

## DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- **Pred používaním kontaktného grilu si pozorne prečítajte tieto upozornenia. Predídete tak chybám a dosiahnete čo najlepšie výsledky.**

- Tento spotrebič je určený na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, nesmú sa na ňom robiť žiadne úpravy ani zmeny.

- Tento spotrebič je určený na používanie iba v domácnosti. Nie je povolené jeho používanie v: priestoroch kuchyniek pre personál obchodov, kancelárií a iných pracovných miest, v zariadeniach určených pre agroturistiku, v hoteloch, motelloch ani iných ubytovacích štruktúrach a izbách určených na prenájom.

- Tento spotrebič smú používať aj deti vo veku od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami alebo ak nemajú dostatok znalostí a skúsenosti za podmienky, že sú pod dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a o možných nebezpečenstvách pri jeho používaní. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a údržba, ktoré má vykonávať používateľ, nesmú robiť deti, s výnimkou, že majú viac ako 8 rokov a sú pod dohľadom. Spotrebič a prívodný elektrický kábel nenechávajú v dosahu detí, ak ich vek nedosiahol 8 rokov.

- Dávajte pozor na to, aby sa prívodný elektrický kábel počas činnosti spotrebiča nedostal do styku s jeho horúcimi časťami.

- Do vetracích otvorov nič nekladajte. Nezakrývajte ich.

- Spotrebič nenechávajú v prevádzke bez dozoru.

- Zástrčku spotrebiča vytiahnite zo zásuvky elektrickej siete: pred odložením spotrebiča alebo pred vybratím grilovacích platní; pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby; ihneď po použití.

- Používajte iba predĺžovacie káble, ktoré vyhovujú platným bezpečnostným predpisom.

- Spotrebič nepoužívajte vonku.

- Ak by sa prívodný elektrický kábel poškodil, treba ho dať vymeniť za nový u výrobcu alebo v autorizovanom servisnom stredisku, aby ste predišli akémukoľvek riziku.

- Pri vyťahovaní zástrčky spotrebiča z elektrickej zásuvky nikdy neťahajte za kábel.

- Spotrebič nikdy nepoužívajte bez grilovacích platní.

- Spotrebič nikdy neponárajte do vody.

- Spotrebič odložte až po jeho úplnom vychladnutí.

- Vonkajší povrch spotrebiča môže počas prevádzky dosiahnuť veľmi vysoké teploty. Podľa potreby používajte vždy rukoväte alebo ochranné rukavice. 

- Tento spotrebič vyhovuje smernici 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilitate.

- Spotrebič sa nesmie nechávať v činnosti aktivovaný vonkajším časomerom ani samostatným diaľkovým ovládačom.

- Materiál a predmety určené pre styk s potravinami vyhovujú požiadavkám nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004.

## POPIS SPOTREBIČA

- A** Horná časť spotrebiča
- B** Tepelne izolovaná rukoväť
- C** Horná platňa s povrchovou úpravou proti pripečeniu, vyberateľná
- D** Spodná časť spotrebiča
- E** Nastaviteľný termostat

## INŠTALÁCIA

- Pred používaním spotrebiča skontrolujte, či sa pri preprave nepoškodil.
- Spotrebič používajte vždy na rovnej a suchej ploche, ktorá je odolná voči teplu s výškou aspoň 85 cm, mimo dosahu detí.
- Pred vsunutím zástrčky do sieťovej elektrickej zásuvky, skontrolujte, či:
  - napätie elektrickej siete v domácnosti zodpovedá napätiu vo V uvedenému na štítku s technickými údajmi, ktorý je umiestnený na spodnej strane spotrebiča;
  - elektrická zásuvka znesie prúd minimálne 10A;
  - zástrčka vyhovuje zásuvke, ak nie, dajte zásuvku vymeniť;
  - **sieťová zásuvka je vhodne a dostatočne uzemnená.** Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania uvedeného predpisu.
- Aby sa odstránil zápach „novoty“, nechajte pri prvom použití spotrebič zapnutý bez potravín, pričom ho treba nechať zapnutý v polohe grilu (pozri str. 3, pol. 3), a to aspoň 5 minút. Počas tejto operácie miestnosť vetrajte.

## POLOHY PRI POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA

Spotrebič sa môže používať v jednej z 3 nasledujúcich polôh:

**KONTAKTNÁ POLOHA:** Ideálna pre všetky druhy mäsa, zeleniny, kukuričnej kaše, sendvičov (**pol. 1** na str. 3).

**NA ZAPEKANIE:** Ideálna pri príprave rýb a pizze (**pol. 2** na str. 3). Aby ste dosiahli túto polohu, **zdvihnite** hornú časť spotrebiča smerom hore a **otočte** smerom k sebe.

**GRIL – BARBECUE:** Táto poloha sa dá použiť pri ľubovoľnej príprave jedál, okrem pizze (**pol. 3** na str. 3). Na dosiahnutie tejto polohy gril úplne otvorte.

