

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Před použitím kontaktního grilu si nejdříve pozorně přečtete 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.
- Dbejte na to, aby se přípojný kabel nedotýkal teplých částí spotřebiče, pokud je v provozu.
- Před použitím omyjte pečlivě 2 grilovací desky s povrchovou nepřipékavou úpravou.
- Desky namontujte na spotřebič pouze pokud jsou úplně suché.
- Nedovolit používání spotřebiče osobám (i dětem) s omezenými psycho-fyzickými a vnímacími schopnostmi anebo s nedostatečnými znalostmi a zkušenostmi, pokud nejsou pod vhodným dohledem a nejsou poučeny osobou zodpovědnou za jejich ochranu. Dohlížet na děti a zabezpečit, aby spotřebič nepoužívaly ke hrám
- Vytáhněte zástrčku spotřebiče ze zásuvky el. proudu v následujících případech:
 - před uložením 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. Přípojný kabel tohoto přístroje nesmí vyměňovat uživatel, protože k výměně je nutné použít speciální nářadí. 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.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza piastre di cottura.
- Spotřebič se nesmí používat bez grilovacích desek.
- V žádném případě spotřebič nepoužívejte bez nádoby na sběr tuku L.
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Neukládejte ještě teplý spotřebič, počkejte až zcela vychladne.
- Nedotýkejte se grilovacích desek ostrými předměty, poškodila by se jejich povrchová úprava.
- Pozor: vnější povrch tohoto spotřebiče při provozu se zahřívá na vysokou teplotu.
- Přístroj nesmí být spouštěn pomocí vnějšího časového spínače nebo samostatného dálkového ovládání.

Tyto spotřebiče jsou v souladu s normou EN 55014 o rádiovém odušení.

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, zřízených 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 CG400))

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

POPIS PŘÍSTROJE ((model CG600-CG660))

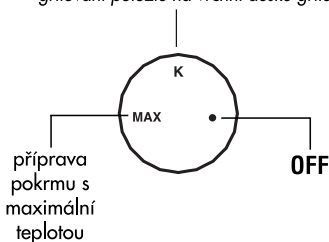
- A** Odizolovaná rukojeť
- B1** Ukazatel nastavené funkce vrchní desky
- C1** Světelná kontrolka zapnutí vrchní desky
- D1** Nastavitelný termostat vrchní desky
- B2** Ukazatel nastavené funkce spodní desky
- C2** Světelná kontrolka zapnutí spodní desky
- D2** Nastavitelný termostat spodní desky
- E** Háčky zavírání
- F** Vrchní nepřilnavá deska, vyjímatelná (pouze u modelu CG660) a oboustranná
- G** Háčky k vyjmutí desek
- H** Základna
- I** Spodní nepřilnavá deska, vyjímatelná (pouze u modelu CG660) a oboustranná
- L** Plochá nádoba na sběr tuku

POPIS TERMOSTATŮ (D1 model CG600 – D2 model CG660)

D1 - TERMOSTAT VRCHNÍ DESKY GRILU

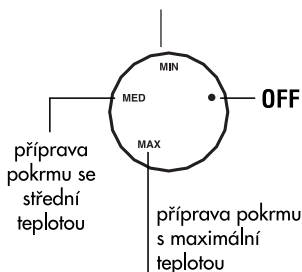
K = Keep Warm (udržovat teplé)

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



D2 - TERMOSTAT SPODNÍ DESKY GRILU

příprava pokrmu s minimální teplotou



INSTALACE

- Před použitím překontrolujte, 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 jištění 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 P O L O H A

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

Z A P É K Á N Í

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 CG400)

- 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 CG600/660)

- 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). Způsob předehřívání spotřebiče se liší v závislosti na poloze desek pro přípravu pokrmů:
 - Poloha 1-2: předehřejte desky v zavěšené poloze a do zásahu termostat;
 - Poloha 3: předehřejte desky v

otevřené

poloze a do zásahu každého z obou termostatů.

- Při používání spotřebiče v pol. 1 doporučujeme nastavit oba termostaty na polohu Max. Zaručíte si tak stejnou rychlost grilování;
- V okamžiku, kdy se obě desky zahřály na požadovanou teplotu, přístrojová světelná kontrolka zhasne;
- Umístěte na desky potraviny určené ke grilování.
- Spotřebič se vypíná otočením obou knoflíků termostatu do polohy OFF;
- Po ukončení přípravy pokrmů vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Můžete udržovat stálou teplotu grilování a hotových pokrmů (spotřebič musí být nastaven na polohu 3) tak, že termostat vrchní desky nastavíte do polohy „K“ a pokrmy položíte na vrchní desku.

RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

- Pouze u modelu CG660 mají desky spotřebiče hladký povrch pro přípravu vajec, slaniny a toastového chleba a ebrováný povrch pro grilování. Je tedy proto možné vybrat vhodnou i stranu pro pečení tím, že jednoduše vyháknete desky a znovu je zaháknete z požadované strany a přitom vždy dbějte na to, aby vodička pro odtékání tuků směřovala dovnitř (obr. 1).
- Rozmrazené nebo nakládané potraviny musíte před umístěním na desky osušit. Maso se koření před přípravou v grilu a solí se až po

- podáváním.
- Pokud budete grilovat s deskami nastavenými na „kontaktní polohu“, je důležité, aby kusy potravin byly stejnou tloušťkou, zároveň se tak stejnoměrně opečí.
- Při přípravě ryb je nutné pokapat spodní desku olejem (II).

- V tabulce uvádíme n, které p íklady pou ítí Va eho ro tu.
- M íte na pam ěti, e asy uvedené v tabulce jsou orienta ní.
- Mohou se li ít v závislosti na vlastnostech potravin (po áte ní teplota, obsah vody) a individuálních chutí.

ŠÍŠTŮNÍ

- **Před jakýmkoliv čištěním kontaktního grilu, musíte vytáhnout zástrčku ze zásuvky el. proudu a nechat spotřebič vychladnout.**
- Je důležité očistit kontaktní gril po každém použití. Zabráňte 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 nasadte znovu na spotřebič. Dbejte na to, aby se správně zaháčkly.
- Při vyprazdňování nebo čištění nádoby na sběr tuku musíte vytáhnout nádobku tahem za příslušnou rukojeť. Při nasazování postupujte opačně, zasuněte nádobku až na doraz do svého uložení.

POKRM (Množ.)	POL. TER-MOSTATU	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 ingredience podle vaší chuti.