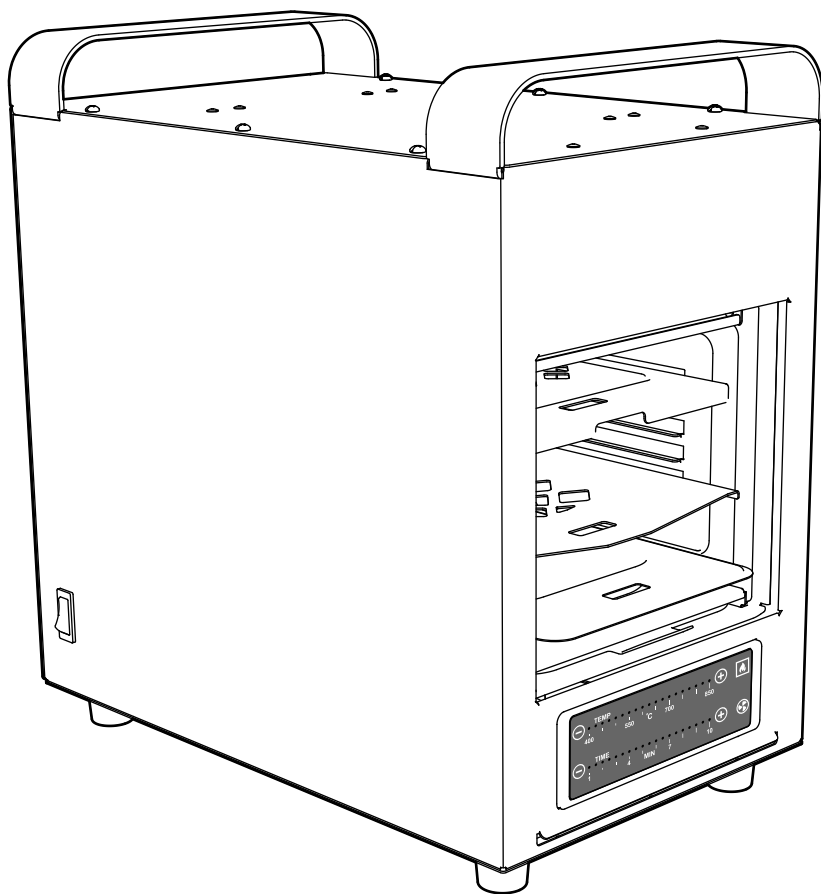


Elektrický vysokoteplotný gril



Vážení zákazníci!

Váš nový vysokoteplotný gril vytvorí vďaka intenzívne nasmerovanému tepelnému žiareniu od 400 °C do 850 °C vo veľmi krátkom čase aromatickú kôrku a vôňu na opečenom mäse - bez pridania tuku!

Ideálny aj na pečenie rýb a zeleniny.

Aktívne chladenie sa postará o bezpečné teploty na vonkajšom plášti prístroja a okrem toho po používaní rýchlo vychladí gril.

Želáme vám dobrú chuť a veľa zábavy pri grilovaní.

Obsah

- 4 K tomuto návodu**
- 4 Bezpečnostné upozornenia**
- 9 Prehľad
(obsah balenia)**
- 10 Tepelná úprava
s vysokoteplotným grilom**
- 10 Správne umiestnenie
na používanie
- 10 Princíp fungovania
- 11 Všeobecné upozornenia
ku grilovaniu
- 12 Príprava potravín
- 12 Význam signálnych tónov
- 13 Pred prvým použitím**
- 13 Čistenie
- 14 Vypálenie
- 15 Používanie**
- 15 Grilovanie
- 17 Zapečenie a karamelizovanie
- 19 Tabuľka tepelnej úpravy**
- 20 Čistenie a uschovanie**
- 21 Čistenie
- 21 Skladovanie
- 22 Poruchy / pomoc**
- 23 Technické údaje**
- 23 Likvidácia**

K tomuto návodu

Tento výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

Ak výrobok postúpите inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symbols v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.



Tento symbol varuje pred horúcimi povrchmi a nebezpečenstvom popálenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom požiaru.

Signálne slovo **NEBEZPEČENSTVO** varuje pred možnými ťažkými poraneniami a ohrozením života.

Signálne slovo **VAROVANIE** varuje pred poraneniami a závažnými vecnými škodami.

Signálne slovo **POZOR** varuje pred ľahkými poraneniami alebo poškodeniami.



Takto sú označené doplňujúce informácie.

Bezpečnostné upozornenia



Používanie v súlade s určením

Elektrický vysokoteplotný gril je určený na ohrievanie, grilovanie a pečenie mäsa, rýb a zeleniny.

Gril sa môže používať aj na praženie, na karamelizovanie dezertov a na zapekanie nákyпов.

V prístroji nezohrievajte **žiadne** suché potraviny, ako sú pečivo alebo chlieb. Nebezpečenstvo požiaru!

Prístroj je navrhnutý na použitie v domácnosti a na bežné domáce množstvá.

Prístroj nie je vhodný na komerčné používanie alebo používanie podobné domácomu v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných oblastiach, v poľnohospodárskej sfére, zákazníkmi v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach alebo v penziónoch poskytujúcich raňajky.

NEBEZPEČENSTVO pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu.
Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!
- Deti vo veku do 14 rokov nesmú prístroj používať.


• Tento prístroj smú používať deti od 15 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní prístroja, ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú.

Čistenie a údržba výrobku nesmie byť zverená deťom. Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

Gril a sieťový kábel sa od zapnutia až do úplného vychladnutia musia nachádzať mimo dosahu detí mladších ako 15 rokov.

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- Výrobok neponárajte do vody ani iných kvapalín, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Prístroj chráňte aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.

