
cs	Návod k použití	2 – 22
pl	Instrukcja obsługi	23 – 43
sk	Návod na použitie	44 – 64

Návod k použití
Instrukcja obsługi
Návod na použitie

Obsah

Na co musíte dbát	4
Před montáží	4
Bezpečnostní pokyny	5
Příčiny poškození	6
Před prvním použitím	6
Nový přístroj	7
Toto je váš nový lávový gril	7
Ovládací panel	8
Indikátor zbytkového tepla	9
Topné těleso grilu	9
Vana na lávové kameny	9
Vodní lázeň	9
Nastavení grilu	10
Zapnutí a vypnutí grilu	10
Nastavení grilu	10
Předeřtátí grilu	11
Pojistka proti přehřátí	11
Automatické omezení doby	11
Grilování nad lávovými kameny	12
Nastavení grilu	12
Grilování nad vodní lázní	14
Tabulky a tipy	15
Tabulka grilování	15
Tipy pro grilování	16
Časovač	17

Základní nastavení	18
Změna základních nastavení	19
Ošetřování a čištění	19
Odstranění poruch	21
Zákaznický servis	22

Na co musíte dbát

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití. Pouze tehdy můžete přístroj bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a k montáži si dobře uschovejte. Pokud přístroj předáte další osobě, přiložte k němu návody.

Před montáží

Likvidace v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí



Vybalte přístroj a obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o elektrickém a elektronickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

Poškození při přepravě

Po vybalení zkontrolujte, zda nebyl přístroj při přepravě poškozen. Je-li přístroj poškozen, nesmíte jej zapojit.

Elektrické připojení

Je-li přívodní kabel poškozený, musí jej vyměnit technik speciálně vyškolený výrobcem. Vyloučí se tak možná nebezpečí.

Umístění a připojení

Postupujte podle zvláštního návodu k montáži.



Bezpečnostní pokyny

Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti. Přístroj používejte výhradně k přípravě pokrmů.

V grilu nepoužívejte dřevěné uhlí nebo podobná paliva!

Bezpečná obsluha

Dospělí a děti nesmí používat přístroj bez dozoru,
– když toho nejsou fyzicky a mentálně schopní,
– nebo když jim chybí vědomosti a zkušenosti nutné ke správné a bezpečné obsluze přístroje.

Nenechávejte děti hrát si s přístrojem.

Přehřátý olej a tuk

Pozor, nebezpečí požáru! Přehřátý olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej nebo tuk nenechávejte nikdy bez dozoru. Hořící olej nebo tuk nehaste nikdy vodou. Plameny uhasťte zakrytím víkem. Vypněte přístroj.

Horký gril

Pozor, nebezpečí popálení! Přístroj je během provozu horký. Odkapávající tuk může krátce vzplanout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji!

Pozor, nebezpečí požáru! V zásuvkách nebo policích pod přístrojem nikdy neukládejte hořlavé předměty (např. čisticí prostředky, spreje).

Nebezpečí zkratu! Nikdy nevedte přírodní kabel elektrických spotřebičů přes horký gril. Izolace kabelu se může roztavit.

Kryt ze sklokeramiky

Pozor, nebezpečí popálení! Kryt ze sklokeramiky položte na přístroj až po jeho úplném vychladnutí. Gril nikdy nezapínejte s nasazeným krytem.

Čištění

Po použití vypněte gril. Po každém použití vyčistěte vychladlý gril.

Mastná znečištění se mohou vznítit.

Opravy

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu el. proudem! Opravy smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu.

Je-li přístroj poškozený, vypněte jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Příčiny poškození

Tvrdé a ostré předměty

Pokud na sklokeramickou desku nebo kryt ze sklokeramiky spadnou tvrdé nebo ostré předměty, mohou způsobit poškození.

Kryt ze sklokeramiky

Kryt ze sklokeramiky položte na přístroj až po jeho úplném vychladnutí. Gril nikdy nezapínejte s nasazeným krytem. Kryt nepoužívejte jako odkládací plochu nebo plochu k udržování teploty pokrmů.

Před prvním použitím

Lávové kameny

Před prvním použitím vyjměte lávové kameny ze sáčku a naplňte jimi vanu na lávové kameny.

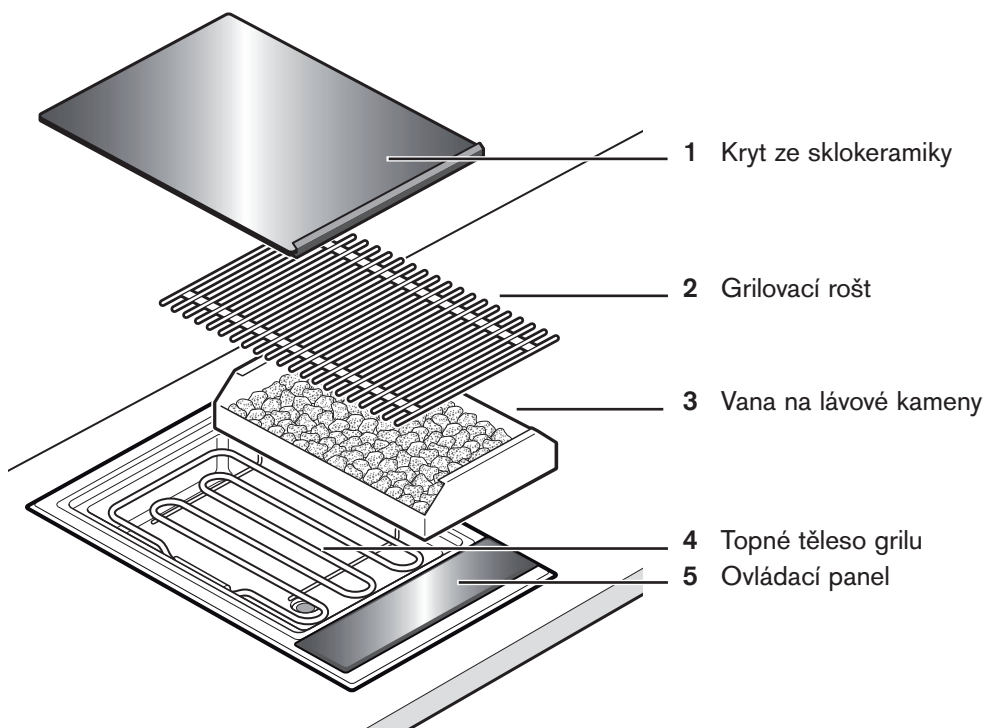
Rozpálení grilu

Před prvním použitím důkladně vyčistěte gril a díly příslušenství. Gril poté bez připravovaných potravin rozpalte na několik minut s nastaveným max. stupněm. Tím se odstraní "zápach novoty".

Nový přístroj

Zde se seznámíte s novým přístrojem a získáte informace o dodaném příslušenství.

Toto je váš nový látový gril



Ovládací panel

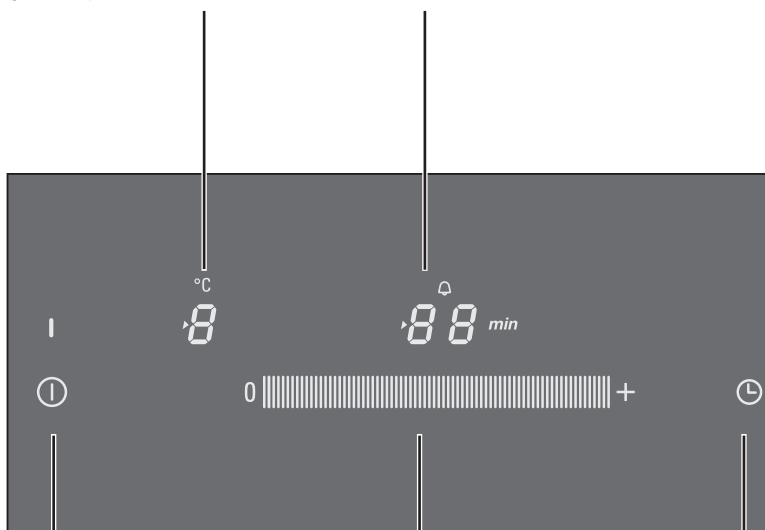
Zobrazení

stupně grilování
zbytkové teplo
symbol předehřevu

1-9
H/h
°C

Zobrazení

časovače



Tlačítko

hlavního vypínače ⓘ

Oblast nastavení

k nastavení stupně grilování
k nastavení časovače

Tlačítko

časovače ⌚

Tlačítka

Upozornění

Když stisknete symbol, aktivuje se příslušná funkce.

Tlačítka musí být vždy suchá. Vlhkost negativně ovlivňuje funkci.

Indikátor zbytkového tepla

Gril má 2stupňový indikátor zbytkového tepla.

Zobrazí-li se **H**, je gril ještě horký. Když gril více vychladne, změní se zobrazení na **h**. Indikátor zhasne, když gril dostatečně vychladne.

Gril čistěte teprve, když indikátor zbytkového tepla zcela zhasne.

Topné těleso grilu



Pozor, nebezpečí popálení! Topné těleso je během provozu horké. Grilovací roštu a topného tělesa se dotýkejte pouze, když přístroj vychladl.

Možná si všimnete, že se topné těleso grilu během grilování automaticky zapíná a vypíná. To je normální.

Když sejmete grilovací rošt, můžete topné těleso na jedné straně vyklopit nahoru. Je-li topné těleso zvednuté, zůstane z bezpečnostních důvodů vypnuté.

Vana na lávové kameny

Před prvním použitím vyjměte lávové kameny ze sáčku a naplňte jimi vanu na lávové kameny.

Vodní lázeň

Grilovací nádobu naplňte před každým použitím vodou. Množství vody závisí na tom, zda chcete grilovat s lávovými kameny nebo bez nich.



Pozor, nebezpečí opaření! Pokud se při doplňování dostane voda na horký grilovací rošt nebo topné těleso grilu, vzniká vodní pára.

Nastavení grilu

Zapnutí a vypnutí grilu

Gril zapnete a vypnete hlavním vypínačem.
Zapnutí: Stiskněte symbol ①. Indikátor nad hlavním vypínačem svítí. Gril je nyní připraven k provozu.

Vypnutí: Tiskněte symbol ①, dokud indikátor nad hlavním vypínačem nezhasne. Gril je vypnutý. Indikátor zbytkového tepla svítí až do úplného vychladnutí grilu.

Upozornění

Gril se automaticky vypne, když je stupeň grilování déle než 20 sekund nastavený na 0.

