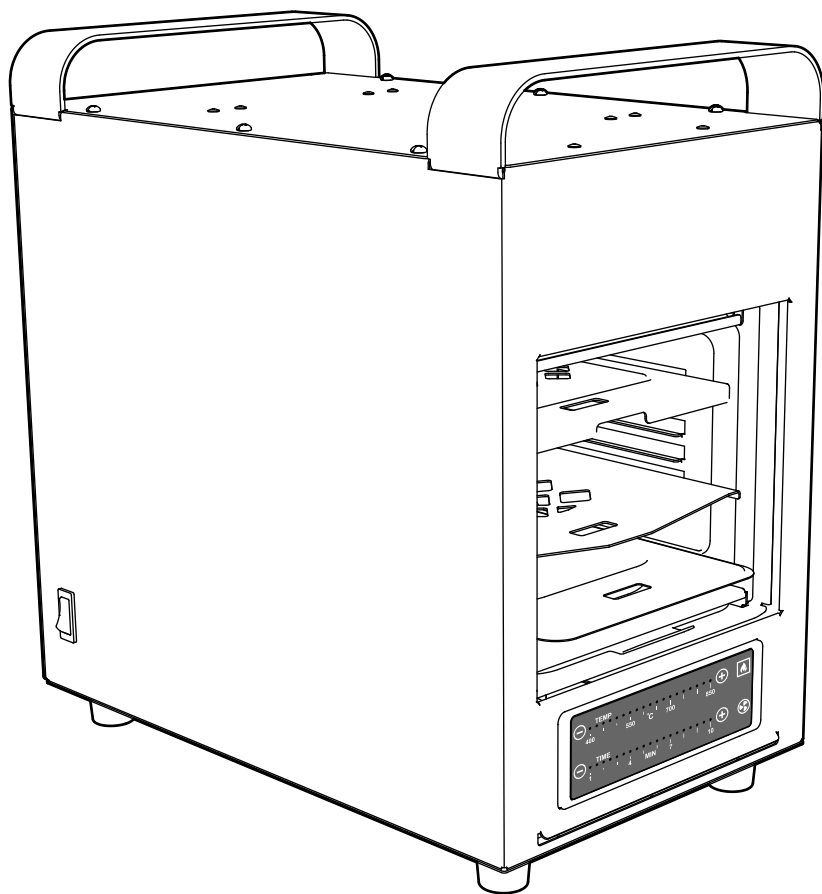


Elektrický vysokoteplotní gril



Vážení zákazníci,

tento nový vysokoteplotní gril vytvoří za pár okamžiků pomocí intenzivního vyzařování tepelné energie s teplotou od 400 °C do 850 °C na mase aromatickou opraženou kůrku - bez přidání tuku!

Je perfektní i pro opékání ryb a zeleniny.

Aktivní chlazení zajišťuje bezpečné teploty na vnějším plášti a také gril rychle ochladí po použití.

Přejeme Vám dobrou chuť a spoustu zábavy při grilování.

Obsah

- 4 K tomuto návodu**
- 4 Bezpečnostní pokyny**
- 9 Přehled (rozsah dodávky)**
- 10 Tepelná příprava potravin s vysokoteplotním grilem**
 - 10 Správné stanoviště pro používání
 - 10 Princip funkce
 - 11 Obecné pokyny pro grilování
 - 12 Příprava potravin
 - 12 Význam zvukových signálů
- 13 Před prvním použitím**
 - 13 Čištění
 - 14 Vypálení
- 15 Použití**
 - 15 Grilování
 - 17 Zapékání a karamelizování
- 19 Tabulka tepelné úpravy**
- 20 Čištění a skladování**
 - 21 Čištění
 - 21 Skladování
- 22 Závada / náprava**
- 23 Technické parametry**
- 23 Likvidace**

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopátráním nedošlo k zranění nebo škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu.

Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

Symbyly uvedené v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím úrazu elektrickým proudem.



Tento symbol varuje před horkými povrchy a nebezpečím popálení.



Tento symbol varuje před nebezpečím požáru.

Upozornění **NEBEZPEČÍ** varuje před možným těžkým poraněním a ohrožením života.

Upozornění **VÝSTRAHA** varuje před poraněním a značnými věcnými škodami.

Upozornění **POZOR** varuje před lehkým poraněním nebo poškozením.



Takto jsou označeny doplňující informace.

Bezpečnostní pokyny



Určené použití

Elektrický vysokoteplotní gril je určen k ohřívání, grilování a zapékání masa, ryb a zeleniny.

Gril lze používat i k opékání, karamelizování dezertů a zapékání nákyků.

Neohřívejte v přístroji **žádné** suché potraviny jako housky nebo chléb.

Nebezpečí požáru!

Přístroj je koncipován pro používání v domácnosti a množství v ní obvyklá. Přístroj není vhodný k používání ke komerčním účelům ani v oblastech podobajících se domácnosti jako v kuchyních pro zaměstnance v prodejnách, kancelářích nebo v jiných komerčních zařízeních, na zemědělských usedlostech, pro hosty hotelů, motelů a podobných zařízení nebo v penzionech poskytujících ubytování se snídaní.

