

## ÚVOD

Děkujeme, že jste si vybrali elektrický gril značky De'Longhi. Přečtěte si tuto příručku, abyste zabránili možnému nebezpečí nebo poškození přístroje.

### Symboly používané v tomto návodu

Důležitá upozornění jsou označena následujícími symboly.

Tato upozornění je nutné dodržovat,

jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem, vážných zranění, popálenin, požáru nebo poškození přístroje.



#### **Nebezpečí!**

Nedodržení může být nebo je příčinou úrazu elektrickým proudem s ohrožením života.



#### **Pozor!**

Nedodržení může být nebo je příčinou úrazu nebo poškození spotřebiče.



#### **Nebezpečí popálení!**

Nedodržení těchto upozornění může mít za následek opaření nebo popálení.



#### **Poznámka:**

Tento symbol označuje rady a informace důležité pro uživatele.

## UPOZORNĚNÍ

### Bezpečnostní pokyny



#### **Nebezpečí!**

- Před zapojením zástrčky do elektrické zásuvky se přesvědčte, zda:
  - napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí elektrické sítě;
  - má elektrická zásuvka uzemnění a minimální jističní 16A. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení těchto důležitých bezpečnostních pokynů.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte venku.
- Nevytahujte zástrčku tahem za napájecí kabel.
- Pokud je přírodní kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho oprávněné servisní středisko nebo

osoba s obdobnou kvalifikací tak, aby se předešlo jakémukoli riziku.

- Před čištěním odpojte zástrčku ze zásuvky a vytáhněte konektor z přístroje. Kontakty plotýnky musí být před opětovným použitím důkladně osušené.



#### **Pozor!**

- Tento elektrický gril je konstruovaný pro přípravu pokrmů. Nesmí se používat k jiným účelům a nesmí se nijak upravovat nebo konstrukčně měnit.
- Před uložením přístroje počkejte, dokud úplně nevychladne.
- Když je přístroj v provozu, nepřemísťujte jej.
- Přístroj nesmí být provozován s časovým spínačem ani samostatnými systémy dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu používání. Nesmí se používat v prostředích fungujících jako kuchyně pro personál obchodů, kanceláří a jiných pracovních oblastí, v oblasti agroturistiky, hotelů, motelů a jiných ubytovacích zařízení, pronájmu pokojů.
- Používejte pouze vhodný konektor De'Longhi: PPH-BG500-818 pro přístroje BG500/BG500C; PPH-BG400-817 pro přístroj BG400
- Spotřebič smí používat i děti starší 8 let a osoby s omezenými psychickými, fyzickými nebo smyslovými schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi za předpokladu, že budou pod pečlivým dohledem a instruovány o bezpečném způsobu používání spotřebiče a o nebezpečích, která s tím souvisejí. Dohlížejte na to, aby si děti se spotřebičem nehrály. Čištění a údržbu uživatelem nesmějí provádět děti, pokud

nemají více než 8 let a pokud nejsou pod dohledem.

- Spotřebič a napájecí kabel udržujte mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Přístroj umístěte na suchý vodorovný povrch odolný vůči teplu, ve výšce alespoň 85 cm, v bezpečné vzdálenosti od dosahu dětí.
- Před manipulací nechte přístroj vychladnout (alespoň 30 minut).
- Pro odpojení přístroje netahejte za napájecí kabel, ale vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Přístroj nenechávejte bez dozoru, když je zapnutý, představuje potenciální zdroj nebezpečí.
- Když je přístroj v provozu, mohou být jeho přístupné části velmi horké.
- Materiály a příslušenství určené pro styk s potravinami jsou v souladu s požadavky evropského nařízení 1935/2004/ES.
- Konektor nikdy neponořujte do vody. Je-li to nutné, očistěte konektor vlhkým hadříkem.



#### **Nebezpečí popálení!**

- Vnější povrch spotřebiče může být během provozu velmi horký. Pro manipulaci s přístrojem vždy používejte rukojeť nebo, pokud je to nutné, je kuchyňskou rukavici.
- V blízkosti přístroje neskladujte hořlavé látky.
- **UPOZORNĚNÍ:** V tomto zařízení nepoužívejte uhlí ani podobná paliva.
- **POZOR:** Vždy grilujte se správně vloženou odkapávací miskou. Obsah z odkapávací misky odstraňujte až po úplném vychladnutí přístroje. Při vyjímání odkapávací misky dávejte pozor, aby se její obsah nevylil.



#### **Poznámka:**

- Aby se zabránilo nebezpečí vzniku požáru, negrilujte jídla zabalená do kuchyňské fólie,lobalu či plastových sáčků.