-  Nepoužívajte výrobok v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu. Nepoužívajte prístroj v blízkosti vody a zdrojov vlhkosti, napr. v blízkosti umývadla.
- Nedotýkajte sa výrobku vlhkými rukami.
- Prístroj zapájajte len do zásuvky s ochrannými kontaktmi nainštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom výrobku. Typový štítok nájdete na zadnej strane prístroja.
- Ak by bolo potrebné použitie predlžovacieho kábla, musí zodpovedať minimálne parametrom prístroja podľa kapitoly „Technické údaje“. Nechajte si poradiť pri výbere vhodného predlžovacieho kábla.
- Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... pri poruchách počas prevádzky,
 - ... po použití,
 - ... pri búrke a
 - ... pred čistením prístroja.Pritom vždy ťahajte za sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel.
- Zásuvka musí byť dobre dostupná, aby sa sieťová zástrčka dala v prípade potreby rýchlo vytiahnuť. Sieťový kábel uložte tak, aby ste sa oň nepotkávali.

- Pred každým použitím prístroja úplne odmotajte sieťový kábel. Dbajte na to, aby odmotaný sieťový kábel ležal úplne mimo prístroja. Sieťový kábel sa nesmie zalamovať ani pritláčať. Chráňte sieťový kábel pred horúcimi povrchmi a ostrými hranami.
 - Prístroj nepoužívajte v prípade viditeľných poškodení na prístroji alebo sieťovom kábli alebo ak vyhrievací prvok vykazuje trhliny alebo iné poškodenia alebo po páde prístroja.
 - Nikdy nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.
 - Na výrobku nevykonávajte žiadne zmeny. Sami nesmiete vymieňať ani sieťový kábel. Opravy na prístroji alebo sieťovom kábli zverte len špecializovanej opravovni, alebo sa obráťte na predajné miesto.
- VAROVANIE pred popáleninami/požiarom**
- Prístroj sa smie používať len ako samostatný stojaci prístroj s dostatočným vetraním na všetkých stranách a nie ako vstavaný prístroj. Minimálna vzdialenosť od všetkých strán a smerom nahor musí byť minimálne 5 cm. Nohy prístroja súčasne zabezpečujú odstup smerom nadol. Nesmú sa odmontovať.
 - Nezakrývajte vetracie otvory a nestavajte žiadne predmety na prístroj.
 - Prístroj postavte na stabilný, rovný a žiaruvzdorný podklad. Dbajte pritom na dostatočne veľký odstup od silných zdrojov tepla, ako sú vyhrievacie platne, vyhrievacie potrubia atď.
 - Prístroj nestavajte priamo pod závesnú skrinku alebo do rohu. Udržujte dostatočnú vzdialenosť od ľahko horľavých materiálov, ako sú záclony alebo obrusy.
 - Udržujte horľavé predmety, ako sú časopisy, plasty, alkohol atď., v dostatočnej vzdialenosti od prístroja.
 - Neukladajte žiadne predmety, ako sú utierky alebo zabalené potraviny, na gril ani do grilu. Nikdy neukladajte horľavé predmety, ako sú papier, plasty alebo drevené pomôcky, do prístroja. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
 - Nenechávajte jedlá ani olej neprimerane zohrievať. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
 - Tuky a oleje sa môžu pri používaní prístroja v rozpore s účelom použitia zapáliť. Oheň nikdy nehaste vodou. Vytiahnite sieťovú zástrčku a použite vhodný hasiaci prostriedok.
 - Potraviny sa nesmú nikdy dotýkať vyhrievacieho článku. Vyhrievací článok sa extrémne zahreje a potraviny sa môžu pri kontakte vznietiť. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Grilované potraviny ukladajte vždy priamo na grilovací rošt. Nepoužívajte nádoby alebo zásobníky v hornej časti grilu, pretože nedokážu odolať príj. vysokým teplotám.
- Na karamelizovanie dezertov a zapečenie nákyrov používajte výlučne nádoby, ktoré sú odolné voči teplotám okolo 400 °C. Postavte ich len do spodnej časti priestoru na tepelnú úpravu. V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby z plastu ani silikónu. Nepoužívajte ani poškodené nádoby, pretože môžu prasknúť.
- Nenechávajte prístroj bez dohľadu počas používania, ani počas fázy nahrievania a chladenia.
- Prístroj sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou časových spínacích hodín alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Celkový priestor na tepelnú úpravu a predovšetkým vyhrievací článok sa veľmi nahrievajú. Postupujte opatrne a nikdy sa nedotýkajte nahriatych dielov. Kontakt s vyhrievacím článkom vedie k vážnym popáleninám.
- Postupujte mimoriadne opatrne, ak vkladáte potraviny do horúceho prístroja alebo vyberáte zohriate potraviny. Používajte na to grilovacie kliešte. Aj na presúvanie grilovacieho roštu používajte vždy priložené uchopovacie kliešte.

Používajte grilovaciu rukavicu alebo pod.

- Nenechávajte uchopovacie kliešte počas grilovania nikdy visieť na grilovacom rošte. Môžu sa veľmi silne ohriať a pri kontakte môžu viesť k vážnym popáleninám. Odstráňte uchopovacie kliešte ihneď po polohovaní roštu a použite uchopovacie kliešte znova, ak chcete odstrániť grilovací rošt.
- Po použití prístroja ventilátory ešte určitý čas dobiehajú. Počas tohto času nevyťahujte zástrčku a nevypínajte prístroj pomocou spínača zap./vyp.
- Pred čistením, prenášaním alebo uschovaním nechajte gril vždy najprv úplne vychladnúť. Odoberajte vložky až po úplnom vychladení prístroja.
- Nenalievajte vodu priamo na ešte horúce vložky. Vystupujúca para môže spôsobiť obarenie.

