakaró eloltja.
  - Csak a hőálló műanyagból vagy fából készült konyhai eszközöket használjon, hogy elkerülhető legyen a ragasztó elleni réteg károsodása. Nem szabad enni az ételeket, amelyet közvetlenül a sütőlapban kíván főzni.
  - A sütőlapot ne húzza az üvegkerámia vagy halogén főzőlapokon. Ennek a tanácsnak ignorálása a tálcá és a főzőlapok károsodásához vezethet.
  - A sütőlap alját mindig szárítsa meg, nehogy a főzőlaphoz tapadjon.
  - Az alacsony vagy közepes hőmérséklet a legjobb teljesítményt nyújtja az ételkészítés során. A magas hőmérséklet károsíthatja a sütőlapot, és az ilyen típusú károkra a garancia nem vonatkozik. A folyadékokat csak magas hőmérsékleten szabad elpárologni. Lőjünk le magas hőmérsékletre, hogy elkészítsük a percekét, keverjük és sütjük. Alacsony hőmérséklet a felmelegedés, felmelegedés és finom mártások készítéséhez.
  - Tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőlapot, hogy elkerülje a szélsőséges hőmérsékleti sokkok okozta csavarodást. Kerülje a szélsőséges hőmérsékleti változásokat.
  - Minden használat után mossa ki a belső és külső felületet forró vízzel, folyékony mosogatószerrel és szivaccsal. Alaposan öblítse le és szárítsa meg.
  - Ne használjon durva fémszivacsokat, briketteket vagy durva porokat a tisztításhoz.
  - Soha ne öntsön hideg vizet a meleg sütőlapra, vagy hideg vízben ne merítse a forró sütőlapot. A hirtelen hőmérséklet-változások okozhatják a fém elhajlását, ennek eredményeként, torzíthatja az alapot.
  - Mindig alaposan szárítsa meg az edényt.
  - Nem minden edény mosható a mosogatógépben. Kövesse a csomagoláson található szimbólumokat.
- A sütőlap újrahasznosítható anyagból készül. Nem szabad az EU-ban más háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. A nem ellenőrzött hulladékártatlanítás következtében a környezetre vagy az emberi egészségre gyakorolt potenciális károsodás megelőzése érdekében ezt újrahasznosítani kell. Az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának előmozdítására. Vigye át a használt berendezést egy kijelölt gyűjtőhelyre, vagy vegye fel a kapcsolatot az eladóval, ahol a terméket vásárolta.



Biztonságos anyag az élelmiszerekhez.

**NAPUTAK ZA UPORABU** (801671A, 801670A, 8010088)

- Skinite sav ambalažni materijal, obilježavanja, ljepljive etikete i oznake.
- Ploču isperite u toploj, sapunastoj vodi, onda pažljivo osušite mekanom krpom ili papirnim brisačem.
- Ukoliko nećete ploču odmah koristiti, preporučujemo da ploču premažete tankim slojem biljnog ulja ili masti. Ostatke ulja ili masti na ploči otklonite kuhinjskom krpom. Ova radnja će očuvati ploču u perfektnom stanju.
- Izaberite ispravnu veličinu ploče za kuhanje ili veličinu plinskog plamena, kako bi topla površina ili plamen dodirivali samo donju stranu ploče, a ne dodirivale njene bočne strane.
- Pazite na to da ne zagrijavate praznu ploču.
- Kod pripreme jela se uvjerite da drške nisu postavljene iznad vrućih ploča ili plinskog plamena. Ne dozvolite da drške dođu u kontakt sa izravnim toplotom ili plamenom.



