

## Elektrický gril PC-KG 1029

Obj. č.: 39 84 45



Vážení zákazníci,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup elektrického grilu Profi Cook PC-KG 1029. Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod.

Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst!

### Účel použití

Spotřebič je určen pro grilování ve vnitřním prostředí. Slouží pro použití v domácnostech a smí se používat pouze způsobem popsaným v tomto návodu k obsluze.

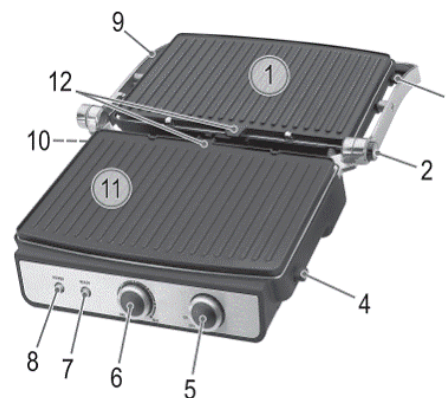
Nepoužívejte spotřebič k žádným jiným účelům. Jakýkoli jiný způsob použití může mít za následek poškození přístroje, nebo úraz. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nevhodným použitím.

### Rozsah dodávky

- 1 Kontaktní gril
- 1 Záchytná miska na tuk
- 1 Dřevěná stěrka

### Popis a ovládací prvky

1. Horní grilovací deska (lze ji sklopit)
2. PUSH HERE - tlačítko pro uvolnění horní grilovací desky
3. RELEASE - tlačítko pro odstranění horní grilovací desky
4. RELEASE - tlačítko pro odstranění spodní grilovací desky
5. ON / OFF - přepínač zapnutí a vypnutí
6. MIN / MAX - regulátor teploty
7. READY - kontrolka teploty
8. POWER - kontrolka zapnutého přístroje
9. Držák
10. Miska na tuk
11. Spodní grilovací deska
12. Žlábky pro odtékání tuku



### Pokyny



**Dejte pozor, abyste nepoškodili nepřilnavou grilovací plochu!**

- **Používejte pouze dřevěné, nebo teflonové obracečky a lopatky.**
- **Nedotýkejte se grilovacího povrchu špičatými předměty, jako jsou např. nože a vidličky.**
- **Nepoužívejte plastové kuchyňské náčiní, protože by se mohlo roztavit.**
- Vrchní grilovací deska je opatřena vyrovnávacím kloubem, který umožňuje její optimální kontakt s potravinou.
- Vrchní grilovací desku lze vyklopit i 180°, což zdvojnásobí grilovací povrch a spotřebič tak můžete použít jako stolní gril.
- Nepřilnavý grilovací povrch umožňuje připravovat potraviny bez použití tuku.
- Chcete-li použít olej, používejte takový druh, který je možné zahřát na vysokou teplotu, jako je např. slunečnicový olej. Nepoužívejte olivový olej ani máslo, protože se začínají pálit už při nízkých teplotách.

#### Zapnutí a vypnutí

- Předtím než přístroj zapnete, nebo vypnete, vždy nastavte regulátor teploty (6) do polohy **MIN**.
- Přístroj zapnete a vypnete přepínačem **ON / OFF** (5). Světlo LED kontrolky **POWER** (8) signalizuje, že je přístroj v provozu.

### Připojení do sítě

Celková spotřeba přístroje může dosáhnout 2000 W. Pro tento typ spotřebiče s vysokým příkonem doporučujeme použít samostatné připojení s pojistkou přes 16 A domácí jistič.



#### Přetížení

Nepoužívejte prodlužovací kabely ani zásuvkové rozdvojky, protože výkon přístroje je příliš vysoký.

## Připojení

- Předtím než zapojíte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky elektrického proudu, zkontrolujte, jestli napětí v zásuvce odpovídá napětí spotřebiče. Potřebnou informaci najdete na výrobním štítku spotřebiče.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně instalované zásuvce elektrického proudu.

## Před uvedením do provozu

1. Grilovací desky vyčistěte podle pokynů uvedených níže v části "Čištění" a desky vraťte na místo.
2. Zavřete kontaktní gril a do zadní části grilu vložte miskou na zachytávání tuku (10).
3. Nechte gril běžet asi 10 minut bez vložené potraviny (viz níže "Obsluha") a regulátor teploty přitom dejte do polohy **MAX**.