POZOR pred poraneniami a vecnými škodami

- Používajte len originálne príslušenstvo.
- Prístroj chráňte pred nárazmi, pádmi, prachom a vlhkosťou.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne ani žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kedy atď.

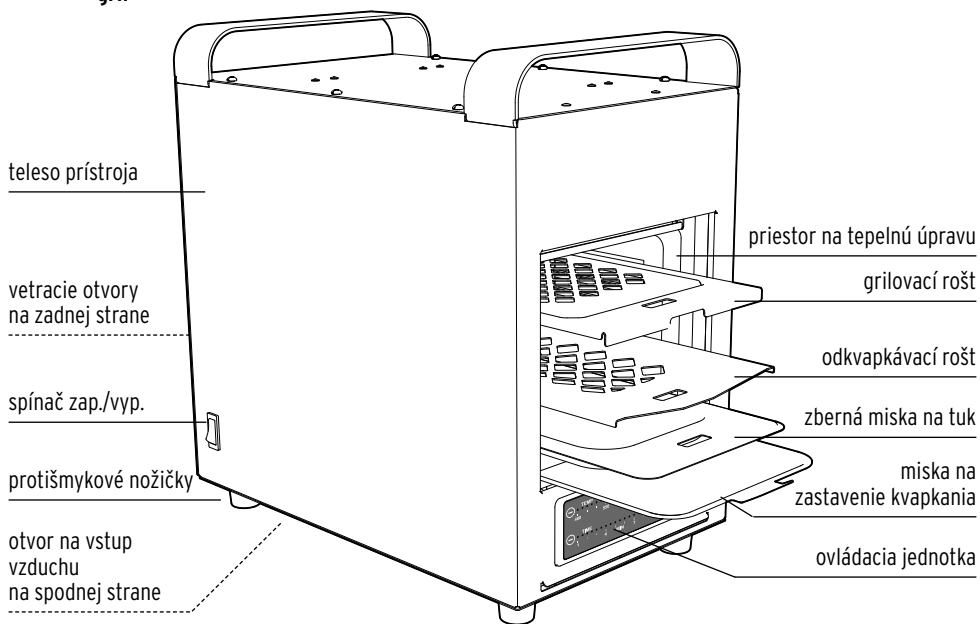
- Pri čistení nestriekajte žiadne kva paliny na prístroj ani do prístroja. Používajte len mierne navlhčenú utierku so šetrnými čistiacimi prostriedkami.
- Prístroj postavte na rovnú plochu odolnú voči teplu a masným striekancom, pretože striekancom sa počas používania jednoducho nevyhnete.
- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty alebo ošetrovacie prostriedky na nábytok rozleptajú, alebo rozmočia materiál protišmykových nožičiek. Aby ste zabránili neželaným stopám na nábytku, položte pod výrobok príp. protišmykovú podložku.
- Prístroj je určený na používanie do max. 2000 m nad hladinou mora.



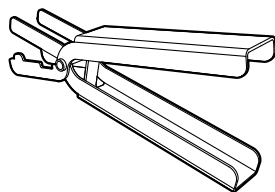
Počas grilovania môžu striekance oleja zasiahnuť vyhrievací článok a horieť modrým svietiacim plameňom. Ide o normálny jav, ktorý nepredstavuje nebezpečenstvo.

Prehľad (obsah balenia)

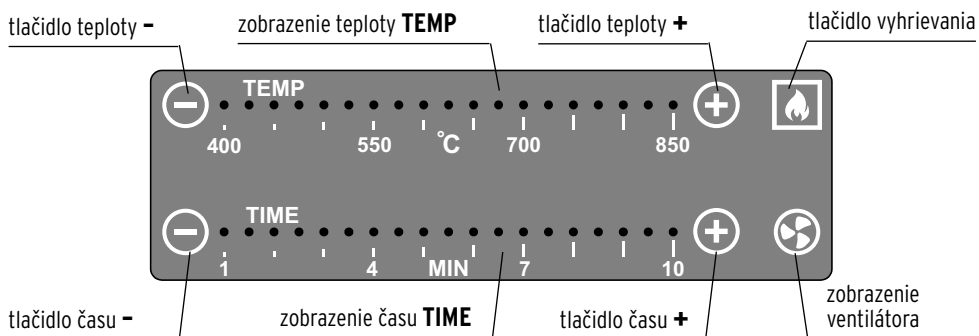
gril



uchopovacie kliešte



ovládacia jednotka



Tepelná úprava s vysokoteplotným grilom

Správne umiestnenie na používanie

- Minimálna vzdialenosť od všetkých strán a smerom nahor musí byť minimálne 5 cm. Nohy prístroja zabezpečujú odstup smerom nadol.
- Prístroj nestavajte priamo pod závesnú skrinku alebo do rohu. Udržujte dostatočnú vzdialenosť od ľahko horľavých materiálov, ako sú záclony alebo obrusy. Udržujte horľavé predmety, ako sú časopisy, plasty a drevené predmety, v dostatočnej vzdialenosti od prístroja.
- Zabezpečte, aby sa pri montáži prístroja dodržal dostatočný odstup od intenzívnych tepelných zdrojov, ako sú vyhrievacie platne, vyhrievacie potrubia atď.
- Prístroj postavte na stabilný, rovný a žiaruvzdorný podklad.

Princíp fungovania

Tento gril je gril s horným žeravením, ktorý pracuje s vysokými teplotami medzi 400 °C a 850 °C. Mimoriadne silná teplota žiarenia prichádza len zhora, grilovací rošt sa preto umiestni do jednej z dvoch horných líšt.

V priebehu len niekoľkých minút sa tak dosiahne rýchle upečenie alebo vytvorenie kôrky na grilovaných potravinách. Pridávanie tuku nie je potrebné.

