

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.
- Dbejte na to, aby se spotřebič nenacházel v blízkosti dětí. Nenechávajte fungující spotřebič bez dozoru.
- 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 směrnici.
- Spotřebič není vhodný k používání venku. Přípojný kabel tohoto přístroje nesmí vyměňovat uživatel, protože k výměně je nutné použít speciální nářadí. Pokud se kabel poškodí, nebo je třeba jej vyměnit, obraťte se výhradně na servisní středisko pověřené výrobcem.
- Při odpojování zástrčky spotřebiče ze zásuvky netahajte 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.

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

POPIS PŘÍSTROJE

- 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** Nádoba na sběr tuku

INSTALACE

- Před použitím přezkontrolujte, 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 jističení 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 vyvětrejte.

POLOHY PŘI POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

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 přidržel.

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

- 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.

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

RADY PŘI VAŘENÍ

- Rozmražené nebo naložené potraviny musíte před grilováním osušit.
- Maso se koření před přípravou v grilu a solí se až před podáváním na stůl.
- Pokud budete grilovat s deskami nastavenými na „kontaktní polohu“, je důležité, aby kusy potravin byly stejně vysoké (tlusté), zaručí se tak stejnoměrné opečení.
- Při přípravě ryb je nutné pokapat spodní grilovací desku olejem (I).
- Na konci sešitku uvádíme některé příklady použití Vašeho kontaktního grilu.

Udaná doba přípravy pokrmů je pouze přibližná. Tyto doby se musí přizpůsobit vlastnostem pokrmů (původní teplota, obsah vody) a osobnímu požadavku a chuti.

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. 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 nasadte 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 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 |
| Vepřový biftek (1) | max | 1 | 2'-3' | Doba grilování do krvava |
| Žebírka (3) | max | 1 | 15'-18' | Po 10' žebírka obraťte |
| Játra (2) | med | 1 | 2'-3' | Játra dobře omyjte |
| Ražniči (3) | max | 1 | 8'-10' | Otočit po 4'-5' |
| Kuře (1 kg) | med | 1 | 75'-80' | Rozpúlit a opékat rozložené, neatáčet |
| Párky (3) | max | 1 | 3'-5' | Rozpúlit |
| Klobása (2) | max | 1 | 4'-6' | Rozpúlit |
| Dlouhá klobása | max | 1 | 7'-9' | Pokud je to nutné, rozpúlit |
| Plátky lososovitého pstruha (1) | med | 2 | 16'-20' | Potřít grilovací desku olejem a v polovině přípravy otočit |
| Plátky lososa (1) | med | 2 | 16'-20' | Potřít grilovací desku olejem a v polovině přípravy otočit |
| Platýs (1) | med | 2 | 18'-22' | Potřít grilovací desku olejem a v polovině přípravy otočit |
| Hřebenatky (druh mlže) (15) | med | 2 | 12'-15' | Není třeba pokapat olejem ani otáčet |
| Lilky (6 plátků) | med | 1 | 6'-8' | Nakrájet stejnoměrně |
| Cukíny (7 plátků) | med | 1 | 6'-8' | Nakrájet stejnoměrně |
| 1 paprika (čtvrtky) | med | 1 | 6'-8' | Zavřít grilovací desku a stisknout na doraz |
| Cibule (na plátky) | 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. |