 Během této přípravy se běžně vytváří malé množství kouře. Zabezpečte adekvátní větrání.

4. Vypněte spotřebič a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky.
5. Nechte přístroj úplně vychladnout.
6. Grilovací desky vytřete vlhkou utěrkou.


Spotřebič je nyní připraven k provozu.

## Obsluha spotřebiče


Rozhodněte se, zda chcete použít spotřebič jako kontaktní gril, nebo otevřený stolní gril.

### Použití přístroje jako kontaktního grilu

1. Přepínačem ON /OFF spotřebič zapněte. Rozsvítí se obě kontrolní světla.
2. Regulátor teploty otočte do polohy **MAX**. Kontrolka teploty READY (7) zhasne a spotřebič se začne zahřívát.

 Zahřívání trvá asi 10 minut. Pokud se rozsvítí kontrolní světlo READY, gril dosáhl nastavenou teplotu. Tato kontrolka se během provozu zapíná a vypíná. Je to normální a ukazuje to, že teplota je kontrolována a udržována termostatem.

3. Držákem přístroj otevřete a vrchní grilovací desku dejte do svislé polohy.
4. Položte potraviny na spodní grilovací desku.
5. Pomalu zavřete vrchní grilovací desku. Potravinu nemusíte otáčet.
6. Pokud je jídlo připraveno podle vaší chuti, otevřete držákem přístroj.

 **Nebezpečí opaření!**  
Při otevření unikne horká pára.

7. Grilovanou potravinu odstraňte pomocí dřevěného, nebo teflonového obrabče, nebo lopatky.


### Použití přístroje, jako stolního grilu

1. Stiskněte tlačítko PUSH HERE (2), přičemž otevřete držákem spotřebič.
2. Pokračujte v práci podle výše popsaných bodů (kromě bodů 3, 5 a 6).
3. Připravte si jídlo, jako na každém jiném grilu a podle potřeby ho otáčejte.

## Doba grilování

Doba grilování závisí na konzistenci a tloušťce potraviny. Jako návod uvádíme dva příklady:

Maso	Aplikace	Regulátor teploty	Doba grilování
Řízek z kuřecích prsou	Kontaktní gril	MAX	cca 3 minuty
Vepřová kotleta	Kontaktní gril	MAX	cca 6 minut
Vepřová kotleta	Stolní gril	MAX	cca 4 minuty (2x) Během grilování otočte.

 Teplota uvnitř masa vám napoví, že je grilování dokončeno. Doporučujeme k tomu použít teploměr na pečení, na kterém lze sledovat teplotu uvnitř masa. Nebudete tak muset maso otvírat krájením.

## Orientační hodnoty teploty uvnitř různých typů masa

Druh Masa	Konzistence	Teplota uvnitř
<b>Hovězí</b>		
Svíčková, hovězí pečeně	Polosyrová	45 - 50 °C
	Středně propečená	50 - 55 °C
	Dobře propečená	60 - 65 °C
<b>Telecí</b>		
Telecí pečeně	Lehce růžová	60 - 65 °C
Telecí kýta, vrchní, pečená		78 °C
<b>Vepřové</b>		
Vepřová pečeně		65 °C
Vepřová krkovice		70 - 75 °C
Vepřová kotleta		75 - 80 °C
Uzené vepřové	Šťavnaté	60 - 68 °C
<b>Jehněčí</b>		
Jehněčí hřbet		65 °C
Jehněčí kýta		80 °C
<b>Zvěřina</b>		
Filet z divočáka	Lehce růžová	60 - 62 °C
<b>Drůbež</b>		
Kuřecí prsa		70 °C
Krůtí prsa / kachní prsa	Dobře propečené	80 °C
Kachní prsa	Růžové	62 - 65 °C
Přstrosí steak		58 °C
<b>Ryby</b>		
Losos		60 °C
Chňapal červený		55 °C
Candát		62 °C

## Ukončení provozu

1. Regulátor provozu dejte do polohy **MIN**.
2. Přepínačem **ON / OFF** vypněte přístroj.
3. Odpojte přístroj od elektrické sítě.
4. Před čištěním nechte přístroj zcela vychladnout.

