

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- **Před použitím kontaktního grilu si nejdříve pozorně přečtěte tato důležitá upozornění. Vyvarujete se tak chybám a obdržíte vynikající výsledky při jeho používání**
- Tento spotřebič je vyrobený pro přípravu pokrmů. Je zakázáno jej používat jiným způsobem nebo jej různě upravovat či měnit.
- Tento přístroj je určen výhradně k domácímu používání. Není určen k používání v: prostředích využívaných jako kuchyně pro personál obchodů, kanceláří a jiných pracovních oblastí, agroturistika, hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních, pronajímání pokojů.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, psychickými a smyslovými schopnostmi anebo osoby bez zkušeností a znalostí, pokud byly informovány o bezpečném použití přístroje a pochopili možná rizika spojené s jeho použitím. Děti by si neměly s přístrojem hrát. Čištění a údržbu nemůžou vykonávat děti, pokud nemají víc jako 8 let a nejsou pod dohledem. Uchovávejte přístroj a jeho šňůru mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Výměnu poškozeného přípojného kabelu musí provést výrobce nebo výrobcem pověřené servisní středisko, aby se předešlo veškerému riziku.
- Dbejte na to, aby se přípojný kabel nedotýkal teplých částí spotřebiče, pokud je v provozu.
- Pokud je spotřebič v provozu, teplota některých přístupných částí je velmi vysoká.
- Nevkládejte do ventilačních výstupů žádné předměty. Neucpávejte je.
- Desky namontujte na spotřebič pouze pokud jsou úplně suché.
- Dbejte na to, aby se spotřebič nenacházel v blízkosti dětí. Nenechávejte fungující

spotřebič bez dozoru.

- Vytáhněte zástrčku spotřebiče ze zásuvky el. proudu v následujících případech:
- Před odložením spotřebiče nebo před vyjmutím grilovacích desek;
- před každým čištěním nebo údržbou;
- ihned po použití.
- Používejte pouze prodlužovací šňůry, které jsou v souladu s platnými bezpečnostními směrnicemi.
- Spotřebič není vhodný k používání venku. Výměnu poškozeného přípojného kabelu musí provést výrobce nebo výrobcem pověřené servisní středisko, aby se předešlo veškerému riziku.
- Při odpojování zástrčky spotřebiče ze zásuvky netahejte za přípojný kabel.
- Spotřebič se nesmí používat bez grilovacích desek.
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Neukládejte ještě teplý spotřebič, počkejte až zcela vychladne.
- V žádném případě spotřebič nepoužívejte bez nádoby na sběr tuku **L**.
- Když je přístroj v provozu, vnější povrchová teplota může dosáhnout vysokých hodnot. Vždy používejte rukojeti a v případě nutnosti rukavice.
- Tyto spotřebiče jsou v souladu s normou EN 55014 o rádiovém odušení.
- Přístroj nesmí být spouštěn pomocí vnějšího časového spínače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Materiály a součásti které jsou určeny pro styk s potravinami splňují Evropskou normu 1935/2004.



INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

POPIS PŘÍSTROJE (model CG4001)

- A Odizolovaná rukojeť
- B Světelná kontrolka
- C Nastavitelný termostat
- D Displej
- E Háčky zavírání
- F Vrchní deska grilu s nepřipékavou povrchovou úpravou, vyjímatelná
- G Háček k vyjmutí grilovacích desek
- H Základna
- I Spodní deska grilu s nepřipékavou povrchovou úpravou, vyjímatelná
- L Nádobka na sběr tuku

POPIS PŘÍSTROJE ((model CG6001-CG6601)

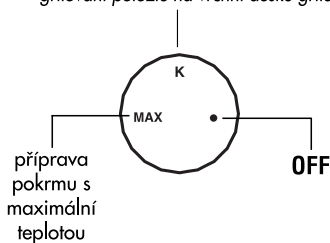
- A Odizolovaná rukojeť
- B1 Ukazatel nastavené funkce vrchní desky
- C1 Světelná kontrolka zapnutí vrchní desky
- D1 Nastavitelný termostat vrchní desky
- B2 Ukazatel nastavené funkce spodní desky
- C2 Světelná kontrolka zapnutí spodní desky
- D2 Nastavitelný termostat spodní desky
- E Háčky zavírání
- F Vrchní nepřilnavá deska, vyjímatelná (pouze u modelu CG6601) a oboustranná
- G Háčky k vyjmutí desek
- H Základna
- I Spodní nepřilnavá deska, vyjímatelná (pouze u modelu CG6601) a oboustranná
- L Plochá nádobka na sběr tuku