NEBEZPEČÍ pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů

- Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem.
Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!
- Děti do 14 let nesmí tento přístroj používat.
- Tento přístroj smí používat děti starší 15 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a pokud pochopily, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Gril a jeho síťový kabel musí být od zapnutí výrobku až do jeho úplného vychladnutí mimo dosah dětí mladších 15 let.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Nikdy neponořujte výrobek do vody ani jiných kapalin, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Chraňte přístroj i před kapající a stříkající vodou.
-  Nepoužívejte výrobek venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu. Nepoužívejte přístroj v blízkosti vody a zdrojů vlhkosti, např. v blízkosti umývadla.
 - Nedotýkejte se výrobku vlhkýma rukama.
 - Přístroj připojujte pouze do zásuvky s ochranným kontaktem instalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametrům přístroje. Typový štítek najdete na zadní straně přístroje.
 - Pokud bude nutné použít prodlužovací kabel, musí odpovídat minimálně technickým parametrům přístroje. Při nákupu prodlužovacího kabelu si nechte poradit.
 - Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
 - ... pokud dojde během provozu k poruše,
 - ... po použití,
 - ... za bouřky a
 - ... než začnete přístroj čistit.Přitom tahejte vždy přímo za zástrčku, nikoli za síťový kabel.
 - Zásuvka musí být dobře přístupná, abyste v případě potřeby mohli síťovou zástrčku rychle vytáhnout. Síťový kabel pokládejte tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout.

- Před každým použitím zcela odviňte síťový kabel. Dbejte na to, aby odvinutý síťový kabel ležel úplně volně a dostatečně daleko od přístroje. Síťový kabel nesmí být zalomený ani přiskřípnutý. Udržujte jej v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů a ostrých hran.
- Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je přístroj sám nebo jeho síťový kabel viditelně poškozený, nebo je topný prvek prasklý nebo jinak poškozený, anebo přístroj před uvedením do provozu spadl na zem.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
- Neprovádějte na výrobku žádné změny. Ani výměnu síťového kabelu nesmíte provádět svépomocí. Případné opravy přístroje nebo síťového kabelu nechte provádět jen v odborném servisu nebo v servisním centru.

VÝSTRAHA před požárem/popálením

- Přístroj se smí používat pouze jako samostatně stojící zařízení, s dostatečným odvětráváním na všech stranách. Nesmí se používat jako vestavná jednotka. Na všech stranách a nahoře musí být dodržen minimální odstup 5 cm. Nožky přístroje slouží současně jako vymezení prvků pro zachování odstupu dole. Je zakázáno je odmontovávat.
- Nepřikrývejte ventilační otvory a nepokládejte na přístroj žádné předměty.
- Umístěte přístroj na rovný, stabilní a žáruvzdorný podklad. Dbejte přitom na dostatečně velký odstup od silných zdrojů tepla, jako jsou topné desky, trubky topení apod.
- Nestavějte přístroj pod závěsnou skříňku nebo do rohu. Udržujte také dostatečný odstup od snadno vznětlivých materiálů, jako jsou závěsy nebo ubrusy.
- Udržujte snadno vznětlivé předměty jako noviny, plasty, alkohol apod. v dostatečné vzdálenosti od přístroje.
- Nepokládejte na gril ani do grilu žádné předměty jako utěrky nebo zabalené potraviny. Nikdy nevkládejte do přístroje hořlavé předměty jako papír, plasty nebo dřevěné pomůcky. Hrozí nebezpečí požáru.
- Nenechávejte pokrmy ani olej přehřívat. Hrozí nebezpečí požáru.
- Při nesprávném používání přístroje může také dojít ke vznícení tuků a olejů. Nikdy nehaste oheň vodou. Vytáhněte zástrčku a použijte vhodný hasicí prostředek.
- Potraviny se nesmí nikdy dotýkat topného článku. Topný článek se zahřívá na extrémní teploty a potraviny se mohou při kontaktu s ním vznítit. Hrozí nebezpečí požáru.

- Grilované potraviny pokládejte vždy přímo na grilovací rošt. Nikdy nepoužívejte žádné nádoby v horní části grilu, protože by nemusely vydržet vysoké teploty.
- Pro karamelizování dezertů a zapékání nákyků používejte výlučně nádoby, které jsou k tomu určené a odolají teplotám okolo 400 °C. Vkládejte je pouze do spodní části ohřívacího prostoru. Nepoužívejte žádné nádoby z plastu nebo silikonu. Také nepoužívejte žádné poškozené nádoby, protože by mohly prasknout a rozskočit se.
- Nenechávejte přístroj během používání, fáze zahřívání, ani fáze chladnutí bez dohledu.
- Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani odděleným systémem dálkového ovládání.
- Celý ohřívací prostor a zejména topné články se zahřívají na velmi vysoké teploty. Buďte opatrní a nikdy se nedotýkejte zahřátých dílů. Kontakt s topnými články bude mít za následek těžké popáleniny.
- Buďte zvláště opatrní při vkládání potravin do horkého přístroje nebo při vyjímání rozpálených potravin. Používejte k tomu grilovací kleště. Používejte ale také vždy přiložené kleště na rošty pro přesouvání grilovacího roštu. Používejte také grilovací rukavici nebo podobnou pomůcku.
- Nikdy nenechávejte kleště na rošty zavěšené na roštu během grilování. Mohou se velmi silně zahřívát a při kontaktu způsobit silné popáleniny. Sundávejte kleště ihned po umístění roštu na požadovanou pozici a použijte je znovu teprve, když chcete grilovací rošt odstranit.
- Po použití přístroje ještě nějakou dobu běží ventilátory. Během této doby neodpojujte zástrčku a nevypínejte přístroj vypínačem.
- Před čištěním, přepravováním nebo uklízením nechte gril úplně vychladnout. Vytahujte vložené rošty, plechy atd. teprve po úplném vychladnutí přístroje.
- Nelijte žádnou vodu přímo na ještě horké vložené rošty. Hrozí nebezpečí opaření vystupující vodní párou.