#### **Likvidace spotřebiče**



V souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES nelikvidujte spotřebič s běžným komunálním odpadem, ale odevzdejte jej do střediska pro sběr tříděného odpadu.

#### **POPIS (STR. 3)**

1. Konektor
2. Odkapávací miska
3. Podstavec
4. Bezpečnostní pojistka
- 5a. Plotýnka s nepřilnavou vrstvou (BG400)
- 5b. Plotýnka s nepřilnavou vrstvou (BG500) / plotýnka s keramickým povrchem (BG500C)
6. Rukojeť plotýnky
7. Rukojeť přístroje
8. Kryty proti rozstříku (pouze u modelu BG500C)
9. Škrabka (pouze u modelu BG500C)

Přístroj může být vybaven jinou plotýnkou v závislosti na modelu.

- Plotýnka s žebrovaným povrchem je vhodná na přípravu steaků, žeber a podobně.
- Plotýnka s hladkým povrchem se používá na přípravu koryšů, vajec, nakrájené zeleniny a podobně. (Pouze u modelů BG500\BG500C).

#### **TECHNICKÉ ÚDAJE**

##### **BG400**

Napětí: 220-240 V ~ 50/60Hz  
Spotřeba energie: 1800 W  
Rozměry ŠxVxH: 480 x 90 x 345  
Hmotnost: 3,920Kg

##### **BG500**

Napětí: 220-240 V ~ 50/60Hz  
Spotřeba energie: 2000 W  
Rozměry ŠxVxH: 570 x 90 x 345  
Hmotnost: 4,250Kg

##### **BG500C**

Napětí: 220-240 V ~ 50/60Hz  
Spotřeba energie: 2000 W

Rozměry ŠxVxH: 570 x 130 x 345  
Hmotnost: 4,640Kg

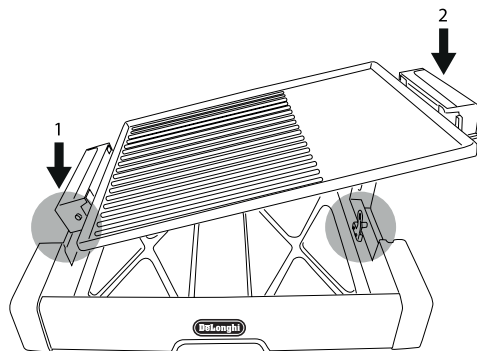
## INSTALACE A ÚDRŽBA

### Při prvním použití

- Z grilu a z odkapávací misky odstraňte veškeré reklamní štítky a obalové materiály.
- Odpojte konektor a plotýnku očistěte mýdlem a vodou. Opláchněte a pečlivě osušte. Ujistěte se, že kontakty plotýnky jsou zcela suché.
- Na povrch plotýnky naneste tenkou vrstvu rostlinného oleje nebo nepřilnavého spreje. Přebytečný olej odstraňte.

### Příprava přístroje

- Základnu umístěte na pracovní desce. Vložte odkapávací misku. Plotýnka a podstavec musí do sebe zapadat, jak je znázorněno na obrázku. Kontakty plotýnky musí být na stejné straně jako bezpečnostní pojistka.



- Přístroj nepoužívejte, pokud nebyl smontován podle postupu uvedeného na straně 3.

### Zapnutí

- Konektor zapoje do kontaktů na plotýnce. Konektor nelze zcela zasunout, pokud plotýnka nespočívá na základně správně.
- Napájecí kabel zapojte do elektrické zásuvky.
- Otočte voličem teploty a nastavte jej na maximum. Rozsvítí se světelná kontrolka. Předehřívajte po dobu asi 4-6 minut. Během předehřívací fáze se kontrolka několikrát rozsvítí a zhasne. To je zcela normální.
- Pro dokonalé upečení dozlatova a viditelných mřížek grilu na hamburgeru, steaku, páрку, klobáse, rybím steaku, kuřecích prsech nebo na jiném mase se ujistěte, že volič

teploty je na MAX.

Přepněte ho na MIN nebo MED pro ohřev dříve připravených potravin, pro udržování teplých jídel nebo pro vaření jemnějších potravin, které vyžadují nižší teploty vaření.

### Vypnutí

- Na konci vaření, otočte voličem teploty na ●.
- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout před jeho čištěním nebo odstraněním částí.
- Pro manipulaci s přístrojem používejte rukojeti.
- Nepřemísťujte spotřebič, dokud je ještě horký. Chcete-li přemístit plotýnku, použijte její rukojeti (6) Chcete-li přemístit celý přístroj, použijte jeho rukojeti (7).