Nastavení grilu

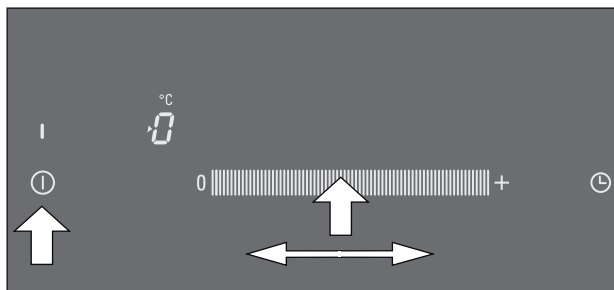
V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň grilování.

Stupeň grilování 1 = nejnižší výkon

Stupeň grilování 9 = maximální výkon

Nastavení stupně grilování

1. Zapněte gril hlavním vypínačem. V indikátoru stupně grilování svítí 0 a symbol ►.
2. Dotýkejte se proužku v oblasti nastavení, dokud se v indikátoru stupně grilování nezobrazí požadovaný stupeň.



Změna stupně grilování

V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň grilování.

Vypnutí stupně grilování

V oblasti nastavování nastavte 0.

Předeheřtít grilu

Grilované potraviny pokládejte teprve po uplynutí doby předeheřtít. Symbol předeheřtívu zhasne. Během doby předeheřtívu pracuje gril s plným výkonem. Poté se výkon redukuje zapínáním a vypínáním topného tělesa, aby se dosáhla konstantní teplota pro daný stupeň.

Doba předeheřtít je podle nastaveného stupně grilování 8 až 10 minut.

Pojistka proti přehřtít

Pojistka proti přehřtít vypne při přehřtít grilu topení grilu. V indikátoru střídavě bliká **F** a **U**. Vyčkejte, až gril dostatečně vychladne. Poté stiskněte libovolné tlačítko.

Automatické omezení doby

Pokud se gril používá příliš dlouho a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické omezení doby.

Ohřev grilu se přeruší. V indikátoru bliká střídavě **F** a **B**.

Pokud stisknete libovolné tlačítko, zobrazení zmizí. Nyní můžete provést znovu nastavení.

Kdy se omezení doby aktivuje, závisí na nastaveném stupni grilování.

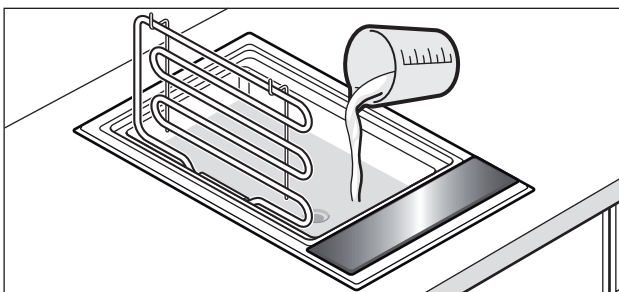
Grilování nad lávovými kameny

Na vašem grilu můžete grilovat nad lávovými kameny nebo nad vodní lázní.

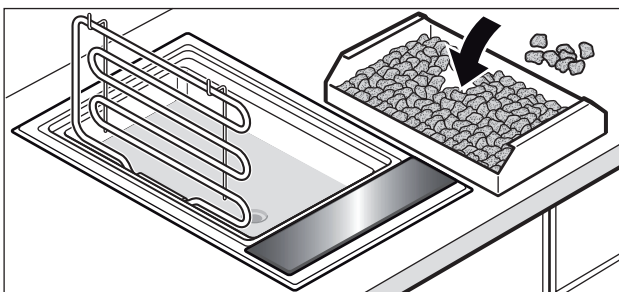
Lávové kameny akumulují horko sálající z topného tělesa a umožňují intenzivní a rovnoměrné rozložení tepla.

Nastavení grilu

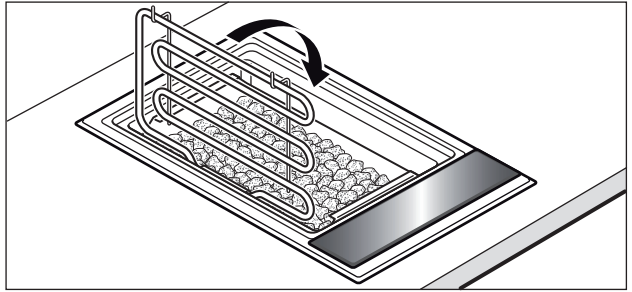
1. Sejměte grilovací rošt a vyklopte topné těleso grilu. Vyměňte z přístroje vanu na lávové kameny.
2. Naplňte grilovací nádobu 700 ml vody až po spodní značku.



3. Vyměňte lávové kameny ze sáčku a vložte je do vany na lávové kameny. Vložte vanu na lávové kameny do přístroje.



4. Sklopte topné těleso grilu, položte grilovací rošt.



5. Stupeň grilování nastavte podle tabulky. Gril předehejte podle tabulky. Poté můžete pokládat potraviny připravené ke grilování.

Odkapáváním tuku na topné těleso grilu a horké lávové kameny vzniká kouř. Odkapávající tuk může krátce vzplanout.

Doplnění vody

Před každým grilováním zkontrolujte hladinu vody v grilovací nádobě. Případně dolijte vodu až ke spodní značce.



Pozor, nebezpečí opaření! Pokud se při doplňování dostane voda na horký grilovací rošt nebo topné těleso grilu, vzniká vodní pára.

Vypuštění vody

Pokud je voda při vypouštění ještě horká, nalijte do ní nejprve studenou vodu, aby vychladla!

K vypuštění vody postavte pod výpustný kohout teplotně odolnou nádobu. Otočením páčky o 90° směrem dolů otevřete kohout. Otočením páčky nahoru až po doraz poté zavřete kohout.

Výměna lávových kamenů

Lávové kameny absorbují odkapávající tuk a jsou nasycené, jakmile ztmavnou. Poté se musí vyměnit.

Lávové kameny vhodné pro váš gril zakoupíte u specializovaného prodejce nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu.

Grilování nad vodní lázní

Při grilování nad vodní lázní je grilované maso díky stoupající vodní páře šťavnatější.

1. Sejměte grilovací rošt a vyklopte topné těleso grilu. Vyjměte z přístroje vanu na lávové kameny.
2. Naplňte grilovací nádobu 2,5 l vody až po horní značku.
3. Sklopte topné těleso grilu, položte grilovací rošt.
4. Stupeň grilování nastavte podle tabulky. Gril předehejte podle tabulky. Poté můžete pokládat potraviny připravené ke grilování.

Doplnění vody

Při grilování kontrolujte hladinu vody v grilovací nádobě. Případně dolijte vodu až k horní značce.



Pozor, nebezpečí opaření! Pokud se při doplňování dostane voda na horký grilovací rošt nebo topné těleso grilu, vzniká vodní pára.

Vypuštění vody

Pokud je voda při vypouštění ještě horká, nalijte do ní nejprve studenou vodu, aby vychladla!

K vypuštění vody postavte pod výpustný kohout teplotně odolnou nádobu. Otočením páčky o 90° směrem dolů otevřete kohout. Poté otočením páčky nahoru až po doraz zavřete kohout.

Tabulky a tipy

Tabulka grilování

Údaje v tabulkách jsou orientační a platí pro předeheřtý gril. Údaje se mohou podle druhu, velikosti a množství grilovaných potravin lišit.

Grilované potraviny pokládejte teprve po uplynutí doby předeheřtí.

Grilované potraviny minimálně jednou obraťte.

Grilované potraviny	Doba předeheřtí v minutách	Nastavení při grilování nad lávovými kameny	Nastavení při grilování nad vodní lázní	Doba grilování v min.
Hovězí steak, medium, 2-3 cm	12	7 - 8	9	8 - 10
T-bone steak, růžová barva, 3 cm	12	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Steak z vepřové krkovic, bez kostí	12	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Vepřové kotlety*, 2 cm	10	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Jehněčí kotlety, růžová barva, 2 cm	10	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Kuřecí prsa, 2 cm	10	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Kuřecí křídla, à 100 g	10	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Krůtí řízek, přírodní, 2 cm	10	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Lososový steak**, 3 cm	10	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Steak z tuňáka**, 2 cm	10	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Pstruh***, celý, 200 g	10	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Velké garnáty, à 30 g	12	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburger / frikadely, 1 cm	10	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Šašlikové špižy****, à 100 g	10	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Grilovaná klobása, à 100 g	10	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Zelenina*****	8	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Podél kosti nařízněte.

** Grilovací rošt potřete olejem.

*** Kůži dobře potřete olejem, před obracením ještě jednou potřete olejem.

**** Často obraťte.

***** např. lilek, cuketa na plátky tlusté 1 cm, paprika na čtvrtky

Tipy pro grilování

Kvalita masa

Výsledek grilování závisí na druhu a kvalitě masa a na vaší individuální chuti. Kousky grilovaného masa by měly být pokud možno stejně silné. Tak zhnědnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté.

Předehtání grilu

Gril vždy předehtejte. Tak se může intenzivním tepelným vyžarováním vytvořit na grilovaných potravinách kůrčička a nemůže vytékat šťáva.

Příprava potraviny ke grilování

Chcete-li zabránit vysušení povrchu a zvýraznit chuť, potřete grilované potraviny lehce olejem vhodným pro grilování. Dbejte na to, abyste nepoužili příliš mnoho oleje, jinak hrozí nebezpečí požáru!

Steaky grilujte vždy neosolené. Jinak by mohla vytéci voda a rozpustné živiny a potraviny tak ztratí tyto cenné látky.

Tukovou vrstvu (např. na kotletě) odstraňte teprve po grilování, jinak maso ztratí šťávu a aroma.

Vložení grilovaných potravin

Grilované kousky položte přímo na rošt. Grilujete-li pouze jeden kousek, položte ho pokud možno do středu roštu. Tak se nejlépe podaří.

Obracení grilovaných potravin

Maso obraťte, když na povrchu vidíte kapičky.

Grilované kousky obraťte teprve tehdy, když se dají snadno uvolnit z roštu. Když maso ulpí na roštu, zničí se jeho vlákna a vyteče šťáva.

Tipy pro grilování

Maso během grilování nepropichujte. Může vytéci šťáva.

Pokud se na povrchu steaku objeví šťáva, je maso připraveno jako medium (uvnitř růžové, na navrchu křupavě hnědé).

Grilované pokrmy podávejte horké. Potraviny ihned podávejte, neudržujte je v teplém stavu, jinak bude maso tuhé.