POPIS TERMOSTATŮ D1 - D2 (model CG6001 – model CG6601)

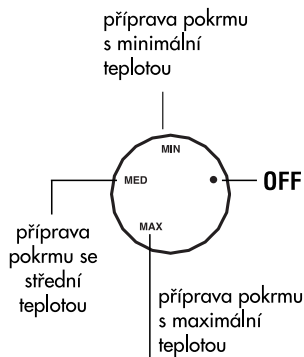
D1 - TERMOSTAT VRCHNÍ DESKY GRILU

K = Keep Warm (udržovat teplé)

používat pouze pokud je spotřebič nastavený na pol. 3. Potraviny určené ke grilování položte na vrchní desku grilu



D2 – TERMOSTAT SPODNÍ DESKY GRILU



INSTALACE

- Před použitím přezkoumujte, zda se spotřebič během převozu nepoškodil.
- Spotřebič umístěte na rovnou plochu. Vzhledem k tomu, že některé části spotřebiče při provozu dosáhnou velmi vysokých teplot, umístěte spotřebič daleko od dětí.
- Před zapojením zástrčky přípojného kabelu do zásuvky el. proudu se přesvědčte aby:
 - napětí vedení Vaší domácnosti souhlasilo s napětím ve V uvedeným na štítku údajů, který se nachází na spodní straně přístroje;
 - minimální jistič zásuvky bylo 10A;

- zásuvka byla kompatibilní se zástrčkou, pokud tomu tak není, nechte zásuvku vyměnit;
- **zásuvka byla zapojena na výkonné uzemnění.** Výrobce není zodpovědný za škody způsobené nedodržením tohoto předpisu.
- Při prvním použití nechte spotřebič fungovat otevřený v poloze barbecue (viz str. 3, poloha č. 3) alespoň 5 minut bez potravin, aby z přístroje vyprchal zápach „novoty“. Během tohoto úkonu místnost důkladně větrejte.

POLOHY PŘI POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIŠE

Spotřebič můžete používat různým způsobem, k tomu slouží 3 polohy:

KONTAKTNÍ POLOHA

Tato poloha je vhodná pro přípravu všech druhů masa, zeleniny, kukuřičné kaše (polenty), sandvičů (poloha 1 na straně 3).

ZAPĚKÁNÍ

Poloha vhodná pro přípravu ryb a pizzy (poloha 2 na straně 3). K nastavení spotřebiče na tuto polohu musíte nejdříve zvednout směrem nahoru horní část spotřebiče a pak ji otočíte směrem k vám zatímco druhou rukou musíte uchopit spotřebič za rukojeť nádoby ke sběru tuku a gril tak přidržet.

GRILOVÁNÍ – BARBECUE

Tato poloha je vhodná pro všechny typy vaření, kromě přípravy pizzy (poloha 3 na straně 3). K nastavení spotřebiče na tuto polohu musíte gril úplně otevřít.

POUŽITÍ (MODEL CG4001)

Překontrolujte, zda je nádoba na sběr tuku dobře umístěná ve svém uložení.

- Zástrčku přípojného kabelu zapojte do zásuvky el. proudu a termostat (C) nastavte na požadovanou polohu; (MIN/MED/MAX). Rozsvítí se světelná kontrolka (B). Nechte spotřebič předehřát se zavřenými grilovacími deskami.
- V okamžiku, kdy se spotřebič zahřál na požadovanou teplotu se světelná kontrolka zhasne.
- Umístěte na grilovací desky potraviny určené k opékání.
- Nastavte spotřebič na jednu ze tří možných poloh 1, 2 nebo 3.
- Spotřebič vypnete otočením knoflíku termostatu proti směru hodinových ručiček až na doraz.
- Po skončení grilování, vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu a nechte spotřebič vychladnout.

Nedotýkejte se grilovacích desek ostrými předměty, poškodila by se jejich povrchová úprava.

POUŽÍVÁNÍ (MODEL CG6001/6601)

Překontrolujte, zda je nádoba na sběr tuku dobře umístěná ve svém uložení.