**UPOZORENJE!** Drške i držači se mogu u nekim uvjetima veoma zagrijati. Uvijek koristite kuhinjske ili gril rukavice.

- Neke drške i držači pričvršćeni su uz pomoć vijaka koji mogu vremenom iz razloga neprekidnog zagrijavanja i hlađenja olabaviti. Ukoliko dođe do toga, potrebno je brižljivo ih pritegnuti. Nemojte ih suviše dotezati, pošto to može prouzrokovati oštećenje držača.
- Kod kuhanja veoma je bitno da ploča u kojoj se zagrijava mast bude stalno pod nadzorom. Mast se može veoma brzo zagrijati i zapaliti. Ukoliko bi došlo do zapaljivanja masti, nikada ju ne gasite vodom! Plamene ugasisite uz pomoć poklopca ili grubog vunenog pokrivača..
- Da se neprijajući sloj ne ošteti, koristite samo kuhinjska pomagala od plastike otporne na toplotu ili drveta. Prehrambene namirnice koje želite kuhati, ne režite izravno u ploči.
- Ploču nemojte vući niti pomjerati po staklokeramičkim i halogenim pločama za kuhanje. Kod nerespektiranja može doći do oštećenja tave ogrebotinama, kao i ploča za kuhanje.
- Donji dio tave uvijek osušite, kako biste spriječili njeno lijepljenje na ploču za kuhanje.
- Najbolji učinak kod pripreme jela pruža niska do srednja temperatura. Visoka temperature može vašu ploču oštetiti, a garancija se na ovu vrstu oštećenja ne odnosi. Visoke temperature koristite samo za isparavanje tečnosti. Srednju do visoku temperaturu za pripremu brzih jela, prženje sa miješanjem i prženje. Nisku temperaturu za zagrijavanje jela, podgrijavanje i pripremu finih umaka.
- Prije čišćenja ostavite da se ploča ohladi, kako biste spriječili savijanje prouzrokovano ekstremnim toplotnim šokovima. Izbjegavajte ekstremne promjene temperature.
- Nakon svakog korištenja unutarnju i vanjsku površinu ploče operite vrućom vodom, tečnim sredstvom za pranje posuđa i spužvicom. Dosljedno isperite i osušite.
- Za pranje ne koristite grube metalne spužve, žice niti grub zrnasti prašak.
- U vruću ploču nikada ne puštajte hladnu vodu, niti vruće suđe ne potapajte u hladnu vodu. Nagle promjene temperature mogu prouzrokovati savijanje metala, uslijed čega se može baza iskriviti.
- Suđe uvijek dobro osušite.
- U perilici suđa ne mogu se prati sve tave. Rukovodite se simbolima na ambalaži.



Ploča je proizvedena od reciklirajućeg materijala. U cijeloj EU ne bi trebala biti uništavana zajedno sa drugim otpadom iz domaćinstva. Da bi se uslijed nekontroliranog uništavanja otpada izbjeglo moguće oštećenje životne sredine ili ljudskog zdravlja, ovaj proizvod reciklirajte za potporu trajno održivom ponovnom korištenju izvora materijala. Iskorišteno sredstvo predajte u za to određeno sabirno mjesto ili kontaktirajte prodavatelja, gdje je bio proizvod kupljen.



Siguran materijal za prehrambene namirnice.

**INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE (801671A, 801670A, 8010088)**

- Îndepărtați toate materialele de ambalare, marcasele, etichetele adezive și etichete.
- Clătiți placa în apă caldă, cu spumă, apoi uscați bine cu o cârpă moale sau un prosop de hârtie.
- Dacă nu folosiți placa imediat, se recomandă să puneți pe placa un strat subțire de ulei vegetal sau grăsime. Uleiul sau grăsimea din tigaie se îndepărtează cu prosoape de bucătărie. Acest lucru va menține placa în stare perfectă.
- Selectați dimensiunea corectă a plăcii de gătit sau mărimea flăcării de gaz, astfel încât suprafața caldă sau flacăra să atingă numai partea inferioară a tigăii și să nu atingă părțile ei laterale.
- Aveți grijă să nu încălziți placa goală.
- Asigurați-vă că în timpul gătirii, mânerul nu se află deasupra plăcilor calde sau flăcării de gaz. Nu lăsați mânerul să intre în contact cu căldura sau flacăra directă.



**ATENȚIE!** Mănerul pot deveni foarte calde în anumite condiții. Utilizați întotdeauna mânuși de bucătărie sau pentru gril.