Kapající tuk

Kapající tuk se může na topném tělese vznítit a vést ke krátkému vzplanutí a vzniku kouře. Chcete-li tomu zabránit, měli byste potraviny s vyšším obsahem tuku grilovat nad vodní lázní.




Časovač

Časovač můžete používat jako minutku. Časovač gril nezapíná nebo nevypíná.

Časovačem můžete nastavit dobu až 99 minut.


Časovač můžete používat také při vypnutém grilu.

Takto provedete nastavení


1. Tiskněte symbol , dokud se nerozsvítí . V indikátoru časovače svítí .

2. V oblasti nastavení nastavte požadovanou dobu grilování.

Po uplynutí doby












Po uplynutí doby uslyšíte signál. V indikátoru časovače svítí . Po 10 sekundách se indikátor vypne.

Změna času

Stiskněte symbol , v oblasti nastavení nastavte znovu čas.

Základní nastavení






Váš přístroj má různá základní nastavení.
Tato základní nastavení můžete přizpůsobit vašim
zvykům.

Zobrazení	Funkce
	Zvuk signálu  Potvrzovací signál a signál nesprávné obsluhy vypnutý  Zapnutý pouze signál nesprávné obsluhy  Potvrzovací signál a signál nesprávné obsluhy zapnutý*
	Doba, po kterou zní signál ukončení časovače  10 sekund*  30 sekund  1 minuta
	Resetování na základní nastavení  Vypnuto  Zapnuto

* Základní nastavení

Změna základních nastavení

Gril musí být vypnutý.

1. Zapněte gril.
2. Do 10 sekund po zapnutí přístroje tiskněte symbol  na 4 sekundy. Na pravém displeji bliká , na levém displeji svítí .
3. Tiskněte symbol , dokud na pravém displeji neblíká požadovaný údaj.
4. V oblasti nastavení nastavte požadovanou hodnotu.
5. 4 sekundy tiskněte symbol .

Nastavení se uloží.

Vypnutí bez uložení

K opuštění základního nastavení vypněte gril hlavním vypínačem. Změny se neuloží.

Ošetřování a čištění



Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

Pozor, nebezpečí popálení! Před čištěním nechte gril úplně vychladnout.

Gril vyčistěte po každém použití. Připálené zbytky není jinak možné snadno odstranit.

Vypuštění vody

Pokud je voda při vypouštění ještě horká, nalijte do ní nejprve studenou vodu, aby vychladla!

K vypuštění vody postavte pod výpustný kohout teplotně odolnou nádobu. Otočením páčky o 90° směrem dolů otevřete kohout. Otočením páčky nahoru až po doraz poté zavřete kohout.

Čištění kovových částí	<p>Kovové části umyjte vlažným roztokem s neagresivním čisticím prostředkem, otřete dosucha a vyleštěte.</p> <p>Vyvarujte se škrábání a drhnutí, protože by došlo k trvalému poškrábání. Odolná znečištění uvolněte měkkým kartáčem nebo namočte.</p>
Čištění grilovacího roštu	<p>Ručně vyčistěte grilovací rošt jemným mycím prostředkem. Na smaltovaném grilovacím roštu nepoužívejte kyselé tekutiny (citrónová šťáva, ocet atd.).</p> <p>Připálené zbytky neseškrabujte, ale nechte odmočit v roztoku s mycím prostředkem.</p>
Lávové kameny	<p>Velmi vlhké lávové kameny vysušte v troubě při 200 °C. Tím můžete zabránit případnému vytvoření plísně.</p>
Sklokeramická deska a kryt ze sklokeramiky	<p>Malá znečištění odstraňte vlhkou utěrkou nebo teplým roztokem s neagresivním čisticím prostředkem.</p> <p>Zbytky čisticího prostředku umyjte studenou vodou, plochu dobře otřete dosucha.</p>
Nevhodné čisticí prostředky	<p>V žádném případě nepoužívejte houby s drsným povrchem nebo abrazivní prostředky. Také chemicky agresivní čisticí prostředky, jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn, nesmíte používat.</p> <p>Grilovací rošt, vanu na lávové kameny a kryt ze sklokeramiky nemyjte v myčce.</p>

Odstranění poruch

Často je příčinou poruchy pouhá maličkost.
Než kontaktujete zákaznický servis, přečtěte si
následující informace.

Zobrazení	Chyba	Opatření
Žádné	Napájení je přerušeno.	Zkontrolujte příslušný domovní jistič pro přístroj. Zkontrolujte podle jiných elektrospotřebičů, zda nedošlo k výpadku proudu.
E bliká	Ovládací panel je vlhký nebo na něm leží předmět.	Otřete ovládací panel nebo odstraňte předmět. Poté stiskněte libovolné tlačítko.
F4	Došlo k přehřátí elektroniky a přístroj se vypnul.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté stiskněte libovolné tlačítko.
F8	Přístroj se používal příliš dlouho a vypnul se.	Můžete gril okamžitě znovu zapnout.

Zákaznický servis

Pokud se musí přístroj opravit, je vám k dispozici náš zákaznický servis. Adresu a tel. číslo nejbližšího servisního místa naleznete v tel. seznamu. Uvedená centra zákaznického servisu vám také ráda sdělí servisní místa ve vašem okolí.

Číslo E a číslo FD

Pokud kontaktujete náš zákaznický servis, uveďte číslo E a číslo FD přístroje. Typový štítek s čísly naleznete na přístroji. Data vašeho přístroje můžete ihned zapsat do políček níže, abyste je v případě poruchy nemuseli dlouho hledat.

Číslo E	FD
---------	----

Spis treści

Należy zwrócić uwagę na poniższe punkty	25
Przed zabudową	25
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	26
Przyczyny uszkodzeń	27
Przed pierwszym uruchomieniem	27
Państwa nowe urządzenie	28
To jest Państwa nowy grill z kamieniami wulkanicznymi	28
Pole obsługi	29
Wskaźnik ciepła resztkowego	30
Grzałka grilla	30
Pojemnik na kamienie wulkaniczne	30
Kąpiel wodna	30
Ustawienie grilla	31
Włączanie i wyłączenie grilla	31
Ustawienie grilla	31
Podgrzewanie grilla	32
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	32
Automatyczne ograniczenie czasowe	32
Grillowanie nad kamieniami wulkanicznymi	33
Ustawienie grilla	33
Grillowanie w formie kąpieli wodnej	35
Tabele i rady	36
Tabela grillowania	36
Porady dotyczące grillowania	37
Timer	38

Ustawienia podstawowe	39
Zmiana ustawień podstawowych	40
Czyszczenie i pielęgnacja	40
Usuwanie usterek	42
Serwis	43

Należy zwrócić uwagę na poniższe punkty

Dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Dopiero wtedy można bezpiecznie i prawidłowo obsługiwać urządzenie.

Instrukcję obsługi i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia, załączyć instrukcję.

Przed zabudową

Usunąć w sposób przyjazny dla środowiska



Urządzenie rozpakować i usunąć opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska.

To urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE dotyczącą starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu starych urządzeń.

Uszkodzenia transportowe

Urządzenie po rozpakowaniu należy sprawdzić. W przypadku uszkodzeń transportowych nie podłączać urządzenia.

Podłączenie do prądu

Jeżeli przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, należy, aby uniknąć zagrożenia, go wymienić przez specjalistę, przeszkolonego przez producenta.

Ustawienie i podłączenie

Proszę zwrócić uwagę na specjalną instrukcję montażu.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych. Urządzenia należy używać tylko do przygotowywania potraw.
- Do grillowania nie używać węgla drzewnego lub innych paliw!
- Bezpieczne użytkowanie** Osoby dorosłe i dzieci nie mogą użytkować urządzenia bez nadzoru,
– jeśli nie są do tego zdolne fizycznie lub psychicznie,
– lub jeśli nie posiadają odpowiedniej wiedzy i doświadczenia pozwalającego na prawidłowe i bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Przeegrzany olej i tłuszcz** Ostrożnie, niebezpieczeństwo pożaru! Przeegrzany olej lub inny tłuszcz łatwo się zapala. Nigdy nie pozostawiać gorącego oleju lub tłuszczu. Nigdy nie gasić palącego się oleju lub tłuszczu wodą. Płomień zgasić przez przykrycie. Wyłączyć urządzenie.
- Gorący grill** Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Urządzenie jest podczas pracy gorące. Ociekający tłuszcz może się krótko zapalić. Uwaga na dzieci!
- Ostrożnie, niebezpieczeństwo pożaru! Nigdy nie przechowywać palnych przedmiotów (np. środków czyszczących, sprayów) w szufladach lub przegródkach pod urządzeniem.
- Niebezpieczeństwo spięcia! Nigdy nie prowadzić kabli przyłączeniowych urządzeń elektrycznych przez gorący grill. Izolacja kabla może się stopić.
- Pokrywa z ceramiki szklanej** Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Pokrywa z ceramiki szklanej może być nałożona dopiero po całkowitym ochłodzeniu się urządzenia. Nigdy nie włączać grilla z nałożoną pokrywą.

Czyszczenie

Po użyciu grill należy wyłączyć. Po każdym użyciu należy wyczyścić ochłodzony grill. Tłuste zanieczyszczenia mogą się zapalić.

Naprawy

Niefachowo wykonywane naprawy są niebezpieczne. Niebezpieczeństwo spięcia! Naprawy może wykonywać wyłącznie przez nas przeszkolony technik serwisowy.

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w instalacji domowej. Powiadomić serwis!

Przyczyny uszkodzeń

Twarde i ostre przedmioty

Jeśli na osłonę lub pokrywę z ceramiki szklanej upadnie twardy lub ostry przedmiot, może to spowodować jej uszkodzenie.

Pokrywa z ceramiki szklanej

Pokrywa z ceramiki szklanej może być nałożona dopiero po całkowitym ochłodzeniu się urządzenia. Nigdy nie włączać grilla z nałożoną pokrywą. Nie używać pokrywy jako powierzchni do odstawiania przedmiotów lub podtrzymującej ciepło.

Przed pierwszym uruchomieniem

Kamienie wulkaniczne

Przed pierwszym uruchomieniem wyjąć kamienie wulkaniczne z opakowania i włożyć je do pojemnika na kamienie wulkaniczne.

