

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.
- 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
- 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 nepřipékovou 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 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.
- 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.

Materiály a součásti které jsou určeny pro styk s potravinami splňují Evropskou normu 1935/2004.

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;
 - 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 (poloha č. 2) alespoň 5 minut bez potravin, aby z přístroje vyprchal zápach „novoty“. Během tohoto úkonu místnost důkladně vyvětrejte.

POUŽITÍ

- Zástrčku přípojného kabelu zapojte do zásuvky el. proudu. Nastavte termostat (H) na požadovaný stupeň; světelná kontrolka napájení spotřebiče (L) se rozsvítí. Při přehřívání spotřebiče musí být desky grilu zavřené.
- V okamžiku, kdy se gril zahřál na požadovanou teplotu, světelná kontrolka "Ready" (I) se rozsvítí.
- Položte na grilovací desky potraviny určené ke grilování.
- Nádobku na sběr tuku (N) umístěte pod hubičku odtoku tuku.
- Spotřebič vypnete otáčením knoflíku termostatu proti směru hodinových ručiček až na doraz.

- Zástrčku přípojného kabelu vytáhněte ze zásuvky el. proudu.
- Po ukončení přípravy pokrmů, vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu a nechte gril vychladnout.
- Háčkem (B) můžete gril zavřít (obr.1) a zjednodušit si tak jeho přemísťování.
- Spotřebič je vybavený vrchní deskou upevněnou na otočném čepu, která se přizpůsobí jakékoliv tloušťce pokrmu.

Nedotýkejte se grilovacích desek ostrými předměty. Mohla by se poškodit 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.
- Při přípravě ryb je nutné pokapat spodní grilovací desku (F) olejem.

- 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.

- Nepoužívejte k čištění spotřebiče předměty nebo drsné mycí přípravky, které by mohly poškodit jejich povrchovou úpravu.

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.

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'	Rozpůlit a opékat rozložené, neotáčet
Párky (3)	max	1	3'-5'	Rozpůlit
Klobása (2)	max	1	4'-6'	Rozpůlit
Dlouhá klobása	max	1	7'-9'	Pokud je to nutné, rozpůlit
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'	Nakrájet stejnoměrně
Cukiny (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 měkký chléb
Tousty	med	1	2'-3'	Vložte pouze půlku plátkového sýra na toust.