Odporúčame, aby ste mäso po silnom zohriatí dodatočne tepelne upravili a nechali oddychovať, prednostne v spodnom priestore na tepelnú úpravu.

Môže sa to však vykonať aj pri zníženej teplote v hornom priestore na tepelnú úpravu.

- Na karamelizovanie dezertov a zapečenie nákyptov používajte výlučne nádoby, ktoré **odolávajú teplotám do min. 400 °C**. Postavte ich len do spodnej časti priestoru na tepelnú úpravu.

V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby z plastu ani silikónu.

Nepoužívajte ani poškodené nádoby, pretože môžu prasknúť.

Teleso Cool-Touch/ventilátor

Po uplynutí nastaveného času alebo prerušení grilovacieho postupu ventilátory dobiehajú, aby sa prístroj rýchlo ochladil.

- **V tomto čase nevypínajte prístroj!** Vypnite ho pomocou spínača zap./vyp. až vtedy, ak sa ventilátory vypli automaticky a zhaslo zobrazenie ventilátora. Potom vytiahnite sieťovú zástrčku.

Odkvapkávací rošt

Hlavná funkcia odkvapkávacieho roštu spočíva v tom, aby sa od seba oddelil horný a spodný grilovací priestor.

Tým sa zabráni tomu, aby sa spodná časť príliš intenzívne nahrievala. Štava z mäsa a tuk môžu odtekať nadol do zbernej misky na tuk a zostávajú tam naďalej chránené pred vysokou teplotou.



VAROVANIE -

Nebezpečenstvo požiaru

- Odkvapkávací rošt **musí** byť počas grilovania umiestnený **vždy v strede prístroja!**

Odkvapkávací rošt sa musí zasunúť stranou **UP** nahor v strede prístroja.

- Pri grilovaní viacerých kúskov mäsa môže prvý kúsok po grilovaní odpočívať v spodnej časti, zatiaľ čo hore sa griluje ďalší.

Následne sa môže odkvapkávací rošt odobrať a celý grilovaný pokrm sa môže dodatočne tepelne upraviť pri zníženej teplote.

- Hoci odkvapkujúci tuk rýchle odteká do zbernej misky na tuk, môže sa na povrchu odkvapkávacieho roštu usadiť tenký tukový film. Silným zohriatím sa môže tento tuk pripáliť do povrchu.

Odporúčame nakrátko odobrať odkvapkávací rošt medzi jednotlivým grilovaním a opláchnuť ho vodou alebo zotrieť vlhkou utierkou.

Zberná miska na tuk

Zberná miska na tuk je určená na to, aby počas grilovania zachytávala unikajúcu štavu a nadbytočný tuk.

- Posuňte zbernú misku na tuk počas grilovania pod odkvapkávací rošt do prístroja a prilejte trochu vody. Voda zabraňuje vysušeniu tuku.

- Zberná miska na tuk sa môže takisto - bez vody - použiť ako odkladacia miska na dodatočnú tepelnú úpravu grilovaných pokrmov.

Odlejte príp. vodu a položte grilované potraviny na zbernú misku na tuk. Posuňte misku do spodného priestoru na tepelnú úpravu.

Všeobecné upozornenia ku grilovaniu

- Pri prvom nahrievaní ešte nie je priestor na tepelnú úpravu kompletne predhriaty, aj keď už vyhrievacie články dosiahli svoju teplotu a spustí sa odpočítanie. Nastavte preto príp. najprv o 2 - 3 minúty dlhší čas tepelnej úpravy, kúsok mäsa však položte až neskôr. Po otočení a pre všetky ďalšie porcie nastavte potom presný čas podľa tabuľky. Takto dosiahnete konštantné a uspokojujúce výsledky grilovania.
- Vo všeobecnosti je vždy prínosom, ak je mäso podľa možnosti tučné, má veľa tuku a podľa možnosti plošné tukové mramorovanie. Mäso soľte a predovšetkým koreňte vždy až po grilovaní.
- Maslo a masť zosilňujú dodatočne chuť, ak sa natrú na hotové grilované mäso.
- Na dodatočnú tepelnú úpravu nechajte kúsok mäsa v spodnej časti pri zníženej teplote pomaly ďalej piecť, čím sa dosiahne požadovaná konzistencia mäsa.

Príp. použite bežný teplomer na mäso. V prípade potreby mäso niekoľkokrát počas dodatočnej tepelnej úpravy otočte.

- Mäso môžete takisto vopred tepelne upraviť metódou sous-vide (sous-vide = varenie pod vákuom) a potom položiť na pečenie do grilu.

Pečenie zeleniny

- Opečte cuketu, baklažán, papriku, cibuľu atď. z každej strany približne 1 minútu.

Zapečenie/príprava pečeného mäsa

- Aby pečené mäso získalo perfektnú arómu z grilovania, dajte pečené mäso jednoducho do grilu a nechajte ho niekoľko minút zapiecť pri vysokej teplote. Na zapečenie sú vhodné druhy mäsa, ako sú Côte de Boeuff, kvetová špička, hovädzie pečené, jahňacie stehno atď.

Príprava potravín

- Vyberte mäso a zeleninu cca 1 až 2 hodiny pred grilovaním z chladničky, aby malo izbovú teplotu. Grilované potraviny soľte a okoreňte až po grilovaní.
- Suchá marináda sa dá do mäsa vtierať podľa obľuby. Tekuté marinády sa neodporúčajú.

Význam signálnych tónov

Dlhý signálny tón ...

... ak vyhrievací článok začne vyhrievať.

... po uplynutí nastaveného času.

Krátky signálny tón ...

... po dosiahnutí nastavenej teploty a spustení odpočítania.

... pri každom stlačení tlačidla.