POZOR na poranění a věcné škody

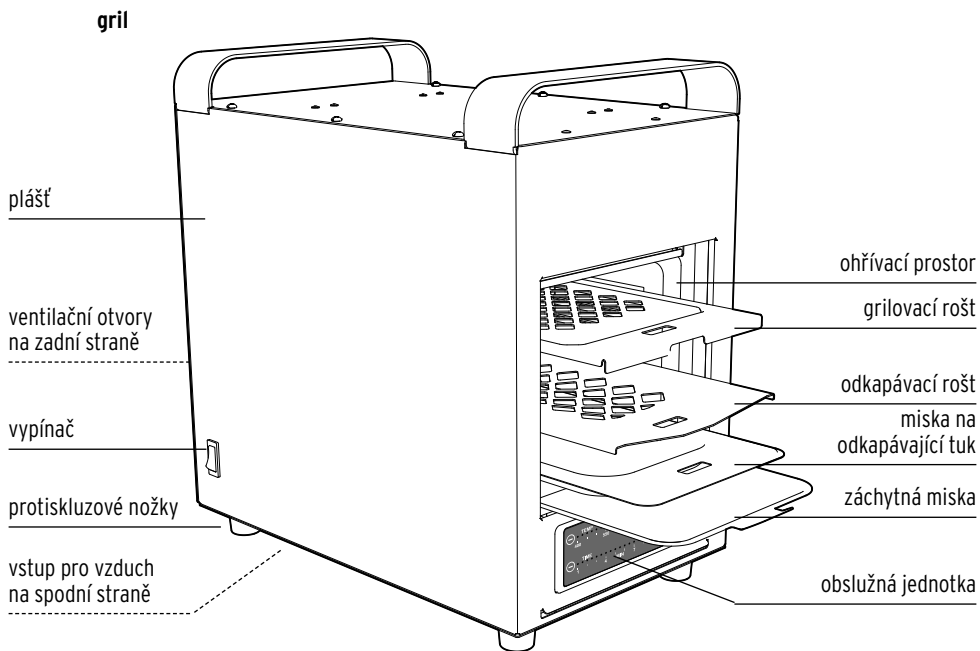
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Chraňte přístroj před nárazy, pády, prachem a vlhkostí.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky, tvrdé kartáče apod.
- Při čištění nestříkejte žádnou vodu na přístroj nebo do něj. Používejte pouze lehce navlhčený hadřík s jemným čisticím prostředkem.

- Výrobek postavte na rovnou plochu odolnou proti teplu a postříkání tukem, protože během provozu nelze zcela zabránit stříkání.
- Není možné zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky k ošetřování nábytku nenaruší a nezměkčí protiskluzové nožičky výrobku. Abyste zabránili nepříjemným stopám na nábytku, položte proto v případě potřeby pod výrobek neklouzavou podložku.
- Příklad je vhodný pro používání do nadmořské výšky max. 2000 m.

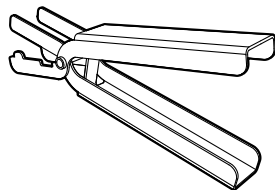


Během grilování může na topný článek stříkat tuk a může vzplát modrým plamenem. To je normální a nepředstavuje to žádné nebezpečí.

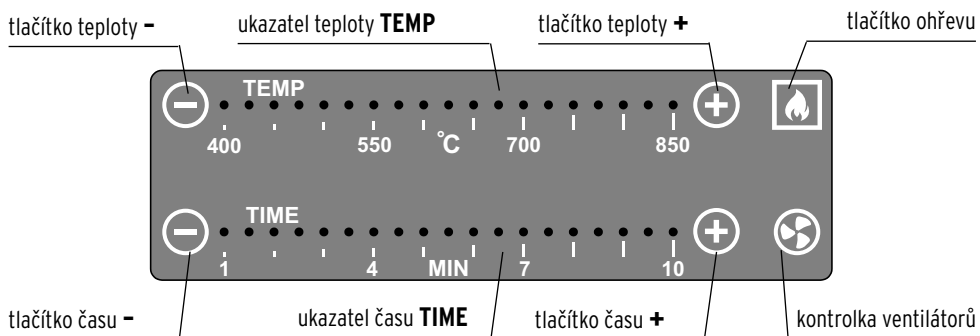
Přehled (rozsah dodávky)



kleště na rošty



obslužná jednotka



Tepelná příprava potravin s vysokoteplotním grilem

Správné stanoviště pro používání

- Na všech stranách a nahoře musí být dodržen minimální odstup alespoň 5 cm. Nožky přístroje slouží jako vymežovací prvky pro zachování odstupů dole.
- Nestavějte přístroj pod závěsnou skříňku nebo do rohu. Udržujte také dostatečný odstup od snadno vznětlivých materiálů, jako jsou závěsy nebo ubrusy. Udržujte snadno vznětlivé předměty jako noviny, plasty a dřevěné předměty v dostatečné vzdálenosti od přístroje.
- Dbejte na to, aby byl při instalaci přístroje zajištěn dostatečný odstup od výkonných zápalných zdrojů jako jsou topné desky, trubky topení apod.
- Umístěte přístroj na rovný, stabilní a žáruvzdorný podklad.