### Délka přípravy

- Následující tabulku použijte jako vodítko pro množství a dobu přípravy jídel. Uvedené doby přípravy jsou pouze orientační. Potřebný čas se může lišit v závislosti na teplotě plotýnky, okolního vzduchu a samotné potraviny. Připravené potraviny musí mít vždy pokojovou teplotu. Nikdy nedávejte zmrazené potraviny přímo na plotýnku. Pečlivě kontrolujte grilovaný pokrm a dobu grilování upravte podle potřeby. Pro stejnoměrné propečení jídlo často obraťte.

| POKRM                     | Doba grilování asi (minuty) | Zkouška propečení                                    |
|---------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------|
| Steak                     | 8 - 15                      | Do požadovaného stupně propečení                     |
| Uzená slanina             | 8 - 15                      | Požadovaný stupeň upražení                           |
| Vepřová kotleta bez kosti | 15- 20                      | Když už maso není růžové                             |
| Rozporcované kuře         | 25 - 30                     | Propíchněte nožem; vystupující šťáva musí být světlá |
| Hamburger o síle asi 1 cm | 8 - 10                      | Když už maso není růžové                             |
| Klobásy / karbanátky      | 12- 15                      | Když už maso není růžové                             |
| Párek                     | 8 - 10                      | Hezky opečený                                        |
| Ryba vcelku               | 8 - 10                      | Matný vzhled, při zatlačení vidličkou se rozpadá     |
| Rybí filé                 | 10 min na tloušťku 2,5 cm   | Matný vzhled, při zatlačení vidličkou se rozpadá     |

## RADY PRO ÚPRAVU POTRAVIN

- Pro dosažení lepších výsledků, plotýnku před vařením předehejte.
- Obecně platí, že pro grilování na plotýnce jsou vhodnější plátky měkkého masa. Maso trochu "tvrdsí" můžete nechat marinovat přes noc.
- Aby nedošlo k poškrábání povrchu grilovací plotýnky při obrácení pokrmu, použijte vždy plastovou nebo dřevěnou lopatku. Nikdy nekrajejte jídlo na grilovací plotýnce.
- Ke grilování zeleniny, ryb nebo libového masa nastříkejte na grilovací plotýnku sprej na vaření nebo rozetřete tenkou vrstvu rostlinného oleje. Chcete-li grilovat maso s kousky tuku nebo marinované pokrmy, není nutné grilovací plotýnku mazat.
- Maso nikdy negrilujte příliš dlouho.
- Pokud se potraviny na plotýnku lepí, povrch čas od času otřete papírovým ubrouskem namočeným v oleji.



### Poznámka:

- Při prvním použití elektrického grilu můžete zaznamenat lehký zápach a trochu kouře. To je způsobeno prvním zahřátím některých součástí s nepřilnavým povrchem. Nemusíte se znepokojovat.
- Po dovaření a po úplném ochladnutí přístroje (nejméně 30 minut) povrch grilovací plotýnky očistěte plastovou škrabkou. Pokud by se škrabka používala k čištění příliš dlouho na horkém povrchu, mohl by se plast roztavit.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po dovaření vytáhněte zástrčku ze zásuvky a než začnete přístroj čistit, nechte jej úplně vychladnout. Nepřemísťujte spotřebič, dokud je ještě horký.

- Vytáhněte konektor. Pokud je nutné jej očistit, použijte vlhký hadřík. NIKDY NEPOKLÁDEJTE KONEKTOR DO VODY ANI JINÉ KAPALINY.
- Plotýnku vyjměte ze základny a odstraňte přebytečný tuk nahromaděný v odkapávací misce. Plotýnku a odkapávací misku lze umývat v myčce nádobí, ale častým mytím se mohou zhoršit vlastnosti keramických povlaků. Kovovou konstrukci je třeba čistit ručně.
- K čištění grilovacího povrchu nepoužívejte drátěnky ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, protože mohou poškodit nepřilnavou vrstvu. Nepoužívejte korozivní přípravky na čištění trouby, protože by poškodily grilovací povrch.
- Chcete-li odstranit přilepené potraviny, použijte plastovou škrabku. Po každém použití očistěte rukojetí. Důkladně je osušte měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Napájecí kabel se nesmí ponořit do vody ani dávat do myčky nádobí. Kontakty plotýnky musí být před opětovným použitím důkladně osušené.

## VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI

Součásti přístroje jsou pravidelně aktualizovány. Proto se některé pokyny, technické údaje a obrázky v této dokumentaci mohou mírně lišit od vaší konkrétní situace. Popisy výrobku obsažené v této příručce jsou pouze orientační a nevztahují se k určitým situacím. Na základě těchto popisů nelze uplatňovat žádný nárok s právní hodnotou.