... na pripomenutie, ak už uplynula polovica nastaveného odpočítania a grilované potraviny sa musia otočiť.

Dva krátke signálne tóny ...

... ak takmer uplynulo odpočítavanie (posledné 3 sekundy).

Pred prvým použitím

Čistenie



NEBEZPEČENSTVO

pre deti - Nebezpečenstvo ohrozenia života udusením/prehltnutím

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okamžite ho zlikvidujte.



NEBEZPEČENSTVO -

Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

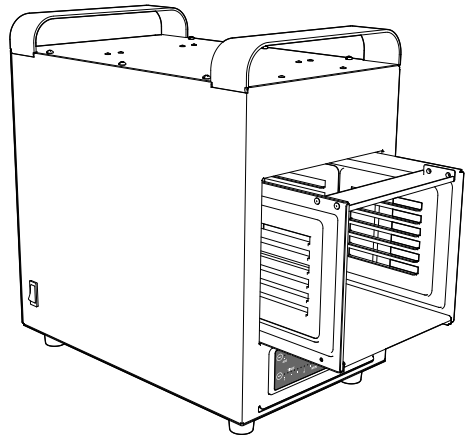
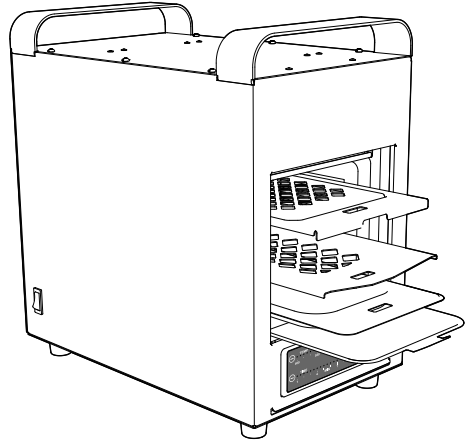
- Pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Prístroj nesmie byť vystavený vlhkosti. Chráňte ho aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.

POZOR - Vecné škody

- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Vyberte všetko príslušenstvo z prístroja, aj priestor na tepelnú úpravu.
3. Skontrolujte poškodenie prístroja, predovšetkým vyhrievacieho článku hore v grile a sieťového kábla.
4. Utrite teleso zvonku a zvnútra jemne navlhčenou utierkou, aby sa odstránil prípadný prach, zvyšky balenia a výroby.

5. Vyčistite priestor tepelnej úpravy, rošty a misky, ako aj uchopovacie kliešte teplou vodou a trochou saponátu. Tieto diely sa dajú umývať aj v umývačke riadu.
6. Pred opätovným poskladaním grilu dobre osušte všetky diely.



Vypálenie



Pozor! Pri úplne prvom používaní vytvára prístroj vypalovaním ošetrojúcich olejov dym a zápach. Je to normálny jav, mal by sa však pri prvom grilovaní vykonať bez potravín.



VAROVANIE pred požiarom

- Počas prevádzky musí stáť prístroj voľne, v žiadnom prípade nie pri stene alebo v kúte, pri záclone a pod. Neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých materiálov a neprikrývajte ho. Rešpektujte aj pokyny uvedené v časti „Správne miesto na používanie“.
- Pred použitím úplne odmotajte sieťový kábel.



VAROVANIE

pred popáleninami

- Dbajte na to, aby sa počas používania a ochladzovania nikto nedotkol horúcich častí prístroja.
- Postupujte mimoriadne opatrne, ak vkladáte potraviny do horúceho prístroja alebo vyberáte zohriate potraviny. Používajte na to grilovacie kliešte. Aj na presúvanie grilovacieho roštu používajte vždy priložené uchopovacie kliešte. Používajte grilovaciu rukavicu alebo pod.

Nahrejte prístroj cca 10 minút bez potravín v dobre vetranej miestnosti:

1. Zasuňte do prístroja najprv priestor tepelnej úpravy a potom všetky iné vložky - na vypálenie aj misku na zastavenie odkvapkávania. Rešpektujte značku **UP** (HORE) na troch horných vložkách.

2. Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky s ochrannými kontaktmi.

3. Zapnite prístroj spínačom zap./vyp. Všetky LED diódy ukazovateľa času **TIME** sa nakrátko rozsvietia.

4. Na nastavenie požadovanej teploty a doby prevádzky použijete tlačidlá teploty (-/+) a tlačidlá času (-/+).

Teplotu môžete nastaviť od 400 °C do 850 °C.

Čas môžete nastaviť od 1 do 10 minút.

Vyberte na zapečenie 850 °C a 10 minút, aby sa všetky možné zvyšky odstránili bez zvyškov.

5. Stlačte tlačidlo vyhrievania na spustenie vyhrievania.

Po dosiahnutí požadovanej teploty zaznie krátky signálny tón a automaticky sa spustí odpočítavanie.

Cca 3 sekundy pred uplynutím zaznejú 2 krátke signálne tóny.

Na konci odpočítavania zaznie dlhý signálny tón a vyhrievací článok sa automaticky vypne.

6. Nechajte prístroj zapnutý, kým sa ventilátor nevypne a nezhasne zobrazenie ventilátora.
7. Vypnite potom prístroj pomocou spínača zap./vyp. a vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

8. Pred čistením nechajte prístroj dostatočne vychladnúť, skôr ako ho znova vyčistíte a vysušíte, ako je opísané hore.

Váš gril je teraz pripravený na prevádzku!

Používanie



VAROVANIE pred požiarom

- Počas prevádzky musí stáť prístroj voľne, v žiadnom prípade nie pri stene alebo v kúte, pri záclone a pod. Neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých materiálov a neprikrývajte ho. Rešpektujte aj pokyny uvedené v časti „Správne miesto na používanie“.
- Pred použitím úplne odmotajte sieťový kábel.