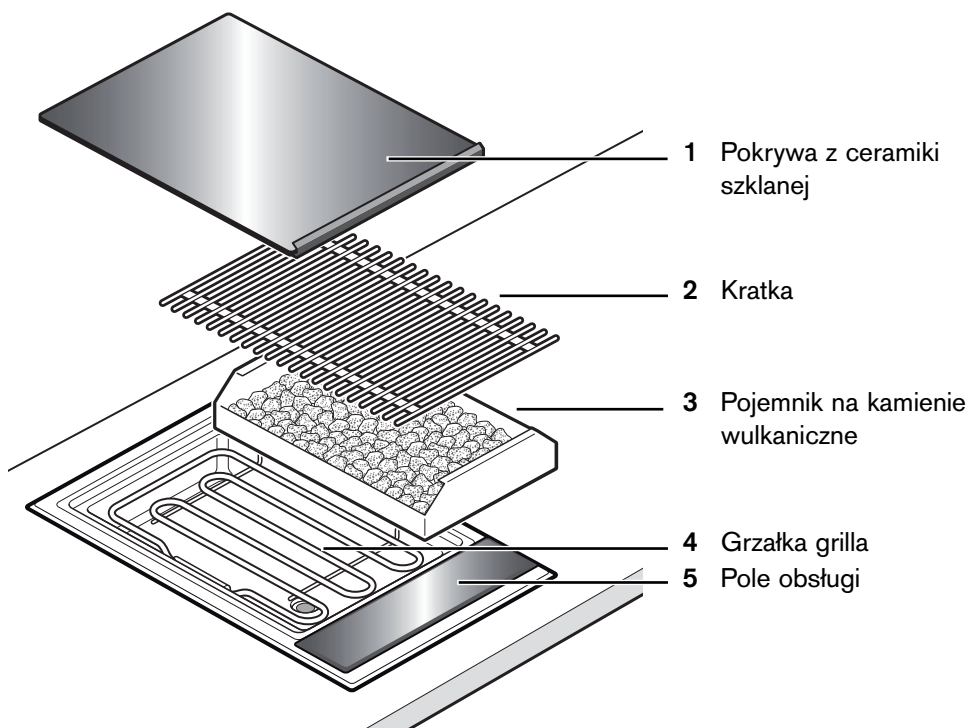
Podgrzewanie grilla

Grill i akcesoria gruntownie wyczyścić przed pierwszym użyciem. Następnie podgrzać grill bez produktów do grillowania przez kilka minut na najwyższym poziomie. Ma to na celu usunięcie zapachu nowego urządzenia.

Państwa nowe urządzenie

Tutaj zaprezentujemy Państwu nowe urządzenie i dostarczymy informacji dotyczących akcesoriów znajdujących się w zestawie.

To jest Państwa nowy grill z kamieniami wulkanicznymi



Pole obsługi

Wskazania dla

Poziom grillowania

1-9

Ciepło reszkowe

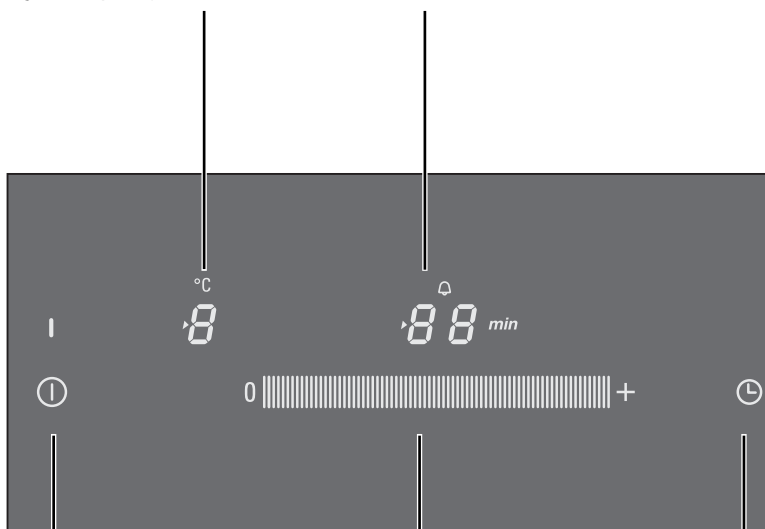
H/h

Symbol podgrzewania

°C

Wyświetlacz

timera



Pole obsługi przełącznika
głównego ⏻

Zakres ustawień
do ustawiania poziomu grillowania
do ustawiania timera

Pole obsługi
timera ⌚

Pola obsługi

Jeśli wciśnie się jakiś symbol, aktywowana jest dana funkcja.

Wskazówka

Pola obsługi należy utrzymywać zawsze suche.
Wilgoć wpływa na działanie.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Grill posiada dwupoziomowy wskaźnik ciepła resztkowego.

Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się **H**, grill jest jeszcze gorący. Jeżeli grill się ochłodzi, wskaźnik zmienia się na **h**. Wskazanie gaśnie, jeżeli grill wystarczająco się ochłodzi.

Grill czyścić dopiero wtedy, gdy zgaśnie wskaźnik ciepła resztkowego.

Grzałka grilla



Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Grzałka podczas pracy jest gorąca! Kratkę i grzałkę dotykać tylko, gdy urządzenie jest ochłodzone.

Proszę zauważyć, że grzałka grilla podczas grillowania automatycznie włącza i wyłącza się. Jest to zjawisko normalne.

Po zdjęciu kratki można odchylić grzałkę po bokach do góry. Jeżeli grzałka jest odchylna do góry, pozostaje ona wyłączona ze względów bezpieczeństwa.

Pojemnik na kamienie wulkaniczne

Przed pierwszym uruchomieniem wyjąć kamienie wulkaniczne z opakowania i włożyć je do pojemnika na kamienie wulkaniczne.

Kąpiel wodna

Przed każdym użyciem napełnić pojemnik grilla wodą. Ilość wody zależy od tego, czy potrawy będą grillowane z lub bez kamieni wulkanicznych.



Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli podczas uzupełniania woda dostanie się na gorącą kratkę lub grzałkę grilla, powstanie para wodna.

Ustawienie grilla

Włączanie i wyłączenie grilla

Grill włącza i wyłącza się za pomocą przełącznika głównego.

Włączanie: Wcisnąć symbol ①. Wskazanie nad przełącznikiem głównym świeci się. Grill jest teraz gotowy do pracy.

Wyłączenie: Wcisnąć symbol ①, do momentu wygaśnięcia wskazania nad przełącznikiem głównym. Grill jest wyłączony. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci do momentu wystarczającego ochłodzenia grilla.

Wskazówka

Grill wyłącza się automatycznie, jeżeli poziom grillowania ustawiony jest na 0 przez dłużej niż 20 sekund.


Ustawienie grilla

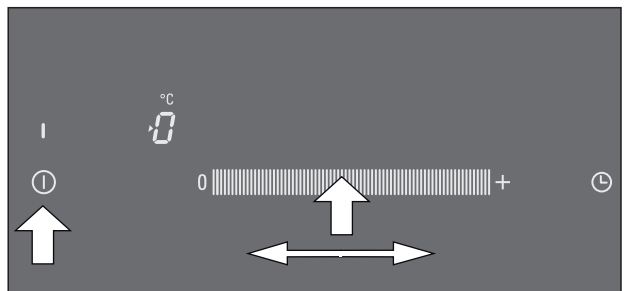
W zakresie regulacji ustawić żądany poziom grillowania.

Poziom grillowania 1 = niska moc

Poziom grillowania 9 = najwyższa moc

Ustawienie poziomu grillowania

1. Grill włączyć za pomocą przełącznika głównego. Na wskaźniku poziomu grillowania świeci się  i symbol ►.
2. Poruszać przycisk zakresu ustawień do pojawienia się we wskazaniu żądanego poziomu grillowania.



Zmiana poziomu grillowania

Ustawić w zakresie ustawień żądany poziom grillowania.

Wyłączenie poziomu grillowania

Zakres ustawień ustawić na 0.

Podgrzewanie grilla

Produkty do grillowania nałożyć dopiero po upływie czasu podgrzewania. Symbol podgrzewania wyłącza się. Na poziomie podgrzewania grill nagrzewa się na pełnej mocy. Następnie moc zmniejsza się poprzez włączanie i wyłączanie grzałki, w celu osiągnięcia stałej temperatury dla danego poziomu.

Czas podgrzewania wynosi, w zależności od ustawionego poziomu grillowania 8 do 10 minut.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Zabezpieczenie przed przegrzaniem wyłącza ogrzewanie grilla w przypadku jego przegrzania. Na wyświetlaczu migają na przemian **F** i **4**. Odczekać do wystarczającego ochłodzenia grilla. Następnie dotykać dowolne pole obsługi.

Automatyczne ograniczenie czasowe

Jeżeli grill zbyt długo pracuje i nie jest zmienione ustawienie, aktywuje się automatyczne ograniczenie czasowe.

Następuje przerwa w ogrzewaniu grilla. Na wyświetlaczu migają na przemian **F** i **8**.

Po dotknięciu dowolnego pola obsługi wskazanie gaśnie. Można ponownie dokonać ustawień.

Aktywowanie ograniczenia czasowego zależy od ustawionego poziomu grillowania.

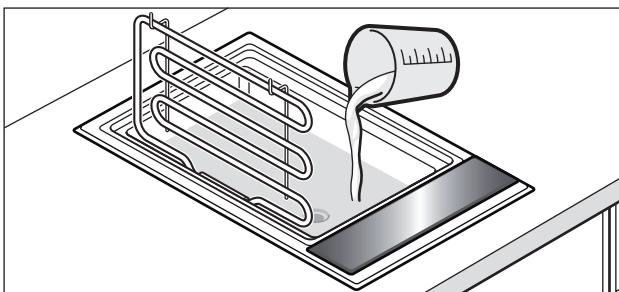
Grillowanie nad kamieniami wulkanicznymi

Grill służy do grillowania nad kamieniami wulkanicznymi lub w formie kąpieli wodnej.

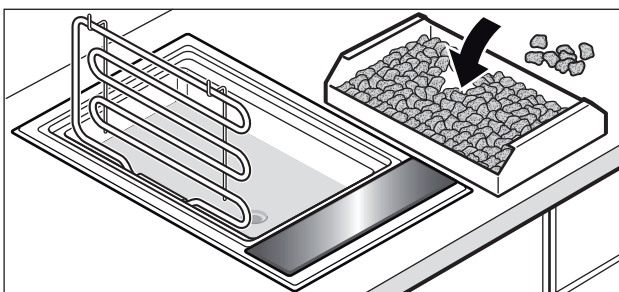
Kamienie wulkaniczne zachowują wypromieniowane ciepło grzałki grilla i oddają intensywny, równomierny rozkład ciepła.