Princip funkce

Toto zařízení je gril s horním ohřevem, který pracuje s teplotami od 400 °C do 850 °C.

Intenzivní teplo je vyzařováno pouze shora. Proto se grilovací rošt umísťuje do jedné ze dvou horních kolejnic. Za pár minut lze tedy dosáhnout rychlého zhnědnutí nebo vytvoření kůrky na grilovaných potravinách. Není nutné přidávat tuk.

Doporučujeme dopékat maso po intenzivním opečení a nechat jej odpočívat, pokud možno ve spodním ohřívacím prostoru. Totéž ale můžete provést i v horním ohřívacím prostoru při snížené teplotě.

- Pro karamelizování dezertů a zapékání nákyptů používejte výlučně nádoby, které jsou k tomu určeny a **odolají teplotám minimálně do 400 °C**. Vkládejte je pouze do spodní části ohřívacího prostoru. Nepoužívejte žádné nádoby z plastu nebo silikonu. Také nepoužívejte žádné poškozené nádoby, protože by mohly prasknout a rozskočit se.

Plášť Cool-Touch / ventilátory

Když se po uplynutí nastaveného času proces grilování přeruší, běží ventilátory dál, aby se přístroj rychle ochladil.

- **Během této doby přístroj nevypínejte!** Vypněte jej vypínačem, teprve až se ventilátory automaticky vypnou a kontrolka ventilátorů zhasne. Pak vytáhněte síťovou zástrčku.

Odkapávací rošt

Hlavní funkcí odkapávacího roštu je vzájemné oddělení horního a spodního prostoru grilu. Tím se zamezí tomu, aby se spodní prostor zahříval na příliš vysoké teploty. Šťáva z masa a tuk mohou odtékat dolů do misky na odkapávající tuk a zůstat tam nadále chráněny před žářem.



VÝSTRAHA před
nebezpečím požáru

- Odkapávací rošt **musí** být během procesu grilování **vždy umístěn uprostřed přístroje!**

Odkapávací rošt musí být zasunutý uprostřed přístroje tak, aby strana označená **UP** směřovala nahoru.

- Při grilování několika kousků masa může první po ugrilování odpočívat ve spodním prostoru, zatímco nahoře se mohou grilovat další. Pak lze odebrat odkapávací rošt a všechny grilované kousky dopékat při nižší teplotě.

- I když kapající tuk rychle odtéká do misky na odkapávající tuk, může se na povrchu odkapávacího roštu vytvořit tenká vrstva tuku. V důsledku silného zahřívání může se tato vrstva vpálit do povrchu roštu.

Doporučujeme mezi grilovacími cykly na krátkou chvíli odebrat odkapávací rošt a opláchnout jej vodou, anebo jej otřít vlhkým hadrem.

Miska na odkapávající tuk

Miska na odkapávající tuk je určena k tomu, aby během procesu grilování zachytávala unikající šťávu a přebytečný tuk.

- Zasuňte misku na odkapávající tuk během grilování pod odkapávací rošt v přístroji a nalijte do ní trochu vody. Voda zabrání vysoušení tuku.

- Misku na odkapávající tuk lze také – bez vody – použít jako odkládací misku k dopékání grilovaných kousků.

V takovém případě vylijte z misky na odkapávající tuk vodu a položte na ni ugrilované kousky. Zasuňte misku do spodního ohřívacího prostoru.

Obecné pokyny pro grilování

- Při prvním zahřívání ještě ohřívací prostor není úplně předehřátý, i když topné články již dosáhly příslušné teploty a byl zahájen odpočet. Proto při prvním cyklu nastavte čas ohřívání delší o 2–3 minuty a vložte kousek masa o příslušnou dobu později. Po otočení a pro všechny další porce pak nastavujte přesný čas podle tabulky. Tímto způsobem dosáhnete konstantních a uspokojivých výsledků grilování.
- Obecně je vždy výhodou, když je kousek masa co nejtlustší, má hodně tuku a pokud možno je protkán tukovou mřížkou. Maso solte a zejména pepřete vždy až po ugrilování.
- Máslo a sádlo dodatečně posílí chuť, když je vetřete do hotového ugrilovaného masa.

- Pro dopékání nechte kousek masa pomalu nahřívat ve spodním prostoru při snížené teplotě. Tak dosáhnete požadované konzistence masa. Případně můžete použít běžný teploměr na maso. V případě potřeby během dopékání maso několikrát otočte.
- Můžete také předem upravit maso postupem sous-vide (= pomalé vaření ve vakuu) a poté vložit do grilu k opečení.

Opékání zeleniny

- Cuketu, lilek, papriku, cibuli apod. opékejte z každé strany asi 1 minutu.

Opékání/příprava pečeně

- Aby mohla pečeně získat to správné aroma, vložte ji jednoduše do grilu a nechte pár minut zatáhnout při vyšší teplotě. Pro opékání se hodí také druhy masa jako Côte de Boeuff, vařené hovězí maso (Tafelspitz), hovězí pečeně, jehněčí kýta atd.

Příprava potravin

- Vytáhněte maso a zeleninu asi 1 až 2 hodiny před grilováním z chladničky, aby se ohřály na pokojovou teplotu. Potraviny určené ke grilování solte a pepřete až po ugrilování.
- Suchou marinádu můžete natírat na maso podle libosti; tekuté marinády se nedoporučují.

Význam zvukových signálů

Dlouhý zvukový signál...