VAROVANIE pred popáleninami

- Dbajte na to, aby sa počas používania a ochladzovania nikto nedotkol horúcich častí prístroja.

Grilovanie



VAROVANIE

- pred popáleninami
- Postupujte mimoriadne opatrne, ak vkladáte potraviny do horúceho prístroja alebo vyberáte zohriate potraviny. Používajte na to grilovacie kliešte. Aj na presúvanie grilovacieho roštu používajte vždy priložené uchopovacie kliešte. Používajte grilovaciu rukavicu alebo pod.

1. Zasuňte priestor na tepelnú úpravu do prístroja.
2. Odložte misku na zastavenie odkvapkávania pred prístroj, aby ste zachytili tuk pri otáčaní grilovaných potravín.
3. Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky s ochrannými kontaktmi.
4. Zapnite prístroj spínačom zap./vyp. Všetky LED diódy ukazovateľa času **TIME** sa nakrátko rozsvietia.
5. Na nastavenie požadovanej teploty a celkového času grilovania použite tlačidlá teploty (-/+) a tlačidlá času (-/+).

Teplotu môžete nastaviť od 400 °C do 850 °C.

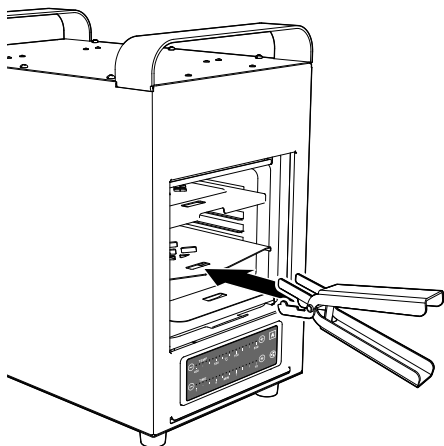
Čas môžete nastaviť od 1 do 10 minút.

Odporúčaný čas grilovania je pri steakoch 1 až 4 minúty na každej strane - vždy podľa hrúbky mäsa a požadovaného stavu prepečenia (pozri aj „Tabuľku tepelnej úpravy“ ďalej v návode).

Zadajte vždy celkový čas grilovania (steaky= 2 až 8 minút).

V polovici zaznie potom krátky signálny tón, aby vám pripomenul, že máte otočiť grilované potraviny.

6. Naplňte trochu vody do zbernej misky na tuk, položte grilované potraviny na dobré prepečenie do stredu grilovacieho roštu.
7. Posuňte grilovací rošt, odkvapkávacia rošť a zbernú misku na tuk pomocou uchopovacích klieští do grilu. Rešpektujte značku **UP** (HORE) na troch vložkách.



Grilovací rošt by sa mal umiestniť čo najtesnejšie pod vyhrievací článok (1. alebo 2. lišta), mäso sa však nesmie dotýkať vyhrievacieho článku!




VAROVANIE

pred popáleninami

- Nenechávajte uchopovacie kliešte visieť na rošte, ale ich ihneď odoberte, aby sa nenahrievali.

8. Stlačte tlačidlo vyhrievania na spustenie vyhrievania.
Po dosiahnutí požadovanej teploty zaznie **krátky signálny tón** a automaticky sa spustí odpočítavanie.
▷ Čas grilovania a teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas grilovania.
Po uplynutí polovice času zaznie **krátky signálny tón**, aby vám pripomenul, že máte otočiť grilované potraviny.
9. Otočte grilované potraviny pomocou grilovacích klieští. Vytiahnite na to príp. grilovací rošt pomocou uchopovacích klieští trochu von.
Cca 3 sekundy pred uplynutím zaznejú 2 krátke signálne tóny.
Po uplynutí celkového času grilovania zaznie **dlhý signálny tón** a vyhrievací článok sa automaticky vypne.

- ▷ Ak si myslíte, že grilované potraviny nie sú dostatočne opečené a chcete pokračovať v grilovaní, stlačte tlačidlá teploty (-/+) a tlačidlá času (-/+) znova a spustíte prístroj tlačidlom vyhrievania.

 Počas grilovania môžu strie-kance oleja zasiahnuť vyhrie-vací článok a horieť modrým svietiacim plameňom. Ide o normálny jav, ktorý nepred-stavuje nebezpečenstvo.

10. Ak vám vyhovuje stupeň opečenia, musí sa mäso nechať ešte trochu oddychovať a dodatočne tepelne upraviť. Umiestnite na to grilovací rošt v spodnej časti priestoru na tepelnú úpravu alebo položte grilované potraviny do zbernej misky na tuk (príp. najprv odlejte trochu vody).
11. Nastavte čas a teplotu na dodatočnú tepelnú úpravu. Na pomalé dodatočné pečenie vyberte teplotu medzi 400 °C a 500 °C, čas je uvedený v „Tabuľke tepelnej úpravy“ v ďalšej časti návodu.
12. Po uplynutí času vyberte grilované potraviny z grilu, ale prístroj nevy-pínajte! Ventilátory naďalej ochladzujú prístroj (svieti zobrazenie ventilátora) a po určitom čase sa automaticky vypnú (zobrazenie ventilátora zhasne).
13. Vypnite potom vychladený prístroj pomocou spínača zap./vyp. a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.



VAROVANIE

pred popáleninami

- Nenechávajte prístroj počas fázy ochladzovania bez dozoru, aby sa nikto nemohol popáliť.
- Počkajte s čistením a odpratávaním, kým sa prístroj úplne neochladí.