## POUŽITIE

- Vsúňte zástrčku do zásuvky a pri modeloch, pri ktorých je to potrebné, nastavte termostat (**E**) do zelenej polohy; rozsvieti sa kontrolka (**G**).
- Spotrebič predhrejte so zatvorenými platňami.
- Po dosiahnutí zelenej teploty spotrebiča svetelná kontrolka zhasne.
- Na platne uložte potraviny, ktoré chcete grilovať
- Spotrebič nastavte do jednej z troch polôh, ktoré sú k dispozícii, 1, 2, 3.
- Pod výlevku odtoku tukov podložte nádobku odolnú teplu.
- Aby ste spotrebič vypli, otočte ovládací gombík termostatu

**F** Západka na upevnenie/vybratie platní

**G** Svetelná kontrolka

**H** Odtok tuku

**I** Spodná platňa s povrchovou úpravou proti pripečeniu, vyberateľná

smerom vľavo až na doraz.

- Po ukončení prípravy jedla vyťahnite zástrčku kábla zo sieťovej zásuvky a spotrebič nechajte vychladnúť.

**Neodotýkajte sa grilovacích platní ostrými predmetmi, aby ste nepoškodili ich povrch**

## RADY PRI PRÍPRAVE JEDÁL

- Rozmrazené alebo marinované potraviny pred uložením na platne osušte
- Mäso okoreňte pred jeho prípravou, osolte ho až pred podávaním
- Pri používaní polohy „kontaktný gril“ je vhodné, aby mali jednotlivé kusy rovnakú hrúbku, dosiahnete tak rovnomerné opečenie
- Pri príprave rýb je nevyhnutné pokvapkať spodnú platňu (**I**) olejom.
- V ďalšom texte sú uvedené niektoré príklady použitia vášho kontaktného grilu.

**Nezabudnite, že doby uvedené v tabuľke sú iba približné. Môžu sa meniť v závislosti od potravín (začiatočná teplota, obsah vody) a osobných uprednostnení a chuti.**

## ČISTENIE

- **Pred akýmkoľvek úkonom čistenia vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.**
- Očistením spotrebiča po každom použití predídete pri nasledujúcom grilovaní tvorbe dymu a zápachu.
- 2 grilovacie platne môžete vybrať stlačením príslušných západiek (**F**) a môžete ich umývať ručne v horúcej vode alebo v umývačke riadu.
- Platne nechajte namočené niekoľko minút v teplej vode, aby zmäkli prípadné pripálené zvyšky z predošlej prípravy jedla.
- Nepožívajte abrazívne pomôcky ani detergenty, ktoré by mohli poškodiť alebo poškrabať povrch s úpravou proti pripáleniu.
- Čisté a dokonale osušené platne opäť namontujte.

## Likvidácia spotrebiča



V súlade s pokynmi európskej smernice 2002/96/ES nelikvidujte spotrebič spoločne s komunálnym odpadom, ale odovzdajte ho v autorizovanom zbernom stredisku.

## TABUĽKA PEČENIA

JEDLÁ (Množstvo)	POL. TERMOST.	POL. PLATNÍ	DOBA	POZNÁMKY A RADY
Kotlety	MAX	1	6'-8'	Kotlety musia mať podľa možnosti rovnakú hrúbku
Hamburger	MAX	1	3'-5'	Grilovaciu platňu otvorte až po 2' - 3', ináč sa jedlo potrhá
Roast beef	MAX	1	2'-3'	Doba prípravy do krvava
Bravčové kotlety	MAX	1	2'-3'	Doba prípravy do krvava
Rebierka	MAX	1	15'-18'	Rebierka po 10' obráťte
Pečeň	MAX	1	2'-3'	Pečeň dobre umyte
Špízy	MAX	1	8'-10'	Po 4' - 5' obráťte
Kurča	MED	1	20'-30'	Prekrojte na polovicu, rozložte, neobracajte
Párky	MAX	1	3'-5'	Prekrojte na polovicu
Klobáska	MAX	1	4'-6'	Prekrojte na polovicu
Dlhá klobása	MAX	1	7'-9'	Ak je to potrebné, prekrojte na polovicu
Filé lososovitého pstruha	MED	2	16'-20'	Platňu potrite olejom a v polovici doby prípravy obráťte
Plátky lososa	MED	2	16'-20'	Platňu potrite olejom a v polovici doby prípravy obráťte
Platesa	MED	2	18'-22'	Platňu potrite olejom a v polovici doby prípravy obráťte
Mušle	MED	2	12'-15'	Netreba potierať olejom ani obracať
Baklažány	MAX	1	6'-8'	Nakrájajte na rovnaké kusy
Čukety	MAX	1	6'-8'	Nakrájajte na rovnaké kusy
1 paprika (rozkrojená na štvrtky)	MAX	1	6'-8'	Zatvorte grilovaciu platňu a zatlačte až na doraz
Cibuľa (plátky)	MAX	1	6'-8'	Nakrájajte na rovnaké kusy
Kukuricičná kaša (plátky)	MAX	1	10'-15'	Pokrájajte ju na hrúbku 1,5 cm. Platňu otvorte až po 10'
Obložené chlebíky	MED	1	2'-4'	Používajte mäkké žemle
Toasty	MED	1	2'-3'	Na každý plátok chleba položte iba polovicu plátkového syra
Pizza	MED	2	30'-35'	Po vybratí spodnej platne na ňu uložte cesto na pizzu, potom platňu namontujte späť a pizzu obložte podľa chuti