

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Před použitím grilovací plotýnky si nejdříve seznámte s následujícími pokyny, takto předejdete chybám a dosáhnete nejlepších výsledků.
- Tento spotřebič byl vyroben pro přípravu pokrmů. Nesmí být proto jej používán jiným způsobem nesmí na něm být prováděny žádné úpravy a změny.
- Dbejte, aby se přípojný kabel během provozu nedotýkal teplých částí spotřebiče,
- Před prvním použitím vytáhnout ovládací jednotku **F** a pečlivě omýt grilovací plotýnku s nepřilnavým povrchem.
- Ovládací sadu opět připojit až po jejím dokonalém vysušení
- Dbejte, aby se spotřebič nenacházel v blízkosti dětí. Nenechávejte fungující spotřebič bez patřičného dozoru.
- Vytáhněte zástrčku spotřebiče ze zásuvky el. proudu v těchto případech:
 - před vyjmutím ovládací jednotky;
 - před uložením spotřebiče
 - před prováděním jakéhokoliv druhu čištění či údržby
 - 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, vzhledem k tomu, že k jeho výměně je nutné použít speciální nářadí. Pokud dojde k poškození přírodního kabelu smí jeho výměnu provést výhradně servisní středisko pověřené výrobcem.
- Při odpojování zástrčky spotřebiče ze zásuvky netahejte za přípojný kabel.
Nepoužívat spotřebič v blízkosti zdí.
- V žádném případě spotřebič nepoužívejte bez nádoby na sběr tuku **D**.
- Neponořujte spotřebič do vody pokud nebyla předtím vyjmuta ovládací jednotka.
- Neukládejte spotřebič ještě teplý, počkejte až zcela vychladne.
- Nedotýkat se grilovací desky ostrými předměty, mohlo by dojít k poškození jejího povrchu.
- **Pozor:** během provozu může vnější povrch spotřebiče dosáhnout velmi na vysoké teploty

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

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

- A Plotýnka s nepřilnavým povrchem
- B Izolované rukojeti
- C Odtokový otvor
- D Výsuvná vanička pro sběr tuku
- E Nastavitelné zadní nožky
- F Snímatelná ovládací jednotka
- G Termostat s regulací
- H Světelná kontrolka

INSTALACE

Před použitím překontrolujte, zda během dopravy nedošlo k poškození spotřebiče. Spotřebič umístěte na rovnou plochu. Vzhledem k tomu, že některé části spotřebiče během provozu dosáhnou velmi vysokých teplot, umístěte jej v bezpečné vzdálenosti od dětí.

Před zapojením zástrčky přípojného kabelu do zásuvky el. proudu zkontrolujte zda:

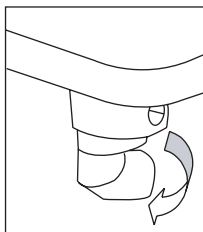
- napětí ve vedení Vaší domácnosti souhlasí s hodnotou ve V uvedenu na štítku údajů, který je na spodní straně přístroje;
- minimální jištění zásuvky je 10A;
- zásuvka se shoduje s typem zástrčky, pokud tomu tak není, nechte zásuvku vyměnit;
- zásuvka byla zapojena na výkonné uzemnění. Výrobce není zodpovědný za škody způsobené nedodržením tohoto předpisu.
- zkontrolovat zda nastavitelné nožky jsou ve vhodné polohu (viz Pol.A a Pol.B).

Při prvním použití nechat spotřebič fungovat alespoň 5 minut bez potravin a takto nechat z přístroje vypřchat zápach „novoty“. Během tohoto úkonu místnost důkladně vyvětrejte.

POLOHY PŘI POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

VODOROVNÁ (Nožky v Pol.A)

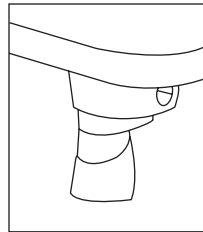
Ideální pro přípravu zeleniny a pokrmů z ryb, vajec, sýra, párků atd.



Pos.A

NAKLONĚNÁ (Nožky v Pol.B)

Tato poloha je vhodná pro všechny pokrmy, ze kterých odtéká během přípravy tuk nebo tekutiny



Pos.B

POUŽÍVÁNÍ

- Zkontrolovat, zda je vanička pro sběr tuku **D** umístěná na svém místě (viz zobrazení na str.3)
- Zasunout zástrčku do zásuvky a nastavit termostat **G** do požadované polohy, podle množství pokrmu ke grilování (viz orientační tabulka).
- Nastavit nožky **E** podle typu přípravy, kterou chceme provádět.
Spotřebič před pečením předehřát, až do zhasnutí světelné kontrolky **H**.
Pokrm ke grilování rozložit na grilovací plotýnku
- Vypnutí termostatu se provádí otočením knoflíku termostatu **G** až do polohy " • ".