Zapečenie a karamelizovanie



VAROVANIE pred požiarom

- Na karamelizovanie dezertov a zapečenie nákyпов používajte výlučne nádoby, ktoré **odolávajú teplotám do min. 400 °C**. Postavte ich len do spodnej časti priestoru na tepelnú úpravu. V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby z plastu ani silikónu. Nepoužívajte ani poškodené nádoby, pretože môžu prasknúť.
- Nedávajte používanú, veľmi horúcu nádobu na citlivé plochy, ktoré nie sú odolné proti vysokým teplotám.

1. Zasuňte priestor na tepelnú úpravu do prístroja.
2. Zasuňte grilovací rošt na najnižšej lište do priestoru na tepelnú úpravu. Rešpektujte značku **UP** (HORE) na vložke.
3. Odložte misku na zastavenie odkvapkávania pred prístroj, aby ste mohli na ňu neskôr odložiť zohriatu nádobu.
4. Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky s ochrannými kontaktmi.

5. Zapnite prístroj spínačom zap./vyp. Všetky LED diódy ukazovateľa času **TIME** sa nakrátko rozsvietia.
 6. Použite tlačidlá teploty (-/+)
a tlačidlá času (-/+) na nastavenie teploty (= **max. 400 °C**) a prevádzkový čas.
- 

VAROVANIE pred popáleninami

 - Chytajte používanú nádobu len pomocou grilovacích/kuchynských rukavíc vhodných na vysoké teploty.
9. Odoberte nádobu pomocou grilovacích/kuchynských rukavíc. Vytiahnite na to príp. grilovací rošt pomocou uchopovacích klieští trochu von. Odstavte nádobu na misku na zastavenie odkvapkávania.
 10. Po zhasnutí zobrazenia ventilátora vypnite potom prístroj pomocou spínača zap./vyp. a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

7. Zasuňte nákyt alebo dezert stredovo na grilovací rošt.
8. Stlačte tlačidlo vyhrievania na spustenie vyhrievania.
Po dosiahnutí požadovanej teploty zaznie krátky signálny tón a automaticky sa spustí odpočítavanie.
▷ Kedykoľvek počas prevádzky môžete zmeniť čas, resp. vypnúť vyhrievacie články opätovným stlačením tlačidla vyhrievania. Sledujte svoje jedlo, aby sa nič nepripálilo.
Po uplynutí času zaznie dlhý signálny tón a vyhrievací článok sa automaticky vypne.
Prístroj nevypínajte!
Ventilátory naďalej ochladzujú prístroj (svieti zobrazenie ventilátora) a po určitom čase sa automaticky vypnú (zobrazenie ventilátora zhasne).

Tabuľka tepelnej úpravy

mäso	hrúbka mäsa/ hmotnosť	čas tepelnej úpravy pre každú stranu			teplota tepelnej úpravy °C	čas odpočítania pri 400 °C
		krvavý	medium	prepečený		
hovädzia fileta	2 cm	2 min.	3 min.	4 min.	850 °C	2 - 5 min.
	4 cm	3 min.	4 min.	5 min.	850 °C	3 - 8 min.
Entrecôte (hovädzie)	1 - 1,5 cm	1 min.	1,5 min.	2,5 min.	850 °C na 2. lište	5 - 10 min.
	2 - 3,5 cm	1,5 min.	2 min.	3 min.	850 °C na 1. lište	5 - 10 min.
T-Bone (hovädzie)	1,5 - 2 cm	5 min.	6 min.	7 min.	3 min. pri 850 °C, potom znižiť na 700 °C	5 - 10 min.
	2 - 3,5 cm	6 min.	7 min.	8 min.	3 min. pri 850 °C, potom znižíť na 700 °C	5 - 10 min.
mleté mäso (hovädzie)	200 g	2 - 3 min.	3 - 4 min.	4 - 5 min.	800 °C	nie je potrebné
teľací chrbát	1 - 1,5 cm	2 - 3 min.	4 min.	5 - 6 min.	800 °C	4 min.
roastbeef	1 - 2 cm	2 - 3 min.	4 min.	5 - 6 min.	850 °C	2 - 4 min.
	2,5 - 4 cm	4 min.	5 - 6 min.	6 - 7 min.	850 °C	2 - 4 min.
steak z krkovičky (bravčové)	200 g	-	-	3 - 4 min.	850 °C	nie je potrebné
bôčik (bravčové)	1 - 1,5 cm	-	-	3 - 4 min.	750 °C	nie je potrebné
fileta z lososa	200 g	-	-	3 min.	700 °C	nie je potrebné
fileta z tuniaka	200 g	1 min.	1,5 min.	2 - 3 min.	700 °C	nie je potrebné
pražma, celá	400 g	-	-	4 min.	750 °C	nie je potrebné
kuracie prsia	200 g	-	-	5 min.	3 min. pri 850 °C, potom znižíť na 700 °C. Otočiť a pri 700 °C grilovať ďalej 3 - 4 min.	

- Pre **Entrecôte**: Ak je mäso trochu hrubšie, nechajte ho grilovať z každej strany 30 sekúnd dlhšie.
- Pre **mleté mäso** platí: Pri vysokom obsahu tuku znížte teplotu na 700 °C.
- Pre **bravčové mäso**: Vždy dobre prepiecť.
- V závislosti od chuti sa môže čas tepelnej úpravy skrátiť alebo predĺžiť.
- **Rybacia bielkovina** sa zráža veľmi rýchlo. V prípade potreby skráťte čas tepelnej úpravy. „Dobre prepečené“ sa pri **tuniakovi** neodporúča.
- **Rybacia koža** sa musí dobre zbaviť šupín. Inak predĺžte čas tepelnej úpravy a po 3 minútach znížte teplotu na 700 °C.
- Pri **kurčatách**: Pečte radšej s kosťami, zostanú šťavnatejšie.
- Myslite na to, aby ste pri grilovaní vždy zadali celkový čas grilovania, teda čas pre obe strany grilovanej potraviny. V polovici času vás krátky signálny tón vyzve, aby ste otočili grilované potraviny.

