

UPOZORNENIE

Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym pripojením, používaním, údržbou a tiež za škody a úrazy, ktoré vznikli zanedbaním, alebo nedodržiavaním pokynov v tomto návode.

Pozorným prečítaním manuálu získate informácie pre správne používanie zariadenia. Dodržiavaním predpísaných postupov predídete úrazom, príp. poruchám zariadenia.

Platne na palacinky

Zariadenia sú dodávané s 1 alebo 2 liatinovými platňami s priemerom 350, resp. 400 mm. Zdrojom tepla sú 1, resp. 2 špirálové výhrevné telesá, ktoré zabezpečujú rýchle zohriatie platne a rovnomernú teplotu po celej ploche. Hrúbka platne zaručuje výbornú stabilitu teploty.

UPOZORNENIE

Zariadenie smie obsluhovať len kvalifikovaný personál, v súlade s týmto návodom.

Technické parametre

Označenie	Napätie	Príkion	Istenie	Platňa		Rozmery (mm)	Hmotnosť
				počet	priemer		
E 350	230 V	3 kW	13 A	1	350 mm	450x500x240	15 kg
E 400	230 V	3 kW	13 A	1	400 mm	450x500x240	18 kg
FE 400	230 V	3,6 kW	13 A	1	400 mm	400x400x160	14 kg
ED 350	400 V	6 kW	2x 13 A	2	350 mm	860x500x240	29 kg
ED 400	400 V	6 kW	2x 13 A	2	400 mm	860x500x240	34 kg

Umiestnenie

Zariadenie umiestnite na rovnú a stabilnú plochu (podstavec, pracovný stôl a pod.) v blízkosti prívodu el. prúdu. Pripojte zariadenie pomocou prívodného el. kábla s koncovkou.

Pripojenie

Zariadenie smie pripojiť len kvalifikovaný servisný technik, v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi.

UPOZORNENIE

Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá údajom na výrobnom štítku zariadenia.

Výrobca nedoporučuje umiestniť zariadenie v blízkosti zdroja vlhkosti alebo pary.

Zariadenie musí byť uzemnené.

Ovládanie

Jednotlivé modely sú vybavené 1 alebo 2 regulačnými termostatmi teploty (do 300°C) a 1 alebo 2 kontrolkami. Otočením gombíka termostatu nastavte požadovanú teplotu, kontrolka sa rozsvieti. Ak teplota platne dosiahne nastavenú hodnotu, termostat vypne a kontrolka zhasne.

Na začiatku nahrejte platňu na maximálnu teplotu po dobu 15 min, potom gombíkom nastavte požadovanú teplotu.

UPOZORNENIE

Pred prvým použitím odstráňte protikoróznú ochrannú vrstvu z povrchu platne.

Prípadné následky oxidácie na platni odstráňte kovovým kartáčom.

Čistenie

Pred každým čistením odpojte zariadenie z el. siete a nechajte vychladnúť.

Zariadenie očistite pravidelne po skončení práce každý deň vlhkou handrou a čistiacim prostriedkom.

Zariadenie neponárajte do vody ani neumývajte prúdom tečúcej vody.

Výrobca doporučuje pravidelnú odbornú prehliadku, ktorú urobí kvalifikovaný servisný technik.

Ak sa po čase vytvorí na platni vrstva podobajúca sa odlupujúcemu sa náteru, je to pripálené cesto. Vrstvu odstráňte pomocou vhodného čistiaceho prostriedku.

platne na palacinky

Francúzske palacinky s malinovou šľahačkou

Suroviny:

1 šľahačka
40 g masla
3 lyžice hladkej múky
150 g malín
štipka soli
1 mlieko
1 vajce
1 čokoládová poleva
2 lyžice kryštálového cukru
2 lyžice malinového likéru

Postup: Do múky pridáme vajce a soľ, postupne prilievame mlieko a vymiešame hladké cestíčko. Necháme 60 minút odpočívať. Maliny s malinovým likérom a cukrom zmiešame, roztlačíme, prepasírujeme cez sitko a ochladíme. Rozpustíme na panvici vždy 5 g masla a upečieme na ňom postupne 8 palaciniiek. Hotové ich ukladáme jednu na druhú, prikryjeme a udržiavame teplé. Ušľaháme tuhú šľahačku a do nej vmiešame malinové pyrė. Bezprostredne pred podávaním naplníme palacinky malinovým krémom, ozdobíme malinami a polejeme čokoládovou polevou. Ihneď podávame.

Palacinky s orechovou plnkou

Suroviny:

1 vajce
60 g hrubej múky
50 g medu
2 dl mlieka
30 g strúhanky
130 g vlašských orechov
100 g oleja
20 g hrozienok
30 g sójovej hladkej múky
podľa chuti citrónová šťava, soľ

Postup: Do mlieka postupne primiešame preosiatu múku, vajce, soľ, vypracujeme hladké palacinkové cesto a upečieme tenké palacinky. Upečené potrieme orechovou plnkou. Plnka: Očistené orechy zomelieme, pridáme preosiatu strúhanku, roztopený med, citrónovú šťavu a nakoniec hrozienka. Podávame s posypanými orechami.

Palacinky s paprikovou plnkou

Suroviny:

2 zelené papriky
2 lyžičky masla
2 lyžice oleja
4 vajcia
podľa chuti soľ, cukor, mleté biele korenie

Postup: Papriku rozštvrtíme, zbavíme semiačok a nakrájame na pásiky. V kastroli rozpálime olej, vložíme papriku a podlejeme 2 lyžicami vody. Osolíme, osladíme a prikrytú dusíme. Občas premiešame. Vajcia rozmiešame s 8 lyžicami vody, osolíme a okoreníme. Na lyžičke masla upečieme vždy 2 palacinky. Na panvicu nalejeme rozšľahané vajcia, ktoré necháme pod pokrievkou pomaly stuhnúť. Upečené palacinky necháme z panvice sklznúť na predhriaty tanier, naplníme ich a stočíme.

Palacinky so zeleninovou plnkou

Suroviny:

1 biely jogurt
50 g cibule
50 g masla
130 g polohrubej múky
200 g paradajok
3 dl mlieka
1 vajce
350 g fazuľových strukov
10 g sójovej múky
podľa chuti čili, soľ, podľa potreby olej

Postup: Z mlieka, vajčička, soli a múky pripravíme palacinkové cesto a na palacinkárne upečieme hrubšie palacinky. Plnka: Fazuľku očistíme a dáme variť do osolenej vody do polomäčka. Cibuľu očistíme, nakrájame na drobno, opražíme na tuku, pridáme scedenú uvarenú fazuľku, okoreníme, pridáme umyté na štvrtky nakrájané paradajky. Jogurt zmiešame s múkou a pridáme do udusenej zeleniny a spolu krátko povaríme. Každú palacinku naplníme fazuľkovou plnkou a podávame s bielym jogurtom.