- ... když topný článek začíná hřát.
- ... když uplynul nastavený čas.

Kratší zvukový signál...

- ... když je dosaženo nastavené teploty a začíná odpočet.
- ... při každém stisknutí tlačítka.
- ... pro připomenutí, že uplynula polovina nastaveného odpočtu a grilované kousky je potřeba obrátit.

Dva krátké zvukové signály...

- ... když téměř uplynul odpočet (zbývají 3 sekundy).

Před prvním použitím

Čištění



NEBEZPEČÍ pro děti - ohrožení života udušením / spolknutím

- Obalové materiály se nesmějí dostat do rukou dětem. Okamžitě je zlikvidujte.



NEBEZPEČÍ - ohrožení života elektrickým proudem

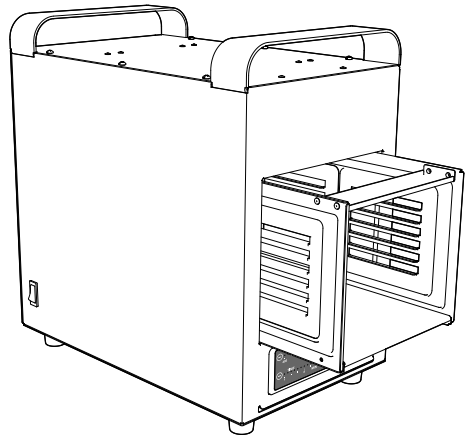
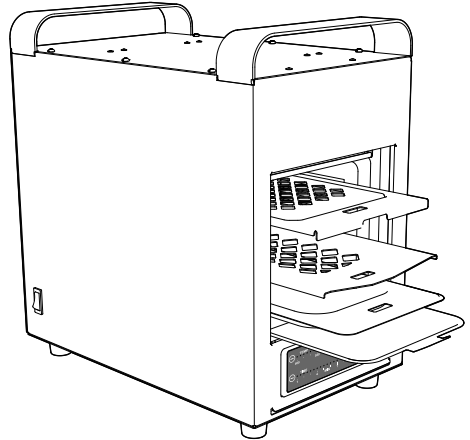
- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj nesmí být vystaven vlhkosti. Chraňte jej i před kapající a stříkající vodou.

POZOR na věcné škody

- K čištění přístroje nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Odeberte z přístroje veškeré příslušenství, i ohřívací prostor.
3. Zkontrolujte, zda přístroj, zejména topný článek nahoře v grilu a síťový kabel nevykazují známky poškození.
4. Očistěte plášť přístroje zvenku a zevnitř navlhčeným hadříkem pro odstranění případného prachu, obalových zbytků a zbytků z výroby.

5. Omyjte ohřívací prostor, rošty, misky a kleště na rošty teplou vodou s trochou čisticího prostředku. Tyto díly jsou vhodné také do myčky.
6. Než gril opět sestavíte, všechny jeho součásti důkladně utřete.



Vypálení



Pozor! Při úplně prvním použití se v přístroji vytváří v důsledku spalování konzervačního oleje kouř a zápach. Tento proces je normální, ale musí být proveden před prvním grilováním bez potravin.



VÝSTRAHA před požárem

- Když budete přístroj používat, postavte jej na volnou plochu. V žádném případě jej nestavte ke zdi, do rohu, do blízkosti záclon a podobných předmětů. Odstraňte z blízkosti přístroje hořlavé materiály a přístroj nezakrývejte. Dodržujte pokyny uvedené v části „Správné stanoviště pro používání“.
- Před použitím zcela odviňte síťový kabel.



VÝSTRAHA

před popálením

- Dbejte na to, aby se během používání ani ve fázi chladnutí nikdo nedotkl horkých částí přístroje.
- Budte zvláště opatrní při vkládání potravin do horkého přístroje nebo při vyjímání zahřátých potravin. Používejte k tomu grilovací kleště. Používejte ale také vždy přiložené kleště na rošty pro přesouvání grilovacího roštu. Používejte také grilovací rukavici nebo podobnou pomůcku.

Zahřívejte přístroj asi 10 minut bez potravin v dobře odvětrávaném prostoru:

1. Zasuňte do přístroje nejdřív ohřívací prostor a poté všechny ostatní vkladací rošty a plechy - z důvodu vypálení také záchytnou misku. Respektujte označení **UP** (NAHORU) na třech horních pozicích.
2. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky s ochranným kontaktem.
3. Zapněte přístroj pomocí vypínače. Všechny LED ukazatele času **TIME** se na krátkou chvíli rozsvítí.
4. Pomocí tlačítek pro teplotu (-/+) a tlačítek pro čas (-/+) nastavte požadovanou teplotu a dobu provozu.

Můžete nastavit teplotu od 400 °C do 850 °C.

Můžete nastavit čas od 1 do 10 minut.

Pro vypalování navolte 850 °C a 10 minut, aby se bez zbytku vypálily všechny možné pozůstatky.

5. Stiskněte tlačítko ohřevu pro zahájení zahřívání.

Jakmile bylo dosaženo požadované teploty, ozve se krátký zvukový signál a automaticky se zahájí odpočet času.

Asi 3 sekundy před koncem se ozvou již 2 krátké zvukové signály.

Na konci odpočtu zazní dlouhý zvukový signál a topný článek se automaticky vypne.