Čistenie a uschovanie



NEBEZPEČENSTVO -

Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Prístroj nesmie byť vystavený vlhkosti. Chráňte ho aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.



VAROVANIE - pred nebezpečenstvom požiaru

- Pozor! Zvyšky nečistoty sa môžu zapáliť. Dôkladne vyčistite všetky komponenty - predovšetkým vyhrievací článok.



VAROVANIE

pred popáleninami

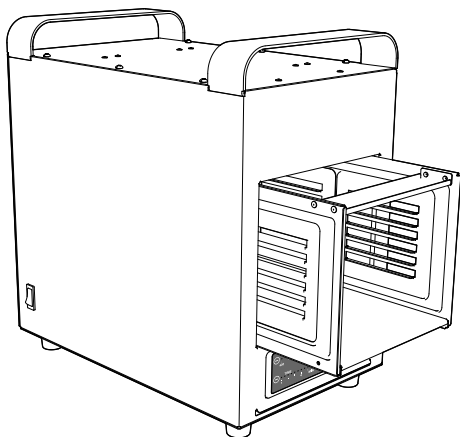
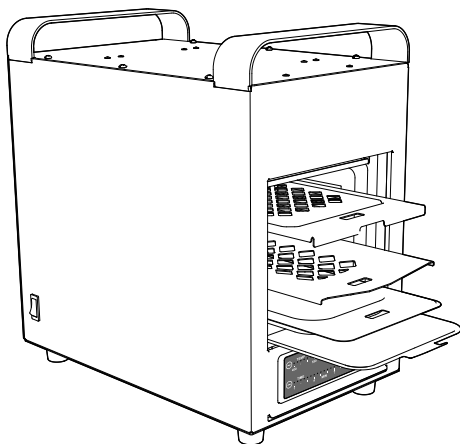
- Nenechávajte prístroj počas fázy ochladzovania bez dozoru, aby sa nikto nemohol popáliť.
- Počkajte s čistením a odpratávaním, kým sa prístroj úplne neochladí.

POZOR - Vecné škody

- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

Čistenie

1. Odoberte všetky vložky z priestoru na tepelnú úpravu a vytiahnite priestor na tepelnú úpravu z prístroja.
2. Postriekajte celý priestor na tepelnú úpravu zo všetkých strán príslušným čističom. Pri výbere čističa dbajte bezpodmienečne na znášateľnosť kovov. Nechajte čistič pôsobiť.
3. Dôkladne vyčistite vnútorný priestor prístroja. Nestriekajte však žiaden čistiaci prostriedok do telesa. Na čistenie nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtené kefy ani oceľové hubky, aby ste zabránili škrabancom a korózii. Čistiaci prostriedok by sa mal na prístroj naniesť handrou. Zabráňte silnému mechanickému zaťaženiu vyhrievacieho článku počas čistenia.
4. Vyčistite priestor tepelnej úpravy, rošty a misky, ako aj uchopovacie kliešte teplou vodou a trochu saponátu. Tieto diely sa dajú umývať aj v umývačke riadu.
5. Pred opätovným poskladaním grilu dobre osušte všetky diely.



Skladovanie

- Prístroj uschovajte prístroj na suchom mieste mimo dosahu detí a osôb, ktoré musia byť pod dozorom.
- Zabezpečte, aby bol prístroj úplne vychladený, skôr ako ho uschováte.
- Odporúčame odkladať prístroj prednostne v originálnom obale.

Poruchy / pomoc

Tvorba dymu počas prevádzky

Grilovaná potravina sa dotýka vyhrievacieho článku. • Vypnite prístroj a znova uložte grilované potraviny. Pozor: Horúce plochy!

V priestore na tepelnú úpravu sa ešte nachádzajú zvyšky oleja alebo tuku z predchádzajúcej tepelnej úpravy. • Dôkladne vyčistite všetky komponenty v priestore na tepelnú úpravu, skôr ako začnete nové grilovanie

Grilovaná potravina čmudí, hoci sa nedotýka vyhrievacieho článku. • Okamžite prerušte grilovanie a nechajte prístroj vychladnúť. Grilovanú potravinu znova nezohrievajte.

Prístroj sa nezohrieva

Sieťová zástrčka nie je zapojená. • Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.

Prístroj nie je zapnutý. • Zapnite spínačom zap./vyp.

Uplynul nastavený čas. • Znova nastavte požadovaný čas.


Aktivovala sa tepelná poistka v prístroji. • Prístroj nechajte opraviť odborníkom.

Prístroj je zvonku veľmi horúci

• Blokovaná vetracia štrbina. • Odstráňte všetky predmety, ktoré blokujú vetraciu štrbinu.

• Blokovaný vstup vzduchu. • Zabezpečte, aby bol vstup vzduchu pod prístrojom voľný.

Technické údaje

Model:	383 902
Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I 
Výkon:	1500 W
Teplotný rozsah (vyhrievací článok):	400 - 850 °C nastaviteľný v krokoch po 25 °C
Rozsah času grilovania:	1 - 10 minút nastaviteľný v krokoch po 30 s
Dĺžka kábla:	cca 1,5 m
Hmotnosť:	cca 12 kg
Rozmery:	cca 250 x 405 x 428 mm
Teplota prostredia:	+10 až +40 °C
Výrobca:	Optinova GmbH, Gründelbusch 31, 58099 HAGEN, GERMANY (Nemecko)

V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny na výrobku.



Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa redukuje množstvo odpadu a šetrí životné prostredie.

Likvidujte obal podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

■ Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytne obecná alebo mestská správa.

Model:

383 902

Výrobca:

Optinova GmbH, Gründelbusch 31,
58099 HAGEN, GERMANY (Nemecko)