



CZ NÁVOD K OBSLUZE

Stolní elektrický gril MG 3519

CTC **CLATRONIC**

Obj. č.: 107 06 61



Vážení zákazníci,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup stolního elektrického Clatronic MG 3519. 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.

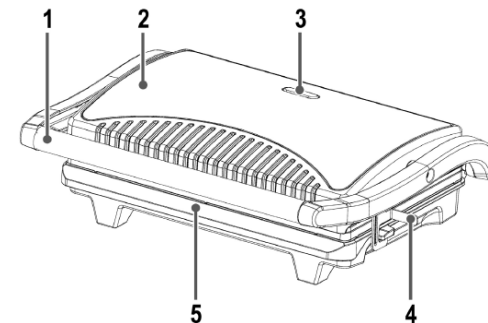
Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst!

Účel použití

Spotřebič je určen pro grilování uvnitř místnosti. Slouží pro použití v domácnostech a smí se používat pouze způsobem popsáním v tomto návodu k obsluze. Nepoužívejte přístroj k žádným jiným účelům. Jakýkoli jiný způsob použití může mít za následek poškození přístroje, nebo úraz. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nevhodným použitím.

Popis a ovládací prvky

1. Držák
2. Horní grilovací deska
3. Ukazatel teploty
4. Zajišťovací mechanismus
5. Spodní grilovací deska



Pokyny k provozu



Dejte pozor, abyste nepoškodili nepřilnavý povlak grilovacího povrchu!

- 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.
- 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 spotřebič v provozu.

Připojení k proudu

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

Před uvedením do provozu

1. Grilovací desky vyčistěte podle pokynů uvedených níže v kapitole "Čištění".
2. Zavřete kontaktní gril.
3. Nechte gril běžet asi 10 minut bez vložené potraviny a se zavřenými grilovacími deskami (viz níže "Obsluha").



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

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

Spotřebič je nyní připraven k provozu.

Obsluha

1. Zapojte zástrčku napájecího kabelu do síťové zásuvky. Rozsvítí se ukazatel teploty.
2. Spotřebič se začne zahřívat.



Zahřívání trvá asi 5 minut.

Pokud ukazatel teploty zhasne, gril dosáhl teploty přehřátí. Tato kontrolka se během provozu zapíná a vypíná. Je to normální a ukazuje to, že teplota je kontrolována a udržována termostatem.

3. Držákem spotřebič 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 gril pomocí držáku.



Nebezpečí opaření!

Při otevření unikne horká pára.

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

Doba grilování

Doba grilování závisí na konzistenci a tloušťce potraviny. Jako návod uvádíme 2 příklady:

| Maso | Doba grilování |
|------------------------|--------------------|
| Řízek z kuřecích prsou | Přibližně 5 minuty |
| Vepřová kotleta | Přibližně 7 minut |



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 sledovat teplotu masa jeho krájením.

Orientační hodnoty teploty uvnitř různých typů masa

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

Ukončení provozu

1. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a ukazatel teploty zhasne.
2. Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.

Bezpečnostní předpisy, údržba a čištění

Z bezpečnostních důvodů a z důvodů registrace (CE) neprovádějte žádné zásahy do grilu. Případné opravy svěďte 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 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 grilu.

Na výrobku najdete následující symboly výstrah a informací:



Horký povrch! Nebezpečí popálení!

Během provozu se volně přístupné části spotřebiče silně zahřívají. Dotýkejte se proto jenom držáku a přepínačů.



Nebezpečí opaření!

V průběhu grilování a při otevření horní desky grilu dochází k úniku horké páry.



Nebezpečí požáru!

Olej a tuk se mohou při přehřátí vznítit. Udržujte spotřebič v dostatečně bezpečné vzdálenosti (30 cm) od hořlavých předmětů, jako jsou např. záclony, nábytek atd.

Grilovací desky

Grilovací plotny jsou pevně přichyceny.

1. Grilovací plotny čistěte houbou nebo hadříkem lehce navlhčeným v teplé vodě.
2. Poté grilovací desky vytřete do sucha utěrkou.

Řešení problémů

Spotřebič nepracuje

Možná příčina:

Přístroj není připojen k elektrickému proudu.

Doporučení:

- Zkontrolujte síťovou zásuvku zapojením jiného spotřebiče.
- Zasuňte do zásuvky správně zástrčku napájecího kabelu.
- Zkontrolujte pojistku.

Možná příčina:

Závada na spotřebiči.

Doporučení:

- Kontaktujte servisní centrum.

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: | MG 3519 |
| Provozní napětí: | 220 - 240 V, 50/60 Hz |
| Spotřeba proudu: | 700 W |
| Ochranná třída: | I |
| Čistá hmotnost: | cca 1,39 kg |

Záruka

Na stolní elektrický gril Clatronic MG 3519 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.

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

Všechna práva vyhrazena. Jakékoliv druhy kopií 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/1/2015