

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.
- Dbejte na to, aby se přípojný kabel nedotýkal teplých částí spotřebiče, pokud je v provozu.
- Před použitím omyjte pečlivě 2 grilovací desky s povrchovou nepřipékovou úpravou.
- 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 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 netáhejte 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
- B1** Ukazatel nastavené funkce vrchní desky grilu
- C1** Světelná kontrolka zapnutí vrchní desky grilu
- D1** Nastavitelný termostat vrchní desky grilu
- B2** Ukazatel nastavené funkce spodní desky grilu
- C2** Světelná kontrolka zapnutí spodní desky grilu

- D2** Nastavitelný termostat spodní desky grilu
- E** Háčky zavírání
- F** Vrchní deska grilu s nepřipékovou povrchovou úpravou, vyjímatelná a (pouze u mod. CG660) oboustranná
- G** Háček k vyjmutí grilovacích desek
- H** Základna
- I** Spodní deska grilu s nepřipékovou povrchovou úpravou, vyjímatelná a (pouze u mod. CG660) oboustranná
- 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 jistění 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

Ideální poloha pro přípravu ryb a pizzy (pol. 2 na str. 3). K nastavení spotřebiče na tuto polohu musíte nejdříve jednou rukou zvednout směrem nahoru vrchní část spotřebiče a pak jí otočíte směrem k vám, zatímco druhou rukou musíte uchopit spotřebič za rukojeť nádoby ke sběru tuku a gril tak přidršet. Tato poloha je vhodná pro grilování silnějších (vyšších) kousků potravin.

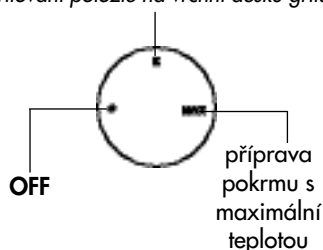
GRILOVÁNÍ – BARBECUE

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.

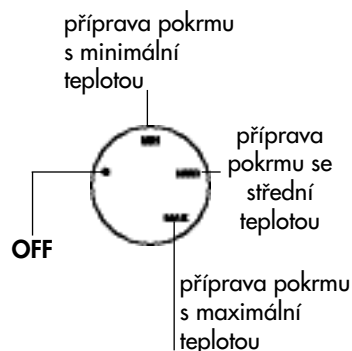
POPIS TERMOSTATŮ (D1 A D2)

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



POUŽITÍ

- Přebkontrolujte, zda je nádoba na sběr tuku dobře umístěná ve svém uložení.
- Zapojte zástrčku přípojného kabelu do zásuvky a nastavte oba termostaty (spodní a vrchní desky) a požadovanou teplotu v závislosti na připravovaném pokrmu (viz orientační tabulka). Způsob předehřívání spotřebiče závisí na poloze grilovacích desek:

Pol. 1/2: předehřát grilovací desky v zavřené poloze tak dlouho, dokud nezasáhne termostat;

Pol. 3: předehřát grilovací desky v otevřené poloze až do zásahu obou termostatů.

Při používání spotřebiče v Pol. 1 doporučujeme nastavit oba termostaty na Max. Zaručíte si tak stejnoměrné grilování;

- V okamžiku, kdy se obě grilovací desky zahřály na požadovanou teplotu, příslušná světelná kontrolka zhasne;
- Na grilovací desky položte potraviny určené ke grilování
- Spotřebič se vypíná otočením obou knoflíků termostatu na polohu OFF;
- Po ukončení přípravy pokrmu vytáhněte zástrčku přípojného kabelu 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 na "K" a pokrm položíte na vrchní grilovací desku.

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

RADY PŘI GRILOVÁNÍ

- **Pouze pro mod. CG660:** grilovací desky mají jednu stranu desky hladkou, vhodnou pro přípravu vajíček, špeku a toustovaného chleba a druhou stranu drážkovanou, vhodnou pro grilování. Můžete tedy zvolit povrch, který více vyhovuje připravovanému pokrmu. Stačí pouze desku vyháknout a obrátit vhodnou stranou a znovu zaháknout. **Je důležité dbát na to, aby kanálky odvodu přebytečného tuku byly obrácené směrem dovnitř (obr. 1).**
- 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.

ČIŠTĚNÍ

- **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 do svého uložení.

POKRM (Množ.)	DOBA PŘÍPRAVY SPODNÍ GRILOVACÍ DESKY	DOBA PŘÍPRAVY VRCHNÍ GRILOVACÍ DESKY	POL. GRIL. DESEK	DOBA	POZNÁMKY A RADY
Kotlety (1)	max	max	1	6'-8'	Kotlety musí být pokud možno stejně vysoké (tlusté)
Hamburger (2)	max	max	1	3'-5'	Otevřete grilovací desku až po 2'-3', jinak se pokrm potrhá.
Roast-beef (1)	max	max	1	2'-3'	Doba grilování do krvava
Vepřový biftek (1)	max	max	1	2'-3'	Doba grilování do krvava
Žebírka (3)	max	max	1	15'-18'	Po 10' žebírka obraťte
Játra (2)	max	max	1	2'-3'	Játra dobře omyjte
Ražniči (3)	max	max	1	8'-10'	Otočit po 4'-5'
Kuře (1 kg)	max	max	1	75'-80'	Rozpúlit a opékat rozložené, neatčítet
Párky (3)	max	max	1	3'-5'	Rozpúlit
Klobása (2)	max	max	1	4'-6'	Rozpúlit
Dlouhá klobása	max	max	1	7'-9'	Pokud je to nutné, rozpúlit
Plátky lososovitého pstruha (1)	med	max	2	16'-20'	Potřít grilovací desku olejem a v polovině přípravy otočit
Plátky lososa (1)	med	max	2	16'-20'	Potřít grilovací desku olejem a v polovině přípravy otočit
Platýs (1)	med	max	2	18'-22'	Potřít grilovací desku olejem a v polovině přípravy otočit
Hřebenatky (druh mlže) (15)	med	max	2	12'-15'	Není třeba pokapat olejem ani otáčt
Lilky (6 plátků)	max	max	1	6'-8'	Nakrájet stejnoměrně
Cukíny (7 plátků)	max	max	1	6'-8'	Nakrájet stejnoměrně
1 paprika (čtvrťky)	max	max	1	6'-8'	Zavřít grilovací desku a stisknout na doraz
Cibule (na plátky)	max	max	1	6'-8'	Nakrájet stejnoměrně
Kukuřičná kaše (plátky)	max	max	1	20'-25'	Nakrájet na plátky tlusté zhruba 1,5 cm. Otevřete gril až po uplynutí 15'.
Obložený chléb	max	max	1	3'-9'	Použijte měkké housky
Tousty	max	max	1	2'-3'	Vložte pouze půlku plátkového sýra na každý plátek chleba.
Pizza	med	max	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.