Ustawienie grilla

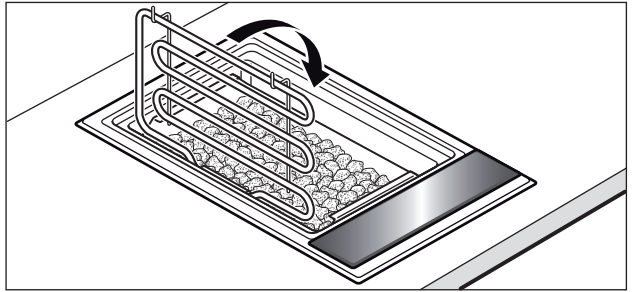
1. Zdjąć kratkę a grzałkę grilla odchylić do góry. Wyjąć z urządzenia pojemnik na kamienie wulkaniczne.
2. Napętnić pojemnik grilla do dolnego oznaczenia 700 ml wody.



3. Wyjąć kamienie wulkaniczne z opakowania i włożyć je do pojemnika na kamienie wulkaniczne. Pojemnik na kamienie wulkaniczne włożyć do urządzenia.



4. Odchylić grzałkę grilla do góry, nałożyć kratkę.



5. Poziom grillowania ustawić zgodnie z tabelą.
Grill podgrzać zgodnie z tabelą. Następnie
położyć na ruszcie produkty do grillowania.

Ze względu na tłuszcz ociekający na grzałkę grilla lub
gorące kamienie wulkaniczne powstaje dym.
Ociekający tłuszcz może się krótko zapalić.

Uzupełnianie wody

Przed każdym nowym procesem grillowania
sprawdzić stan wody w pojemniku grilla. W razie
potrzeby dolać wody do dolnego oznaczenia.



Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli
podczas uzupełniania woda dostanie się na gorącą
kratkę lub grzałkę grilla, powstanie para wodna.

Spuszczanie wody

Jeżeli podczas spuszczenia woda jest gorąca, dolać
zimnej wody w celu ochłodzenia!

W celu spuszczenia wody ustawić pod kurkiem
spustowym naczynie odporne na temperaturę.
Odkręcić kurek, obracając dźwignię o 90° w dół.
Następnie zamknąć kurek, obracając dźwignię do
oporu do góry.

Wymiana kamieni wulkanicznych

Kamienie wulkaniczne wchłaniając ociekający tłuszcz
i są nasycone, jeżeli kamienie stały się ciemne.
Należy wtedy wymienić kamienie wulkaniczne.

Odpowiednie kamienie wulkaniczne do grilla są
dostępne w specjalistycznych sklepach lub w naszym
serwisie.

Grillowanie w formie kąpieli wodnej

Podczas grillowania w formie kąpieli wodnej grillowane mięso stanie się bardziej soczyste ze względu na unoszącą się parę wodną.

1. Zdjąć kratkę a grzałkę grilla odchylić do góry. Wyjąć z urządzenia pojemnik na kamienie wulkaniczne.
2. Napętnić pojemnik grilla do górnego oznaczenia 2,5 l wody.
3. Odchylić grzałkę grilla do góry, nałożyć kratkę.
4. Poziom grillowania ustawić zgodnie z tabelą. Grill podgrzać zgodnie z tabelą. Następnie położyć na ruszcie produkty do grillowania.

Uzupełnianie wody

Podczas grillowania zwracać uwagę na poziom wody w pojemniku grilla. W razie potrzeby dolać wody do górnego oznaczenia.



Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli podczas uzupełniania woda dostanie się na gorącą kratkę lub grzałkę grilla, powstanie para wodna.

Spuszczanie wody

Jeżeli podczas spuszczenia woda jest gorąca, dolać zimnej wody w celu ochłodzenia!

W celu spuszczenia wody ustawić pod kurkiem spustowym naczynie odporne na temperaturę. Odkręcić kurek, obracając dźwignię o 90° w dół. Następnie zamknąć kurek, obracając dźwignię do oporu do góry.

Tabele i rady

Tabela grillowania

Dane są wartościami wytycznymi i dotyczą podgrzanego grilla. Wartości różnią się w zależności od rodzaju i ilości produktów do grillowania.

Produkty do grillowania nałożyć dopiero po upływie czasu podgrzewania.

Produkty do grillowania należy przynajmniej raz obrócić.

Produkty do grillowania	Czas podgrzewania w minutach	Ustawienie grillowania nad kamieniami wulkanicznymi	Ustawienie grillowania w formie kąpeli wodnej	Czas grillowania w minutach
Steki wołowe, medium, 2-3 cm	12	7 - 8	9	8 - 10
Steki T-Bone, różowe, 3 cm	12	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Stek z karkówki wieprzowej, bez kości	12	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Kotlety wieprzowe*, 2 cm	10	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Kotlety jagnięce, różowe, 2 cm	10	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Piersi z kurczaka, 2 cm	10	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Skrzydółka z kurczaka, à 100 g	10	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Sznicyle z indyka, zwykłe, 2 cm	10	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Stek z łososia**, 3 cm	10	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Stek z tuńczyka**, 2 cm	10	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Pstrąg***, cały, 200 g	10	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Krewetki olbrzymie, à 30 g	12	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburgery / klopsy, 1 cm	10	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Szaszłyki****, à 100 g	10	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Kiełbasa z grilla, à 100 g	10	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Warzywa*****	8	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Naciąć wzdłuż kości

** Naoliwić kratkę

*** Naoliwić skórkę, przed obróceniem ponownie naoliwić

**** Często obracać

***** np. oierzyny, cukinie w plastrach 1 cm, papryki w ćwiartkach

Porady dotyczące grillowania

Jakość mięsa

Efekt grillowania zależy od rodzaju i jakości mięsa oraz Państwa osobistego smaku. Kawałki do grillowania powinny mieć tą samą grubość. Dzięki temu będą one równomiernie opieczone i pozostaną soczyste.

Podgrzewanie grilla

Grill zawsze należy podgrzać. W ten sposób dzięki intensywnemu promieniowaniu ciepła tworzy się skórka na powierzchni produktu do grillowania i nie wycieka sok.

Przygotowanie produktów do grillowania

Aby uniknąć wyschnięcia powierzchni i polepszyć smak, posmarować produkty do grillowania lekko olejem odpornym na temperaturę. Zwrócić uwagę na to, aby nie użyć zbyt dużej ilości oleju, w przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo pożaru!

Steki grillować zawsze nieposolone. W przeciwnym wypadku wycieknie i straci się woda i rozpuszczalne składniki odżywcze.

Warstwę tłuszczu (np. z kotletów) usunąć dopiero po grillowaniu, w przeciwnym wypadku mięso stanie się mniej soczyste i aromatyczne.

Nakładanie produktów do grillowania

Kawałki do grillowania położyć bezpośrednio na kratkę. W przypadku jednego kawałka do grillowania położyć go w miarę możliwości na środku kratki. W ten sposób kawałek będzie najlepiej grillowany.

Obracanie produktów do grillowania

Mięso obracać, gdy na powierzchni nie widać małych kropli.

Kawałki do grillowania obracać dopiero, gdy łatwo można je zdjąć z kratki. Jeżeli mięso trzyma się kratki, niszczy to włókna i powoduje wyciekanie soku mięsa.

Porady dotyczące grillowania

Podczas grillowania nie nakłuwać mięsa. W ten sposób stanie się ono mniej soczyste.

Jeżeli na powierzchni steków pojawi się sok z mięsa, to jest ono medium (w środku różowe a na zewnątrz chrupiące i brązowe).

Produkty grillowane należy podawać gorące. Produktów grillowanych nie utrzymywać w ciepłe, gdyż staną się tykowane.

Ociekający tłuszcz



Ociekający tłuszcz może się zapalić na grzałce i doprowadzić do krótkiego powstania płomieni i dymu. Aby to zredukować, należy bardzo tłuste potrawy grillować w formie kąpieli wodnej.


Timer

Timera można używać również jako zegara kuchennego. Timer nie włącza i wyłącza grilla.

Za pomocą timera można ustawić czas do 99 minut. Timera można używać także przy wyłączonym grillu.


W celu wprowadzenia ustawień należy

1. Wcisnąć symbol  do zaświecenia wskazania .

Na wyświetlaczu timera świeci .


2. Ustawić w zakresie ustawień żądany czas.

Po upływie czasu

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu timera świeci .












Po 10 sekundach wskazanie wyłącza się.

Dokonać korekty czasu

Wcisnąć symbol , ustawić ponownie czas w zakresie ustawień.

Ustawienia podstawowe






Urządzenie to ma różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dostosować w sposób indywidualny.

Wyświetlacz	Działanie
	Sygnał akustyczny  Sygnał potwierdzenia i sygnał błędu obsługi są wyłączone  Tylko symbol błędu obsługi jest włączony  Sygnał potwierdzenia i sygnał błędu obsługi są włączone*
	Czas sygnału kończącego pracę timera  10 sekund*  30 sekund  1 minuta
	Powrót do ustawień podstawowych  Wyłączony  Włączony

* Ustawienia podstawowe

Zmiana ustawień podstawowych

Grill musi być wyłączony.

1. Włączyć grill.
2. W ciągu kolejnych 10 sekund wciskać symbol  przez 4 sekundy. W prawym wyświetlaczu miga , w lewym .
3. Wcisnąć symbol  tak często, aby w prawym wyświetlaczu pojawiło się żądane wskazanie.
4. Ustawić w zakresie ustawień żądaną wartość.
5. Symbol  wcisnąć przez 4 sekundy.

Ustawienie jest zapisane.

Wyłączanie bez zapisywania

W celu opuszczenia ustawień podstawowych wyłączyć grill za pomocą przełącznika głównego. Zmiany nie zostaną zapisane.

Czyszczenie i pielęgnacja

Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.



Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Przed czyszczeniem całkowicie ochłodzić grill.

Po każdym użyciu należy wyczyścić grill. Przypalone resztki jest bardzo trudno usunąć.

Spuszczanie wody

Jeżeli podczas spuszczenia woda jest gorąca, dolać zimnej wody w celu ochłodzenia!

W celu spuszczenia wody ustawić pod kurkiem spustowym naczynie odporne na temperaturę. Odkręcić kurek, obracając dźwignię o 90° w dół. Następnie zamknąć kurek, obracając dźwignię do oporu do góry.

Czyszczenie części metalowych

Części metalowe czyścić przy użyciu letniej wody z roztworem środka myjącego i wypolerować na sucho.

