



## 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.
- Nesvéprávné osoby nebo děti by neměly tento spotřebič používat bez náležitého dozoru.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- 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.
- Před použitím omyjte pečlivě 2 grilovací desky s povrchovou nepřipéčavou úpravou.
- Desky namontujte na spotřebič pouze pokud jsou úplně suché.
- Zkontrolujte, aby háček I blokoval nasazenou grilovací desku.
- 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 směrnici.
- Spotřebič není vhodný k používání venku. Přípojný kabel tohoto přístroje nesmí vyměňovat uživatel, protože k výměně je nutné použít speciální náradí. Pokud se kabel poškodí, nebo je třeba jej vyměnit, obraťte se výhradně na servisní středisko pověřené výrobcem.
- Při odpojování zástrčky spotřebiče ze zásuvky netahejte za přípojný kabel.
- Spotřebič se nesmí používat bez grilovacích desek.
- POZOR: při používání tohoto spotřebiče je zakázáno používat uhlí nebo jiná paliva.
- Neponořujte spotřebič do vody.- Neukládejte ještě teplý spotřebič, počkejte až zcela vychladne.
- Nedotýkejte se grilovacích desek ostrými předměty, poškodila by se jejich povrchová úprava. Tyto spotřebiče jsou v souladu s normou EN 55014 o rádiovém odrušení.

## 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;
  - zásuvka měla minimální zatížitelnost 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:

### NTAKTNÍ POLOHA

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.

### GRILOVÁNÍ – BARBECUE

Tato poloha je vhodná pro všechny typy vaření, kromě přípravy pizzy (**poloha 3** na straně 3). K nastavení spotřebiče na tuto polohu stačí úplně otevřít kontaktní gril a sklopit rozpěrku (C).

## POUŽITÍ

- Zástrčku přípojného kabelu zapojte do zásuvky el. proudu a u modelů s termostatem nastavte termostat na požadovanou polohu. Rozsvítí se světelná kontrolka (L). Nechte spotřebič přehřát 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.
- Pod hubičku odtoku tuku umístěte nádobu odolnou i při vysokých teplotách.
- Spotřebič vypnete otočením knoflíku termostatu proti směru hodinových ručiček až mezi polohu „slow“ a „0“. Poté knoflík stiskněte a zároveň s ním otočte, stále proti směru hodinových ručiček, až na polohu „0“.
- 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.***

### 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 (G).
- 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. Zabráňte tak přepalování zbytků z předešlých pokrmů, zápachu a kouři.
- Dvě grilovací desky se dají stisknutím příslušných háčků (I) 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.

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
Krkovička (3)	max	1	15'-18'	Po 10' krkovičku obraťte
Játra (2)	med	1	2'-3'	Játra dobře omyjte
Ražniči (3)	max	1	8'-10'	Otočit po 4'-5'
Kuře (1kg)	med	1	75'-80'	Rozpúlit a opékat rozložené, neotáčet
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
Platýz (1)	med	2	18'-22'	Potřít grilovací desku olejem a v polovině přípravy otočit
Hřebenatky (15)	med	2	12'-15'	Není třeba pokapat olejem ani otáčet
Lilky (6 plátků)	med	1	6'-8'	Nakrájetej stejnoměrně
Cukiny (7 plátků)	med	1	6'-8'	Nakrájetej stejnoměrně
1 paprika (čtvrtky)	med	1	6'-8'	Zavřít grilovací desku a stisknout na doraz
Cibule (na plátky)	med	1	6'-8'	Nakrájetej stejnoměrně
Kukuřičná kaše (plátky)	med	1	20'-25'	Nakrájetej na plátky tlusté zhruba 1,5 cm. Otevřete gril až po uplynutí 15'.
Obložený chléb	med	1	3'-9'	Použijte měkký chléb
Tousty	med	1	2'-3'	Vložte pouze půlku plátkového sýra na toust.
Pizza	med	2	40'-45'	Nejdříve odejměte spodní desku, položte na ní těsto na pizzu, pak desku umístěte do svého uložení a pizzu obložte ingredenty podle vaší chuti.