## Bezpečnostní předpisy, údržba a čištění

Z bezpečnostních důvodů a z důvodů registrace (CE) neprovádějte žádné zásahy do elektrického grilu. Případné opravy svěřte odbornému servisu. Nevystavujte tento výrobek přílišné vlhkosti, nenamáčejte jej do vody, nevystavujte jej vibracím, otřesům a přímému slunečnímu záření. Tento výrobek a jeho příslušenství nejsou žádné dětské hračky a nepatří do rukou malých dětí! Nenechávejte volně ležet obalový materiál. Fólie z umělých hmot představují veliké nebezpečí pro děti, neboť by je mohly spolknout.



Pokud si nebudete vědět rady, jak tento výrobek používat a v návodu nenajdete potřebné informace, spojte se s naší technickou poradnou nebo požádejte o radu kvalifikovaného odborníka.

K čištění pouzdra používejte pouze měkký, mírně vodou navlhčený hadřík. Nepoužívejte žádné prostředky na drhnutí nebo chemická rozpouštědla (ředidla barev a laků), neboť by tyto prostředky mohly poškodit povrch a pouzdro spotřebiče.

## Zvláštní bezpečnostní opatření týkající se spotřebiče

Na výrobku najdete následující symboly výstrah a informací:



**VAROVÁNÍ: Horký povrch!**  
**Nebezpečí popálení!**

Během provozu se dosažitelné části spotřebiče silně zahřívají. Dotýkejte se proto pouze úchytů a vypínačů.



**VAROVÁNÍ: Nebezpečí opaření!**  
V průběhu grilování a při otevření horní desky grilu dochází k úniku horké páry.



**UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru!**  
Olej a tuk se mohou při přehřátí vznítit. Udržujte přístroj v dostatečně bezpečné vzdálenosti (30 cm) od hořlavých předmětů, jako jsou např. záclony, nábytek atd.

- užívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky.

## Odstranění grilovacích desek



**VAROVÁNÍ: Nebezpečí popálení!**  
Počkejte, dokud se grilovací desky zcela nevychladí.

1. Zatlačte dolů uvolňovací tlačítko RELEASE (3 nebo 4).
2. Potáhněte grilovací desky trochu dopředu, nebo nahoru a odstraňte je z přístroje.
3. Vyčistěte grilovací desky v nějaké nádobě s horkou vodou, do které přidejte jemný prostředek na mytí nádobí. V případě potřeby použijte nylonovou drátěnku. Opláchněte čistou vodou.
4. Grilovací desky dobře vysušte.
5. V případě potřeby vytřete povrch pod grilovacími deskami vlhkým hadříkem.
6. Před opětovným vložením desek na místo nechte povrch úplně vyschnout.

## Vložení grilovacích desek na své místo

Na spodní straně grilovacích desek najdete následující označení:

UPPER PLATE - Horní deska

LOWER PLATE - Spodní deska

1. Prohlubně na grilovacích deskách zasuňte do držáků na přístroji.
2. Jednou rukou stiskněte tlačítko RELEASE a zároveň zatlačte druhou rukou příslušnou grilovací desku do přístroje.
3. Ubezpečte se, že grilovací desky sedí pevně na místě.

## Miska na tuk

1. Misku na tuk vyjměte z přístroje a vyprázdněte ji.
2. Vyčistěte misku v teplé mýdlové vodě.
3. Misku na tuk vraťte na své místo v kontaktním grilu.

## Recyklace



Elektronické a elektrické produkty nesmějí být vhažovány do domovních odpadů. Likviduje odpad na konci doby životnosti výrobku přiměřeně podle platných zákonných ustanovení.

**Šetřete životní prostředí! Přispějte k jeho ochraně!**

## Technické údaje

Model:	PC-KG 1029
Provozní napětí:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Spotřeba proudu:	2000 W
Ochranná třída:	I
Čistá hmotnost:	cca 3,6 kg



## Záruka

Na elektrický gril Profi Cook PC-KG 1029 poskytujeme **záruku 24 měsíců**. Záruka se nevztahuje na škody, které vyplývají z neodborného zacházení, nehody, opotřebení, nedodržení návodu k obsluze nebo změn na výrobku, provedených třetí osobou.

Překlad tohoto návodu zajistila společnost **Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.**

Všechna práva vyhrazena. Jakékoliv druhy kopíí tohoto návodu, jako např. fotokopie, jsou předmětem souhlasu společnosti Conrad Electronic Česká republika, s. r. o. Návod k použití odpovídá technickému stavu při tisku! **Změny vyhrazeny!**

© Copyright Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

VAL/4/2014