6. Nechte přístroj zapnutý, dokud se nevypnou ventilátory a kontrolka ventilátorů nezhasne.
7. Poté přístroj vypínačem vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

8. Před následným čištěním a sušením podle popisu výše nechte přístroj dostatečně vychladnout.

Váš gril je nyní připraven k použití!

Použití



VÝSTRAHA před požárem

- Když budete přístroj používat, postavte jej na volnou plochu. V žádném případě jej nestavte ke zdi, do rohu, do blízkosti záclon a podobných předmětů. Odstraňte z blízkosti přístroje hořlavé materiály a přístroj nezakrývejte. Dodržujte pokyny uvedené v části „Správné stanoviště pro používání“.
- Před použitím zcela odviňte síťový kabel.



VÝSTRAHA před popálením

- Dbejte na to, aby se během používání ani ve fázi chladnutí nikdo nedotkl horkých částí přístroje.

Grilování



VÝSTRAHA

před popálením

- Buďte zvláště opatrní při vkládání potravin do horkého přístroje nebo při vyjímání zahřátých potravin. Používejte k tomu grilovací kleště. Používejte ale také vždy přiložené kleště na rošty pro přesouvání grilovacího roštu. Používejte také grilovací rukavici nebo podobnou pomůcku.

1. Zasuňte ohřívací prostor do přístroje.
2. Položte před přístroj záchytnou misku pro zachytávání tuku při obrácení grilovaných kousků.
3. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky s ochranným kontaktem.
4. Zapněte přístroj pomocí vypínače. Všechny LED ukazatele času **TIME** se na krátkou chvíli rozsvítí.
5. Pomocí tlačítek pro teplotu (-/+) a tlačítek pro čas (-/+) nastavte požadovanou teplotu a celkovou dobu grilování.

Můžete nastavit teplotu od 400 °C do 850 °C.

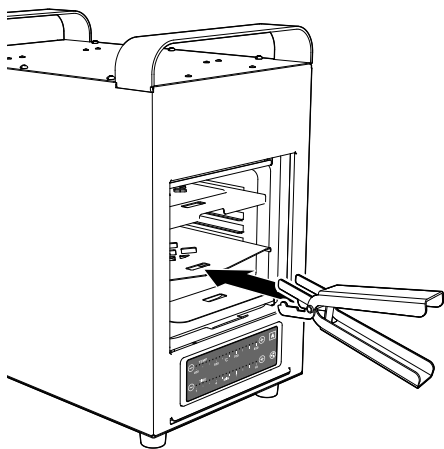
Můžete nastavit čas od 1 do 10 minut.

Doporučená doba grilování u steaků je od 1 do 4 minut na každé straně - podle tloušťky masa a požadovaného stavu propečení (viz také „Tabulka tepelné úpravy“ dále v tomto dokumentu).

Zadávejte vždy celkovou dobu grilování (steaky = 2 až 8 minut).

V polovině se pak ozve krátký zvukový signál pro připomenutí, že je potřeba obrátit grilované kousky.

6. Naplňte do misky na odkapávající tuk trochu vody, položte grilované kousky pro dobré zhnědnutí doprostřed grilovacího roštu.
7. Pomocí kleští na rošty zasuňte do grilu grilovací rošt, odkapávací rošt a misku na odkapávající tuk. Respektujte označení **UP** (NAHORU) na všech třech vložkách.



Grilovací rošt musí být umístěn co nejtěsněji pod topným článkem

(1. nebo 2. kolejnice), maso se ale nesmí dotýkat topného článku!



VÝSTRAHA

před popálením

- Nenechávejte kleště viset na roštu, ale ihned je sundejte, aby se nezažhřívaly.

8. Stiskněte tlačítko ohřevu pro zahájení zahřívání.

Jakmile bylo dosaženo požadované teploty, ozve se **krátký zvukový signál** a automaticky se zahájí odpočet času.

- ▷ Během grilování můžete kdykoliv změnit dobu grilování i teplotu.

Po uplynutí poloviny času zazní **krátký zvukový signál** pro připomenutí, že je potřeba obrátit grilované kousky.

9. Obráťte grilované kousky pomocí grilovacích kleští. Vytáhněte přitom o kousek grilovací rošt pomocí kleští na rošty.

Asi 3 sekundy před koncem se ozvou již 2 krátké zvukové signály.

Po uplynutí celkové doby grilování zazní **delší zvukový signál** a automaticky se vypne topný článek.

- ▷ Pokud grilovaný kousek dostatečně nezhnědl a chcete pokračovat v grilování, stiskněte znovu tlačítka pro teplotu (-/+) a tlačítka pro čas (-/+) a spusťte přístroj pomocí tlačítka ohřevu.



Během grilování může na topný článek stříkat tuk a může vzplát modrým plamenem. To je normální a nepředstavuje to žádné nebezpečí.

11. Když jste se zhnědnutím spokojeni, musí maso ještě chvíli odpočívat a dopéct se. Umístěte k tomu grilovací rošt do spodní části ohřívacího prostoru, anebo vložte grilované kousky do misky na odkapávající tuk (předtím případně vylijte vodu).
12. Nastavte čas a teplotu pro dopékání. Pro pomalé dopékání zvolte teplotu v rozmezí od 400 °C do 500 °C, čas zjistíte v „Tabulce tepelné úpravy“ dále v tomto dokumentu.
13. Po uplynutí doby vyjměte grilované kousky z grilu, přístroj ale nevypínejte!
Ventilátory dále ochlazují přístroj (kontrolka ventilátorů svítí) a po nějaké době se automaticky vypnou (kontrolka ventilátorů zhasne).
14. Poté zchladlý přístroj vypněte vypínačem a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.