Unikać drapania i szorowania, gdyż mogą powstać pozostające rysy. Uporczywe zanieczyszczenia usunąć za pomocą miękkiej szczotki lub namoczyć.

Czyszczenie kratki

Kratkę czyścić ręcznie przy pomocy łagodnego środka do zmywania. Do czyszczenia kratki nie używać płynów (sok z cytryny, ocet, itd.), zawierających kwas.

Przypalonych resztek jedzenia nie zdrapywać, tylko namoczyć w wodzie z roztworem środka myjącego.

Kamienie wulkaniczne

Bardzo wilgotne kamienie wulkaniczne suszyć czasami w piekarniku w temperaturze 200 °C. W ten sposób zapobiega się możliwemu powstawaniu pleśni.

Osłona i pokrywa z ceramiki szklanej

Usunąć drobne zanieczyszczenia wilgotną ściereczką lub ciepłym roztworem wody z płynem do mycia naczyń.

Resztki płynu do mycia naczyń zmyć zimną wodą a następnie powierzchnię wytrzeć do sucha.

Niewłaściwe środki czyszczące

Nigdy nie używać skrobiących gąbek i szorujących środków czyszczących. Nie używać również agresywnych chemicznie środków czyszczących jak środków do czyszczenia piekarnika lub do usuwania plam.

Kratki, pojemnika na kamienie wulkaniczne i pokrywy z ceramiki szklanej nie czyścić w zmywarce.

Usuwanie usterek

W przypadku usterek często chodzi o drobności.
Przed zawiadomieniem serwisu należy zwrócić uwagę
na następujące wskazówki.

Wskazanie	Usterka	Czynności
Brak	Zasilanie elektryczne zostaje przerwane.	Skontrolować bezpieczniki urządzenia. Na podstawie innych urządzeń sprawdzić czy przerwano zasilanie elektryczne.
Miga E	Pole obsługi jest wilgotne lub leży na nim przedmiot.	Osuszyć pole obsługi lub zdjąć przedmiot. Następnie dotykać dowolne pole obsługi.
F4	Elektronika przegrzała się a urządzenie zostało wyłączone.	Odczekać do wystarczającego ochłodzenia elektroniki. Następnie dotykać dowolne pole obsługi.
F8	Urządzenie zbyt długo pracowało i wyłączyło się.	Można natychmiast ponownie włączyć grill.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, jesteśmy do Państwa usług. Adres i numer telefonu najbliższego serwisu znajduje się w książce telefonicznej. Również podane centra serwisowe wskażą Państwu najbliższy serwis.

Numer E i FD

W przypadku wzywania naszego serwisu należy podać numer E lub numer FD urządzenia. Tabliczka znamionowa z numerami znajduje się na urządzeniu. Aby w przypadku usterki łatwo znaleźć numery, można poniżej nanieść dane urządzenia.

Numer E	FD
---------	----

Obsah

Na čo musíte dbať	46
Pred montážou	46
Bezpečnostné pokyny	47
Príčiny poškodenia	48
Pred prvým použitím	48
Nový prístroj	49
Toto je váš nový lávový gril	49
Ovládací panel	50
Indikátor zvyškového tepla	51
Vyhrievacie teleso grilu	51
Vaňa na lávové kamene	51
Vodný kúpeľ	51
Nastavenie grilu	52
Zapnutie a vypnutie grilu	52
Nastavenie grilu	52
Predhriatie grilu	53
Poistka proti prehriatiu	53
Automatické obmedzenie doby	53
Grilovanie nad lávovými kameňmi	54
Nastavenie grilu	54
Grilovanie nad vodným kúpeľom	56
Tabuľky a tipy	57
Tabuľka grilovania	57
Tipy pre grilovanie	58
Časovač	59

Základné nastavenia	60
Zmena základných nastavení	61
Ošetrovanie a čistenie	61
Odstránenie porúch	63
Zákaznícky servis	64

Na čo musíte dbať

Podrobne si prečítajte tento návod na použitie. Len vtedy môžete prístroj bezpečne a správne obsluhovať.

Návod na použitie a návod na montáž si dobre uschovajte. V prípade, že prístroj predáte alebo poskytnete inej osobe, priložte k nemu aj návody.

Pred montážou

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia



Vybalte prístroj a obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento prístroj je označený podľa európskej smernice 2002/96/ES o elektrickom a elektronickom odpade (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica udáva rámec pre spätné prijatie a recykláciu starých prístrojov s celoeurópskou platnosťou.

Poškodenie pri preprave

Po vybalení skontrolujte, či prístroj nie je poškodený. Ak bol prístroj pri preprave poškodený, nesmiete ho zapojiť.

Elektrické pripojenie

V prípade poškodenia prírodného kábla, musí kábel vymeniť odborník, ktorý bol vyškolený výrobcom, aby sa vylúčili možné nebezpečenstvá.

Umiestnenie a pripojenie

Postupujte podľa osobitného návodu na montáž.



Bezpečnostné pokyny

Prístroj je určený len pre používanie v domácnosti. Prístroj používajte výhradne na prípravu pokrmov.

V grile nepoužívajte drevené uhlie alebo podobné palivá!

Bezpečná obsluha

Dospelí a deti nesmú používať prístroj bez dozoru,
– keď nemajú na to potrebné fyzické alebo mentálne schopnosti,
– keď im chýbajú vedomosti a skúsenosti potrebné pre správnu a bezpečnú obsluhu prístroja.

Nenechávajte deti hrať sa s prístrojom.

Prehriaty olej a tuk

Pozor, nebezpečie požiaru! Prehriaty olej alebo tuk sa rýchlo vznietia. Horúci olej alebo tuk nenechávajte nikdy bez dozoru. Horiaci olej alebo tuk nehaste nikdy vodou. Plamene uduste tak, že ich zakryjete vekom. Vypnite prístroj.

Horúci gril

Pozor, nebezpečie popálenia! Prístroj sa behom prevádzky zahrieva. Odkvapkávajúci tuk môže krátko vzplanúť. Zabráňte prístupu detí k prístroju!

Pozor, nebezpečie požiaru! V zásuvkách alebo policiach pod prístrojom nikdy neukladajte horľavé predmety (napr. čistiace prostriedky, spreje).

Nebezpečie skratu! Nikdy nevedte prírodné káble elektrických spotrebičov ponad horúci gril. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Kryt zo sklokeramiky

Pozor, nebezpečie popálenia! Kryt zo sklokeramiky položte na prístroj až po jeho úplnom vychladnutí. Gril nikdy nezapínajte s nasadeným krytom.

Čistenie

Po použití vypnite gril. Po každom použití vyčistite vychladnutý gril.

Mastné znečistenia sa môžu vznietiť.

Opravy

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nebezpečie úrazu el. prúdom! Opravy smie vykonávať len nami školený technik zákazníckeho servisu.

Ak je prístroj poškodený, vypnite istič v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Tvrdé a ostré predmety

Ak na sklokeramickú dosku alebo na kryt zo sklokeramiky spadnú tvrdé alebo ostré predmety, môže dôjsť k poškodeniu.

Kryt zo sklokeramiky

Kryt zo sklokeramiky položte na prístroj až po jeho úplnom vychladnutí. Gril nikdy nezapínajte s nasadeným krytom. Kryt nepoužívajte ako odkladaciu plochu alebo ako plochu na udržovanie teploty pokrmov.

Pred prvým použitím

Lávové kamene

Pred prvým použitím vyberte lávové kamene zo sáčku a naplňte nimi vaňu na lávové kamene.

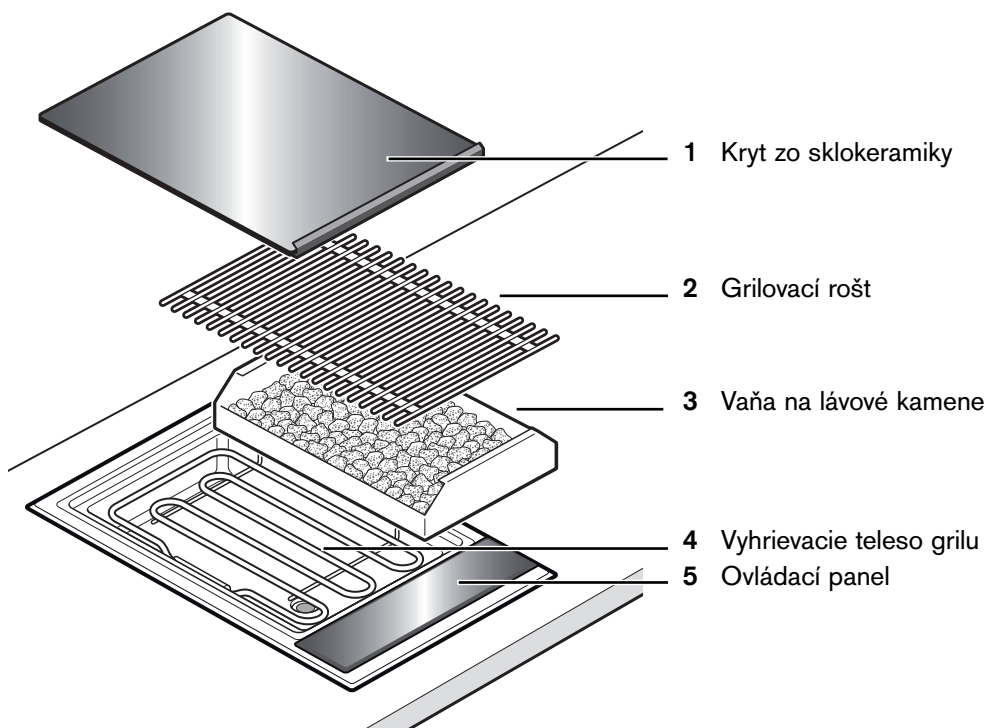
Rozkúrenie grilu

Pred prvým použitím dôkladne vyčistite gril a diely príslušenstva. Gril potom bez pripravovaných potravín rozkúrite na niekoľko minút s nastaveným max. stupňom. Tým sa odstráni „zápach novoty“.

Nový prístroj

Tu sa zoznámite s novým prístrojom a získate informácie o dodanom príslušenstve.

