

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. 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 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** Nádobka na sběr tuku

INSTALACE

- Před použitím přezkontrolujte, zda se spotřebič během převozu nepoškodil.
- Spotřebič umísťte na rovnou plochu. Vzhledem k tomu, že některé části spotřebiče při provozu dosáhnou velmi vysokých teplot, umísťte 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 jistič 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 přidržet.

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.
- Umísťte 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.

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 (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.

ŠIŠTŮNÍ

- **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'	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
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.