VÝSTRAHA

před popálením

- Nenechávejte přístroj ve fázi chladnutí bez dohledu, aby se o něj nikdo nemohl popálit.
- Počkejte s čištěním a uklízením, dokud přístroj úplně nevychladne.

Zapékání a karamelizování



VÝSTRAHA před požárem

- Pro karamelizování dezertů a zapékání nákyků používejte výlučně nádoby, které jsou k tomu určené a **odolají teplotám minimálně do 400 °C**. Vkládejte je pouze do spodní části ohřívacího prostoru. Nepoužívejte žádné nádoby z plastu nebo silikonu. Také nepoužívejte žádné poškozené nádoby, protože by mohly prasknout a rozskočit se.
- Nestavějte použitou, velmi horkou nádobu na citlivé povrchy, které nejsou odolné vůči teplu.

1. Zasuňte ohřívací prostor do přístroje.
2. Zasuňte grilovací rošt do nejnižší kolejnice v ohřívacím prostoru. Respektujte přitom značku **UP** (NAHORU) na vloženém roštu.
3. Před přístroj položte záchytnou misku pro pozdější odložení rozehřáté nádoby.
4. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky s ochranným kontaktem.
5. Zapněte přístroj vypínačem. Všechny LED ukazatele času **TIME** se na krátkou chvíli rozsvítí.
6. Pomocí tlačítek pro teplotu (-/+) a tlačítek pro čas (-/+) nastavte teplotu (= **max. 400 °C**) a dobu provozu.



VÝSTRAHA

před popálením

- Pro uchopení použité nádoby použijte vždy grilovací/kuchyňské rukavice designované pro vysoké teploty.

7. Umístěte nákyt nebo dezert na střed grilovacího roštu.
8. Stiskněte tlačítko ohřevu pro zahájení zahřívání.
Jakmile bylo dosaženo požadované teploty, ozve se krátký zvukový signál a automaticky se zahájí odpočet času.
▷ Čas můžete kdykoliv během provozu změnit, případně dalším stisknutím tlačítka ohřevu vypnout topné články.
Sledujte pokrmy, aby se nepřipálily.
Po uplynutí času se ozve dlouhý zvukový signál a topný článek se automaticky vypne.
Nevypínejte přístroj!
Ventilátory dále ochlazují přístroj (kontrolka ventilátorů svítí) a po nějaké době se automaticky vypnou (kontrolka ventilátorů zhasne).
9. Pro vyjímání nádoby použijte grilovací nebo kuchyňské rukavice.
Vytáhněte přitom o kousek grilovací rošt pomocí kleští na rošty. Postavte nádobu do záchytné misky.

10. Jakmile kontrolka ventilátorů zhasne, vypněte přístroj vypínačem a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Tabulka tepelné úpravy

maso	tloušťka masa / hmotnost	doba tepelné úpravy na jedné straně			teplota tepelné úpravy °C	doba odpočívání při 400 °C
		krvavé	střední	propečené		
hovězí filet	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 (hovězí)	1-1,5 cm	1 min.	1,5 min.	2,5 min.	850 °C na 2. kolejnici	5-10 min.
	2-3,5 cm	1,5 min.	2 min.	3 min.	850 °C na 1. kolejnici	5-10 min.
T-Bone (hovězí)	1,5-2 cm	5 min.	6 min.	7 min.	3 min. při 850 °C, pak snížit na 700 °C	5-10 min.
	2-3,5 cm	6 min.	7 min.	8 min.	3 min. při 850 °C, pak snížit na 700 °C	5-10 min.
sekané maso (hovězí)	200 g	2-3 min.	3-4 min.	4-5 min.	800 °C	není potřeba
telecí hřbet	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 krkovic (vepřový)	200 g	-	-	3-4 min.	850 °C	není potřeba
bůček (vepřový)	1-1,5 cm	-	-	3-4 min.	750 °C	není potřeba
filet z lososa	200 g	-	-	3 min.	700 °C	není potřeba
filet z tuňáka	200 g	1 min.	1,5 min.	2-3 min.	700 °C	není potřeba
pražma, celá	400 g	-	-	4 min.	750 °C	není potřeba
kuřecí prsa	200 g	-	-	5 min.	3 min. při 850 °C, pak snížit na 700 °C. Obrátit a poté grilovat dál při 700 °C 3-4 min.	

- Na **Entrecôte**: Když je maso o něco tlustší, nechte je z každé strany grilovat o 30 sekund déle.
- Pro **mleté maso** platí: Při velkém obsahu tuku snižte teplotu na 700 °C.
- Pro **vepřové maso**: Vždy musí být dobře propečené.
- Dobu tepelné úpravy lze podle chuti zkrátit nebo prodloužit.
- **Rybí protein** se velmi rychle sráží. V případě potřeby zkraťte dobu tepelné úpravy. Stupeň přípravy „dobře propečené“ se nedoporučuje u **tuňáka**.
- **Rybí kůže** musí být dobře zbavená šupin. Pokud tomu tak není, prodlužte dobu tepelné úpravy a po 3 minutách snižte teplotu na 700 °C.
- U **kuřete**: Nejlepší je opékat maso s kostí, tak zůstane šťavnatější.
- Myslete na to, že pro grilování se zadává vždy celkový čas, tedy čas pro obě strany grilovaných kousků. V polovině času Vás krátký zvukový signál upozorní, že je potřeba grilované kousky obrátit.