Toto je váš nový lávový gril



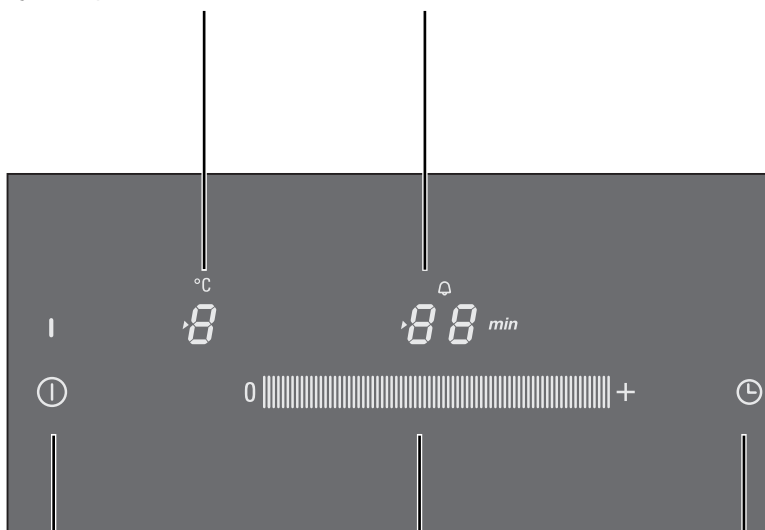
Ovládací panel

Indikátor

stupňa grilovania 1-9
zvyškového tepla H/h
symbol predhriatia °C

Indikátor

časovača



Tlačidlo
hlavného vypínača ⓐ

Plocha
pre nastavenie stupňa grilovania
pre nastavenie časovača

Tlačidlo
časovača ⓑ

Tlačidlá

Keď sa dotknete jednej z plôch so symbolmi, aktivuje sa príslušná funkcia.

Upozornenie

Plochy tlačidiel musia byť vždy suché. Vlhkosť negatívne ovplyvňuje funkciu.

Indikátor zvyškového tepla

Gril má dvojstupňový indikátor zvyškového tepla.

Ak sa zobrazí **H**, je gril ešte horúci. Po ďalšom ochladení grilu sa na indikátore ukáže **h**. Indikátor zhasne, keď je gril už dostatočne vychladnutý.

Gril čistite až vtedy, keď indikátor zvyškového tepla úplne zhasne.

Vyhrievacie teleso grilu



Pozor, nebezpečie popálenia! Vyhrievacie teleso je počas prevádzky horúce. Grilovacieho roštu a vyhrievacieho telesa sa dotýkajte iba vtedy, keď prístroj vychladol.

Možno si všimnete, že sa vyhrievacie teleso grilu behom grilovania automaticky zapína a vypína. To je normálne.

Keď vyberiete grilovací rošt, môžete vyhrievacie teleso na jednej strane vyklopiť nahor. Keď je vyhrievacie teleso zdvihnuté, zostane z bezpečnostných dôvodov vypnuté.

Vaňa na lávové kamene

Pred prvým použitím vyberte lávové kamene zo sáčku a naplňte nimi vaňu na lávové kamene.

Vodný kúpeľ

Grilovaciú nádobu naplňte pred každým použitím vodou. Množstvo vody závisí od toho, či chcete grilovať s lávovými kameňmi alebo bez nich.



Pozor, nebezpečie obarenia! Ak sa pri doplňovaní dostane voda na horúci grilovací rošt alebo na vyhrievacie teleso grilu, vzniká vodná para.

Nastavenie grilu

Zapnutie a vypnutie grilu

Gril zapnete a vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie: Stlačte symbol ①. Indikátor nad hlavným vypínačom svieti. Gril je teraz pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Tlačte symbol ① dovedy, pokiaľ indikátor nad hlavným vypínačom nezhasne. Gril je vypnutý. Indikátor zvyškového tepla svieti až do dostatočného vychladnutia grilu.

Upozornenie

Gril sa automaticky vypne, keď je stupeň grilovania dlhšie než 20 sekúnd nastavený na 0.

Nastavenie grilu

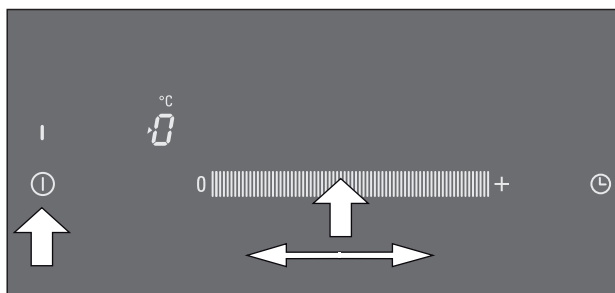
Na ploche pre nastavenie stupňa grilovania nastavte požadovaný stupeň grilovania.

Stupeň grilovania 1 = najnižší výkon

Stupeň grilovania 9 = maximálny výkon

Nastavenie stupňa grilovania

1. Zapnite gril hlavným vypínačom. Na indikátore stupňa grilovania svieti 0 a symbol ►.
2. Prechádzajte prstom po pružku pre nastavenie stupňa grilovania, pokiaľ sa na indikátore stupňa grilovania neukáže požadovaný stupeň.



Zmena stupňa grilovania

Na ploche pre nastavenie stupňa grilovania nastavte požadovaný stupeň grilovania.

Vypnutie stupňa grilovania

Na ploche pre nastavenie stupňa grilovania nastavte 0.

Predhriatie grilu

Grilované potraviny položte na gril až po uplynutí doby potrebnej na predhriatie grilu. Symbol predhriatia zhasne. Počas doby predhrievania pracuje gril s plným výkonom. Potom sa výkon redukuje zapínaním a vypínaním vyhrievacieho telesa, aby sa dosiahla konštantná teplota pre daný stupeň.

Doba predhrievania je v závislosti od nastaveného stupňa grilovania 8 až 10 minút.

Poistka proti prehriatiu

Poistka proti prehriatiu vypne pri prehriatí grilu vyhrievanie grilu. Na indikátore striedavo blikajú **F** a **4**. Vyčkajte, pokiaľ gril dostatočne nevychladne. Potom stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Automatické obmedzenie doby

V prípade, že gril už pracuje príliš dlho a nezmeníte medzitým žiadne nastavenie, aktivuje sa automatické obmedzenie doby.

Vyhrievanie grilu sa preruší. Na indikátore bliká striedavo **F** a **8**.

Keď stlačíte ľubovoľné tlačidlo, blikanie zmizne. Teraz môžete vykonať nové nastavenie.

Kedy sa obmedzenie doby aktivuje, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

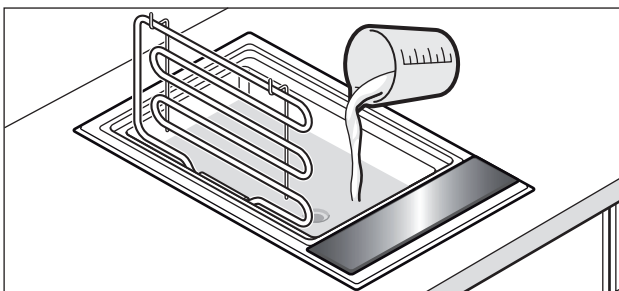
Grilovanie nad lávovými kameňmi

Na vašom grile môžete grilovať nad lávovými kameňmi alebo nad vodným kúpelom.

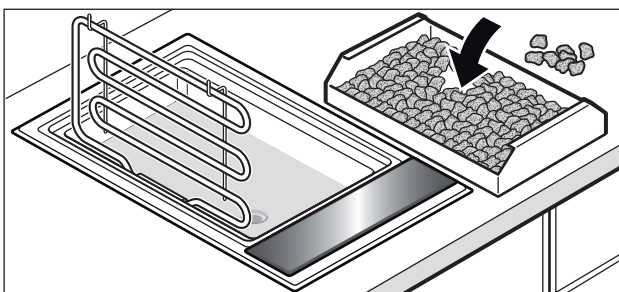
Lávové kamene akumulujú páľavu sálajúcu z vyhrievacieho telesa grilu a umožňujú intenzívne a rovnomerné rozloženie tepla.

Nastavenie grilu

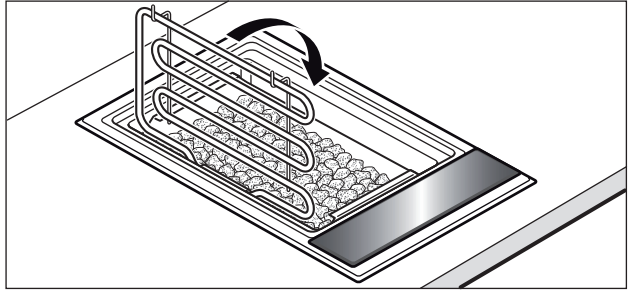
1. Zložte grilovací rošt a vyklopte vyhrievacie teleso grilu. Vyberte z prístroja vaňu na lávové kamene.
2. Naplňte grilovacia nádobu 700 ml vody až po spodnú značku.



3. Vyberte lávové kamene zo sáčku a vložte ich do vane na lávové kamene. Vložte vaňu na lávové kamene do prístroja.



4. Sklopte vyhrievacie teleso grilu a položte grilovací rošt.



5. Stupeň grilovania nastavte podľa tabuľky.
Gril predhrejte podľa tabuľky. Potom môžete porozkladať potraviny pripravené na grilovanie.

Odkvapkávaním tuku na vyhrievacie teleso grilu a horúce lávové kamene vzniká dym.
Odkvapkávajúci tuk môže krátko vzplanúť.

Doplnenie vody

Pred každým grilovaním skontrolujte hladinu vody v grilovacej nádobe. Prípadne dolejte vodu až po spodnú značku.



Pozor, nebezpečie obarenia! Ak sa pri doplňovaní dostane voda na horúci grilovací rošt alebo na vyhrievacie teleso grilu, vzniká vodná para.

Vypustenie vody

Keď je voda pri vypúšťaní ešte horúca, nalejte do nej najprv studenú vodu, aby vychladla!

Pred vypúšťaním vody postavte pod výpustný kohútik tepelne odolnú nádobu. Otočením páčky o 90° smerom nadol otvorte kohútik. Potom otočením páčky nahor až na doraz zavrite kohútik.

Výmena lávových kameňov

Lávové kamene absorbujú odkvapkávajúci tuk a sú ním nasýtené, ak stmavnú. Vtedy sa lávové kamene musia vymeniť.

Lávové kamene vhodné pre váš gril zakúpite u špecializovaného predajcu alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu.

Grilovanie nad vodným kúpeľom

Pri grilovaní nad vodným kúpeľom je grilované mäso vďaka stúpajúcej vodnej pare šťavnatejšie.