- Vložte zástrčku do zásuvky a nastavte oba dva termostaty (spodní a vrchní deska) do požadované polohy podle potraviny, kterou budete grilovat (viz orientační tabulka). Způsoby předehřívání spotřebiče se liší v závislosti na poloze desek pro přípravu pokrmů:

- Poloha 1-2: předehřejte desky v zavřené poloze až do zásahu termostat;
- Poloha 3: předehřejte desky v otevřené poloze až do zásahu každého z obou termostat.
- Při používání spotřebiče v pol. 1 doporučujeme nastavit oba termostaty na polohu Max. Zaručíte si tak stejnoměrné grilování;
- V okamžiku, kdy se obě desky zahřály na požadovanou teplotu, příslušná světelná kontrolka zhasne;
- Umístěte na desky potraviny určené ke grilování.
- Spotřebič vypnete otočením knoflíku termostatu proti směru hodinových ručiček až na doraz.
- Po ukončení přípravy pokrmů vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Můžete udržovat stálou teplotu grilovaných a hotových pokrmů (spotřebič musí být nastavený na polohu 3) tak, že termostat vrchní desky nastavíte do polohy „K“ a pokrm položíte na vrchní desku.

RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

- Pouze u modelu CG6601 mají desky spotřebiče hladký povrch pro přípravu vajec, slaniny a toastového chleba a žebrovaný povrch pro grilování. Je tedy proto možné vybrat vhodnější stranu pro pečení tím, že jednoduše vyháknete desky a znovu je zaháknete z požadované strany a přitom však dbejte na to, aby vodítka pro odtékání tuků směřovala dovnitř (obr. 1).
- Rozmrazené nebo nakládané potraviny musí před umístěním na desky osušit. Maso se

- koření před přípravou v grilu a soli se až před podáváním.
- okud budete grilovat s deskami nastavenými na „kontaktní polohu“, je důležité, aby kusy potravin měly stejnou tloušťku, zaručí se tak stejnoměrné opečení.
 - Při přípravě ryb je nutné pokapat spodní desku olejem (l).
 - V tabulce uvádíme některé příklady použití Vašeho roštu.
 - Mějte na paměti, že časy uvedené v tabulce jsou orientační.
 - Mohou se lišit v závislosti na vlastnostech potravin (počáteční teplota, obsah vody) a individuálních chutí.

ŠIŠTŮNÍ

- **Před jakýmkoliv čištěním kontaktního grilu, musíte vytáhnout zástrčku ze zásuvky el. proudu a nechat spotřebič vychladnout.**

- Je důležité očistit kontaktní gril po každém použití. Zabráníte tak přepalování zbytků z předešlých pokrmů, zápachu a kouři.
- Dvě grilovací desky se dají stisknutím příslušných háčků (G) vyjmout. Můžete je umýt v horké vodě nebo v myčce nádobí.
- Grilovací desky můžete nechat několik minut namočené ve vodě tak, aby tvrdé zbytky pokrmů změkly.
- Nepoužívejte k čištění spotřebiče předměty nebo drsné mycí přípravky, které by mohly poškodit jejich povrchovou úpravu.
- Čisté a zcela suché grilovací desky nasadíte znovu na spotřebič. Dbejte na to, aby se správně zahákly.
- Při vyprazdňování nebo čištění nádoby na sběr tuku musíte vytáhnout nádobku tahem za příslušnou rukojeť. Při nasazování postupujte opačně, zasuněte nádobku až na doraz

TABULKA PEČENÍ

POKRM (Množ.)	POL. TERMOSTATU	POL. GRIL. DESEK	DOBA	POZNÁMKY A RADY
Kotlety (1)	max	1	6'-8'	Kotlety musí být pokud možno stejně vysoké (tlusté)
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Otevřete grilovací desku až po 2'-3', jinak se pokrm potrhá.
Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Doba grilování do krvava
Žebírka (3)	max	1	15'-18'	Po 10' žebírka obraťte
Ražniči (3)	max	1	8'-10'	Otočit po 4'-5'
Kuře (1 kg)	med	1	75'-80'	Rozpůlit a opékat rozložené, neotáčet
Párky (3)	max	1	3'-5'	Rozpůlit
Klobása (2)	max	1	4'-6'	Rozpůlit
Ryby	med	2	16'-20'	Potřít grilovací desku olejem a v polovině přípravy otočit
Zelenina	med	1	6'-8'	Nakrájet stejnoměrně
Kukuřičná kaše (plátky)	med	1	20'-25'	Nakrájet na plátky tlusté zhruba 1,5 cm. Otevřete gril až po uplynutí 15'.
Obložený chléb	med	1	3'-9'	Použijte měkké housky
Tousty	med	1	2'-3'	Vložte pouze půlku plátkového sýra na každý plátek chleba.
Pizza	med	2	40'-45'	Nejdříve odejměte spodní desku, položte na ní těsto na pizzu, pak desku umístěte do svého uložení a pizzu položte ingredienty podle vaší chuti.