- Unele mâner sunt fixate cu ajutorul șuruburilor, care cu timpul se pot elibera datorită încălzirii și răcirii continue a dispozitivului de fixare. Dacă se întâmplă acest lucru, este necesar să le strângeți cu atenție. Nu le trageți prea tare, deoarece acest lucru poate deteriora mânerul.
  - La gătire este foarte important ca placa, pe care se încălzește grăsimea, să fie sub supraveghere. Grăsimea se poate încălzi foarte repede și se poate aprinde. Dacă s-ar aprinde grăsimea, niciodată nu o stingeți cu apă! Flacăra trebuie stinsă cu capacul sau cu o pătură groasă.
  - Pentru a nu deteriora stratul anti-adeziv, utilizați numai ustensile de bucătărie din material plastic rezistent la căldură sau din lemn. Produsele alimentare pe care le gătiți, nu le tăiați direct pe placă.
  - Nu trageți și nu mișcați cu placa pe plăci de ceramică și plite de halogen. Nerespectarea acestor lucruri poate duce la deteriorarea tigăii, precum și a plitei.
  - Uscați întotdeauna partea inferioară a tigăii pentru a preveni lipirea acesteia de plită.
  - Temperatura scăzută sau mijlocie oferă cea mai bună performanță la pregătirea mâncării. Temperatura ridicată poate deteriora placa voastră, iar pe acest tip de deteriorare nu se aplică garanție. Utilizați temperatura ridicată numai pentru evaporarea lichidelor. Temperatură mijlocie și ridicată folosiți pentru gătit scurt, prăjirea cu amestecare și prăjire. Temperatură scăzută pentru încălzirea mâncărurilor și pregătirea sosurilor delicioase.
  - Înainte de curățare lăsați placa să se răcească, pentru a preveni răsucirea cauzată de șocuri extreme de temperatură. Evitați modificările extreme ale temperaturii.
  - După fiecare utilizare, spălați suprafața interioară și cea exterioară a plăcii, cu apă fierbinte, cu lichide de spălat vase și cu burete. Clătiți bine și uscați.
  - Pentru spălare nu utilizați bureți metalici duri, bureți de sârmă și nici praful granulat.
  - Nu introduceți niciodată apă rece în placa fierbinte, și nici nu puneți vasele fierbinți în apă rece. Modificarea bruscă a temperaturii poate provoca îndoirea metalului, din această cauză se poate îndoii baza plăcii.
  - Întotdeauna uscați bine vasele.
  - Nu toate tigăile pot fi spălate în mașina de spălat vase. Respectați simbolurile de pe ambalaj.
-  Placa este fabricată din material reciclabil. Nu poate fi lichidată împreună cu alte deșeuri menajere din întreaga UE. Pentru a preveni deteriorarea potențială a mediului sau a sănătății umane ca urmare a eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați acest produs pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Depuneți dispozitivul utilizat, la punctul de colectare desemnat în acest scop sau contactați vânzătorul, unde a fost achiziționat produsul.
-  Material potrivit pentru alimente.

**INSTRUCTIONS FOR USE (801671A, 801670A, 8010088)**

- Remove all wrapping material, markings, stick-on labels and tags.
- Rinse the griddle in warm, soapy water and then dry thoroughly with a soft cloth or paper towel.
- Smear a thin layer of vegetable oil or pan grease on the pan unless you are going to be cooking with it right away. Use a kitchen towel to remove oil or grease residue on the griddle. This will keep the griddle in perfect condition.
- Select the correct burner or gas flame size so the hot surface or flame touches only the underside of the griddle and does not go up its sides.
- Be careful not to heat an empty griddle.
- When preparing food, be sure the handles are not placed over hot surfaces or gas flames. Do not let them come into contact with direct heat or flames.



**WARNING!** Handles and grips can become too hot in some conditions. Always wear kitchen gloves or barbecue mitts.

- Some handles and grips are fastened with screws, which over time may loosen because of repeated heating and cooling. If this happens, carefully tighten the screws. Do not overtighten them because that may damage the handle.
- When cooking, always keep an eye on grease warming on the griddle. It can very quickly heat up and ignite. Never use water to put out a grease fire! Smother the flames with a cover or thick blanket.
- To avoid damaging the anti-stick coating, use only kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood. Do not cut food you want to cook directly on the griddle.
- Do not drag or shove the griddle over glass ceramic or halogen cooking surfaces. Doing so can scratch both the griddle and cooking surfaces.
- Always dry the bottom of the griddle to keep it from sticking to the cooking surfaces.
- Food is best prepared at low to moderate temperatures. A higher temperature can damage your griddle and such damage is not covered by the warranty. Use a high temperature only to evaporate liquids. Heat at medium to high temperatures to prepare quick dishes, to stir fry or for frying. Use low temperatures to warm up food, for reheating and to prepare delicate sauces.
- Let the griddle cool down before cleaning it to prevent warping caused by extreme temperature shocks. Avoid extreme temperature changes.
- Wash both the inside and outside surfaces of the pan after each use with hot water, dishwashing liquid and a sponge. Rinse thoroughly and dry.
- Do not clean with abrasive metal sponges, steel wool or coarse powder.
- Never pour cold water on a hot griddle or submerge hot cookware in cold water. Sudden changes in temperature can warp the metal and cause the base to become uneven.
- Always dry cookware thoroughly.
- Not all griddles can be washed in a dishwasher. Read and follow the symbols on the packaging.



This griddle is made of recyclable material. It should not be thrown out with other household waste anywhere in the EU. To prevent any possible harm to the environment or human health because of uncontrolled waste disposal, please recycle this product to promote the sustainable reuse of material resources. Return used appliances to the designated collection point or contact the retailer where the product was purchased.



Safe material for food.