- Po skončení grilování, vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu a nechte spotřebič vychladnout. Nedotýkejte se grilovací plotýnky ostrými předměty, poškodila by se jejich povrchová úprava.

RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

KONTROLUJTE zda je vanička pro sběr tuku **D** správně vložena, **PRAVIDELNĚ JE TŘEBA JI VYPRAZDŇOVAT.**

- Rozmražené nebo naložené potraviny je třeba před položením na grilovací plotýnku osušit.
- Maso určené ke grilování se koření a solí až těsně před podáváním .
- Při přípravě hodně tučných pokrmů může dojít k vystříkávání tuku okolo grilovací desky.
- Kontrolujte, zda je odtokový otvor **C** stále průchodný
- Na straně 63 uvádíme některé příklady použití Vaší grilovací plotýnky.

Udaná doba přípravy pokrmů je pouze přibližná.

Může se měnit v závislosti na vlastnostech pokrmů (původní teplota, obsah vody) a osobních požadavků.

ČIŠTĚNÍ

Před jakýmkoliv čištěním je třeba vytáhnout zástrčku ze zásuvky el. proudu a nechat spotřebič vychladnout.

- Pravidelné čištění po ukončení grilování zabrání připalování zbytků z předešlých pokrmů a tvoření zápachu a kouře.
- Zatáhnutím směrem ven vyvléknout ovládací jednotku **F**.
- Grilovací plotýnku je možné mýt teplou vodou ručně i v myčce.
- Grilovací plotýnku je možné nechat několik minut namočenou ve vodě tak, aby tvrdé zbytky pokrmů změkly.
- Nepoužívejte k čištění spotřebiče ostré předměty nebo drsné mycí přípravky, mohly by poškodit jejich povrchovou úpravu..
- Čistou a zcela suchou grilovací plotýnku nasadit znovu na spotřebič. Dbát přitom, aby byla správně zavěšená.

Při vyprazdňování nebo čištění vaničky na sběr tuku vytáhnout ji tahem za příslušnou rukojeť směrem ven. Při nasazování postupujte opačně, zasuňte nádobku až na doraz do svého uložení

ORIENTAČNÍ TABULKA DOBY GRILOVÁNÍ

POKRM	MNOŽ.(M NOŽSTVÍ)	TERMOST (TERMOSTAT)	NOŽKY (poloha pro nožky)	ČAS (minuty)	POZNÁMKY A RADY
kotlety	4-6	MAX	B	10 - 13	pro stejnoměrné propečení otáčet každé 2-3 minuty
Hamburger	6 - 8	MAX	B	9 - 11	otočit v polovině pečení
hovězí rostbif	3 - 4	MAX	B	5 - 7	čas pro pečení dokrva. Otočit v polovině pečení
žebírka	12 - 15	MAX	B	30 - 35	péct "krychli" vcelku a nakrájjet ji po 3/4 času k pečení. Často otáčet.
játra	3 - 5	MAX	B	3 - 5	Játra dobře umýt; otočit v polovině pečení
ražniči	6 - 8	MAX	B	10 - 12	otáčet je každé 3 minuty ze všech 4 stran
kuře uprostřed otevřené	1	MED	B	55 - 60	často otáčet (cca každých 10 minut)
párky	5 - 6	MAX	A	4 - 6	Rozkrojit napůl: otočit v polovině pečení
bůček	8 - 10	MAX	B	4 - 6	otočit v polovině pečení
klobása	8 - 10	MAX	B	8 - 10	Doporučujeme rozříznout na polovinu; pokud se peče vcelku bude čas na přípravu delší.
dlouhá klobása (zatočená)	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Propíchat vidličkou, tak, aby mohl vytékat tuk.
Plátky lososo- vitého pstruha	3 - 4	MED	A	6 - 8	otočit v polovině pečení
Porce lososa	3 - 4	MED	A	12 - 15	otočit v polovině pečení
platýz	2 - 3	MED	A	10 - 12	otočit v polovině pečení
kalamáry	6 - 8	MED	A	12 - 15	otočit v polovině pečení
lilek (plátky)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Rovnoměrně nakrájjet; otočit v polovině pečení
cukiny (plátky)	12 - 15	MAX	A	10 - 12	Rovnoměrně nakrájjet; otočit v polovině pečení
papriky (čtvrtky)	8 - 10	MAX	A	10 - 12	Rovnoměrně nakrájjet; otočit v polovině pečení
cibule (plátky)	8 - 10	MAX	A	6 - 8	Rovnoměrně nakrájjet; otočit v polovině pečení
kukuřičná kaše (plátky)	14 - 16	MAX	A	13 - 17	Nakrájet na plátky o tloušťce 1,5 cm; otočit v polovině pečení
sýr (plátky)	8 - 10	MED	A	4 - 5	otočit v polovině pečení
volské oko	6 - 8	MED	A	3 - 4	rozbít vejce přímo na grilovací plotýnku