1. Zložte grilovací rošt a vyklopte vyhrievacie teleso grilu. Vyberte z prístroja vaňu na lávové kamene.
2. Naplňte grilovaciu nádobu 2,5 l vody až po hornú značku.
3. Sklopte vyhrievacie teleso grilu a položte grilovací rošt.
4. Stupeň grilovania nastavte podľa tabuľky. Gril predhrejte podľa tabuľky. Potom môžete porozkladať potraviny pripravené na grilovanie.

Doplnenie vody

Pri grilovaní kontrolujte hladinu vody v grilovacej nádobe. Prípadne dolejte vodu až po hornú značku.



Pozor, nebezpečie obarenia! Ak sa pri doplňovaní dostane voda na horúci grilovací rošt alebo na vyhrievacie teleso grilu, vzniká vodná para.

Vypustenie vody

Keď je voda pri vypúšťaní ešte horúca, nalejte do nej najprv studenú vodu, aby vychladla!

Pred vypúšťaním vody postavte pod výpustný kohútik tepelne odolnú nádobu. Otočením páčky o 90° smerom nadol otvorte kohútik. Potom otočením páčky nahor až na doraz zavrite kohútik.

Tabuľky a tipy

Tabuľka grilovania

Údaje v tabuľkách majú iba orientačný charakter a platia pre predhriaty gril. Údaje sa môžu v závislosti od druhu a množstva grilovaných potravín odlišovať.

Grilované potraviny položte na gril až po uplynutí doby potrebnej na predhriatie grilu.

Grilované potraviny obracajte aspoň raz.

Grilované potraviny	Doba predhriatia v minútach	Nastavenie pri grilovaní nad lávovými kameňmi	Nastavenie pri grilovaní nad vodným kúpeľom	Doba grilovania v minútach
Hovädzí steak, medium, 2-3 cm	12	7 - 8	9	8 - 10
T-bone steak, ružová farba, 3 cm	12	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Steak z bravčovej krkvice, bez kostí	12	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Bravčové kotlety*, 2 cm	10	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Jahňacie kotlety, ružová farba, 2 cm	10	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Kuracie prsia, 2 cm	10	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Kuracie krídla, à 100 g	10	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Morčací rezeň, prírodný, 2 cm	10	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Lososový steak**, 3 cm	10	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Steak z tuniaka**, 2 cm	10	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Pstruh***, celý, 200 g	10	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Veľké krevety, à 30 g	12	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburger / frikadely, 1 cm	10	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Šašliky****, à 100 g	10	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Grilovaná klobása, à 100 g	10	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Zelenina*****	8	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Narezať pozdĺž kosti.

** Grilovací rošt potrite olejom.

*** Kožu dobre potrite olejom, pred obrátením ešte raz potrite olejom.

**** Často obracajte.

***** napr. baklažán, cukety v plátkoch hrubých 1 cm, paprika na štvrtky.

Tipy pre grilovanie

Kvalita mäsa

Výsledok grilovania závisí od druhu a kvality mäsa a od vašej individuálnej chuti. Kúsky grilovaného mäsa by mali byť čo možno rovnako hrubé. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.

Predhriatie grilu

Gril vždy predhrejte. To umožní, že intenzívnym tepelným vyžarovaním sa na grilovaných potravinách vytvorí kôrka a potom z nich nemôže vytekať šťava.

Príprava potraviny pre grilovanie

Ak chcete zabrániť vysušeniu povrchu a zvýrazniť chuť, potrite grilované potraviny zľahka olejom vhodným pre grilovanie (odolným voči vysokej teplote). Dbajte na to, aby ste nepoužili príliš mnoho oleja, inak hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Steaky grilujte vždy neosolené. Inak by mohla vyteciť voda a rozpustné živiny a potraviny tak stratia tieto cenné látky.

Tukovú vrstvu (napr. na kotlete) odstráňte až po grilovaní, inak mäso stratí šťavu a arómu.

Vloženie grilovaných potravín

Grilované kúsky položte priamo na rošt. Ak grilujete iba jeden kúsok, položte ho pokiaľ možno do stredu roštu. Tak sa najlepšie vydará.

Obracanie grilovaných potravín

Mäso obráťte, keď na povrchu uvidíte kvapôčky.

Grilované kúsky obráťte až vtedy, keď sa dajú ľahko uvoľniť z roštu. Keď mäso zostane na rošte prilipnuté, zničia sa jeho vlákna a vytečie šťava.

Tipy pre grilovanie

Mäso počas grilovania neprepichujte. Môže vyteciť šťava.

Ak sa na povrchu steaku objaví šťava, je mäso pripravené ako medium (vo vnútri ružové a navrchu chrumkavo hnedé).

Grilované pokrmy podávajte horúce. Potraviny ihneď podávajte, neudržiujte ich v teplom stave, inak mäso stuhne.




Kvapkajúci tuk

Kvapkajúci tuk sa môže na vyhrievacom telese vznietiť, čo povedie ku krátkodobému vzniku ohňa a dymu. Ak tomu chcete zabrániť, mali by ste potraviny s vyšším obsahom tuku grilovať nad vodným kúpeľom.

Časovač


Časovač môžete používať ako kuchynskú minútku. Časovač gril nezapína a ani ho nevypína. Časovačom môžete nastaviť dobu až 99 minút. Časovač môžete používať aj pri vypnutom grile.

Nastavenie sa robí nasledovne


1. Tlačte symbol  dovedy, pokiaľ sa nerozsvieti . Na indikátore časovača svieti .

2. Na ploche pre nastavenie časovača nastavte požadovaný čas grilovania.

Po uplynutí doby

Po uplynutí doby zaznie signál. Na indikátore časovača svieti . Po 10 sekundách sa indikátor vypne.

Zmena doby

Stlačte symbol , na ploche pre nastavenie časovača nastavte novú dobu.

Základné nastavenia

Váš prístroj má rôzne základné nastavenia. Tieto základné nastavenia môžete prispôbiť vašim zvyklostiam.

Zobrazenie

Funkcia

c 2

Zvuk signálu

0 Potvrdzovací signál a signál nesprávnej obsluhy sú vypnuté

1 Zapnutý je len signál nesprávnej obsluhy

2 Potvrdzovací signál a signál nesprávnej obsluhy sú zapnuté*

c 6

Doba trvania signálu, že časovač je ukončený

1 10 sekúnd*

2 30 sekúnd

3 1 minúta

c 0

Resetovanie na základné nastavenie






0 Vypnuté

1 Zapnuté

* Základné nastavenie

Zmena základných nastavení

Gril musí byť vypnutý.

1. Zapnite gril.
2. V priebehu nasledovných 10 sekúnd tlačte symbol  nepretržite 4 sekundy. Na pravom displeji bliká , na ľavom displeji svieti .
3. Stláčajte symbol  dovedy, pokiaľ na pravom displeji neblíkajú požadovaný údaj.
4. Na ploche pre nastavenie nastavte požadovanú hodnotu.
5. 4 sekundy tlačte nepretržite symbol .

Nastavenie sa uloží.

Vypnutie bez uloženia

Základné nastavenie opustíte tak, že gril vypnete hlavným vypínačom. Zmeny nebudú uložené.

Ošetrovanie a čistenie

Nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.



Pozor, nebezpečie popálenia! Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť.

Gril vyčistite po každom použití. V opačnom prípade sa pripálené zvyšky dajú už len veľmi ťažko odstrániť.

Vypustenie vody

Keď je voda pri vypúšťaní ešte horúca, nalejte do nej najprv studenú vodu, aby vychladla!

Pred vypúšťaním vody postavte pod výpustný kohútik tepelne odolnú nádobu. Otočením páčky o 90° smerom nadol otvorte kohútik. Potom otočením páčky nahor až na doraz zavrite kohútik.

Čistenie kovových častí	Kovové časti umyte teplým alkalickým umývacím prostriedkom a vytrite ich dosucha, až sa budú lesknúť.
	Neškrabte ani nedrhnite, pretože by došlo k vzniku trvalých škrabancov. Odolné znečistenia uvoľnite mäkkou kefou alebo ich nechajte odmočiť.
Čistenie grilovacieho roštu	Grilovací rošt vyčistíte ručne miernym umývacím prostriedkom. Na smaltovanom grilovacom rošte nepoužívajte kyslé tekutiny (citrónová šťava, ocot atd.). Pripálené zostatky nezoškrabujte, ale ich nechajte odmočiť v roztoku s alkalickým umývacím prostriedkom.
Lávové kamene	Veľmi vlhké lávové kamene vysušte v rúre pri 200 °C. Tým môžete zabrániť prípadnému vytvoreniu plesne.
Sklokeramická doska a kryt zo sklokeramiky	Malé znečistenia odstráňte vlhkou utierkou alebo teplým alkalickým umývacím prostriedkom. Zvyšky umývacieho prostriedku umyte studenou vodou, plochu vytrite dobre dosucha.
Nevhodné čistiace prostriedky	V žiadnom prípade nepoužívajte špongie s drsným povrchom alebo abrazívne prostriedky. Ani chemicky agresívne čistiace prostriedky, ako spreje na čistenie rúry na pečenie alebo odstraňovače škvŕn, nesmiete používať. Grilovací rošt, vaňu na lávové kamene a kryt zo sklokeramiky neumývajte v umývačke riadu.

Odstránenie porúch

Často je príčinou poruchy iba nejaká maličkosť. Predtým, než budete kontaktovať zákaznícky servis, si prečítajte nasledovné informácie.

Zobrazenie	Chyba	Opatrenie
Žiadne	Napájanie prúdom je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku cez ktorú je prístroj napájaný. Skontrolujte podľa iných elektrospotrebičov, či nedošlo k výpadku prúdu.
E bliká	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom leží nejaký predmet.	Otrite ovládací panel od vlhkosti alebo predmet z neho odstráňte. Potom stlačte ľubovoľné tlačidlo.
F4	Elektronika sa prehriala a vypol prístroj.	Vyčkajte, pokiaľ elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte ľubovoľné tlačidlo.
F8	Prístroj sa používal príliš dlho a vypol sa.	Gril môžete okamžite znovu zapnúť.

Zákaznícky servis

V prípade, že sa musí prístroj opraviť, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Adresu a tel. číslo najbližšieho servisného miesta nájdete v tel. zozname. Uvedené centrá zákazníckeho servisu vám tiež radi povedia, kde sa vo vašom okolí nachádzajú servisné miesta.

Číslo E a číslo FD

V prípade, že budete kontaktovať náš zákaznícky servis, uveďte číslo E a číslo FD prístroja. Typový štítok s číslami nájdete na prístroji. Dáta vášho prístroja môžete ihneď zapísať do dole uvedených políčok, aby ste ich v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať.

Číslo E	FD
---------	----