Čištění a skladování



NEBEZPEČÍ - ohrožení života elektrickým proudem

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj nesmí být vystaven vlhkosti. Chraňte jej i před kapající a stříkající vodou.



VÝSTRAHA před popálením

- Nenechávejte přístroj ve fázi chlazení bez dohledu, aby se o něj nikdo nemohl popálit.
- Počkejte s čištěním a uklízením, dokud přístroj úplně nevychladne.



VÝSTRAHA před nebezpečím požáru

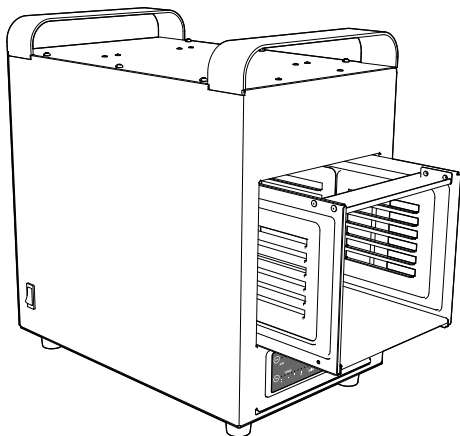
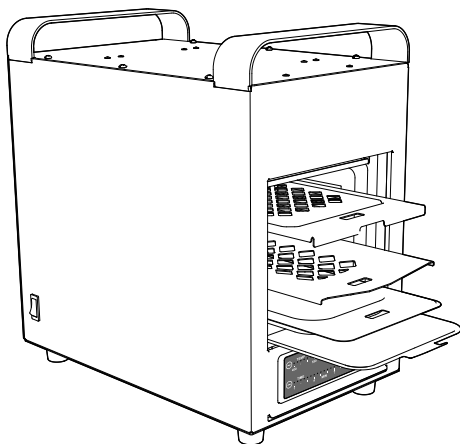
- Pozor! Zbytky nečistot mohou vzplanout. Pečlivě vyčistěte všechny součásti - zejména topný článek.

POZOR na věcné škody

- K čištění přístroje nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Čištění

1. Vytáhněte všechny vložky z ohřívacího prostoru a vytáhněte ohřívací prostor z přístroje.
2. Nastříkejte na celý ohřívací prostor ze všech stran vhodný čisticí prostředek. Při výběru čisticího prostředku bezpodmínečně dbejte na jeho snášenlivost s kovy. Nechte čisticí prostředek působit.
3. Důkladně vyčistěte vnitřní prostor přístroje. Nestříkejte ale žádné čisticí prostředky na plášť. Na čištění nepoužívejte abrazivní prostředky, drátěné kartáče nebo ocelové drátěnky, aby se předešlo poškrábání a korozi. Čisticí prostředek se musí na přístroj nanášet pomocí hadru. Během čištění se vyvarujte silného mechanického tlaku na topný článek.
4. Omyjte ohřívací prostor, rošty, misky a kleště na rošty teplou vodou s trochou čisticího prostředku. Tyto díly jsou vhodné také do myčky.
5. Než gril opět sestavíte, všechny jeho součásti důkladně utřete.



Skladování

- Skladujte přístroj na suchém místě mimo dosah dětí a osob vyžadujících dohled.
- Dbejte na to, aby byl přístroj před uklizením kompletně vychladlý.
- Pokud možno, ukládejte přístroj do originálního obalu.

Závada / náprava

Tvorba kouře během provozu

Grilovaný kousek se dotýká topného článku.

- Vypněte přístroj a znovu vložte grilovaný kousek. Pozor: Horké plochy!

V ohřívacím prostoru se ještě nacházejí zbytky oleje a tuku z předcházejícího grilování.

- Před zahájením nového procesu grilování pečlivě vyčistěte všechny součásti v ohřívacím prostoru.

Z grilovaného kousku se kouří, i když se nedotýká topného článku.

- Ihned přerušete proces grilování a nechte přístroj vychladnout. Grilovaný kousek znovu nezahřívejte.

Přístroj nehřeje

Zástrčka není zapojená.

- Zasunutí zástrčky do zásuvky.

Přístroj není zapnutý.

- Zapněte vypínač.

Uplynul nastavený čas.

- Nastavte znovu požadovaný čas.

V přístroji se přerušila tepelná pojistka.

- Nechte přístroj opravit odborníkem.

Přístroj je zvenku velmi horký


• Zablokované ventilační otvory.

- Odstraňte všechny předměty, které blokují ventilační otvory.

• Zablokovaný vstup pro vzduch.

- Zajistěte, aby byl vstup pro vzduch pod přístrojem volný.
-

Technické parametry

Model:	383 902
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I 
Příkon:	1500 W
Teplotní rozsah (topný článek):	400-850 °C nastavitelný v krocích po 25 °C
Rozsah grilovacích časů:	1-10 minut nastavitelný v krocích po 30 s
Délka kabelu:	cca 1,5 m
Hmotnost:	cca 12 kg
Rozměry:	cca 250 x 405 x 428 mm
Okolní teplota:	+10 až +40 °C
Výrobce:	Optinova GmbH, Gründelbusch 31, 58099 HAGEN, GERMANY

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.



Likvidace

Výrobek a jeho obal byly vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřídte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat odděleně od domovního odpadu. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Model:

383 902

Výrobce:

Optinova GmbH, Gründelbusch 31,
58099 HAGEN, GERMANY