

KLARSTEIN NIETSRVTK  
TEIN NIETSRVTK KLAR  
KLARSTEIN NIETSRVTK  
TEIN NIETSRVTK KLAR  
KLARSTEIN NIETSRVTK  
TEIN NIETSRVTK KLAR  
KLARSTEIN NIETSRVTK

# KLARSTEIN

**Steakreaktor Core**

Vysokoteplotný gril

10035085



Vážený zákazník,

Gratulujeme Vám k zakúpeniu tohto produktu. Prečítajte si pozorne nasledujúce pokyny a postupujte podľa nich, aby ste predišli možným škodám. Nezodpovedáme za škody spôsobené nedodržaním pokynov alebo nesprávnym použitím. Naskenujte QR kód, aby ste získali prístup k najnovšiemu používateľskému manuálu a ďalším informáciám o produkte.




---

## OBSAH

---

Bezpečnostné pokyny 2
Obsah balenia 4
Prehľad zariadenia 5
Pred uvedením do prevádzky 6
Uvedenie do prevádzky a obsluha 8
Starostlivosť a údržba 13
Riešenie problémov 14
Pokyny k likvidácii 15
Výrobca 15

---

## TECHNICKÉ ÚDAJE

---

Kód produktu	10035085
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Spotreba energie (watty)	1800– 2100 W
Rozmery	cca. 26 x 42 x 48 cm (Š x V x H)
Rozmery roštu na grilovanie	cca. 18,6 x 30 cm (Š x V x H)
Hmotnosť aj s príslušenstvom	12,13 kg

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento návod na použitie obsahuje dôležité informácie o bezpečnom používaní grilu, ako aj tipy a informácie o každodennom používaní a likvidácii. Pred použitím zariadenia si prečítajte návod na použitie. Pred použitím grilu sa intenzívne oboznámte s týmto návodom na použitie a používajte ho iba v opísaných oblastiach použitia a na opísané účely. Ak sa gril predáva alebo odovzdáva ďalej, je dôležité, aby ste tento návod na použitie odovzdali tiež. Je neoddeliteľnou súčasťou produktu.

### Určené použitie

- Tento vysoko-teplotný gril je určený výlučne na grilovanie potravín. Nie je určený na použitie v spoločnosti alebo na komerčné použitie. Používajte gril výlučne na súkromné použitie, na akékoľvek iné použitie nie je určený.
- Gril je určený výlučne na použitie v interiéri a nesmie sa používať mimo uzavretých priestorov.
- Okrem toho sa nesmie používať ako zabudované zariadenie. Tento gril vyhovuje všetkým relevantným normám a smerniciam v súvislosti s zhodou CE. Ak je gril upravený bez súhlasu výrobcu, zhoda s týmito normami už nie je zaručená. Akákoľvek zodpovednosť výrobcu za škody alebo poruchy, ktoré z toho vyplývajú, je vylúčená.
- Dodržiavajte národné predpisy a zákony krajiny v ktorej zariadenie používate.

### Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Pozorne si prečítajte pokyny a užívateľský manuál a uchovajte ho pre prípad potreby.
- Tento gril je vhodný iba na použitie v suchých vnútorných priestoroch. Nie je určený na použitie v miestnostiach s vysokou teplotou alebo vlhkosťou (ako sú kúpeľne) alebo nadmerným prachom.
- Nikdy neponárajte prístroj alebo napájací kábel do vody alebo iných tekutín.
- Gril je určený výlučne na použitie v interiéri a nesmie sa používať mimo uzavretých priestorov.
- Gril nie je určený na prevádzku s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.



#### VAROVANIE

Riziko popálenia! Všetky povrchové časti zariadenia môžu byť veľmi horúce. Dotyk s nimi môže spôsobiť vážne popáleniny! Pri grilovaní majte nasadené tepelne odolné rukavice v súlade s predpisom OOP (kategória II týkajúca sa tepelnej ochrany, DIN-EN 407).



Rukavice označené týmto symbolom sú zvlášť odolné voči teplu.

- Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Udržujte deti mimo v dostatočnej vzdialenosti od grilu
- Neposúvajte gril keď je v prevádzke.

- Na grile sa nesmú robiť žiadne zmeny!
- Ak je zariadenie viditeľne poškodené, nepoužívajte ho.
- Ak zistíte akékoľvek poškodenie, nikdy sa nepokúšajte opraviť gril sami, ale kontaktujte výrobcu alebo zákaznícky servis, aby ste predišli akýmkoľvek rizikám.
- Nikdy neotvárajte kryt grilu. V prípade akýchkoľvek defektov kontaktujte výrobcu alebo zákaznícky servis. V prípade opráv, úprav, nesprávneho pripojenia alebo nesprávnej obsluhy, ktoré sami vykonáte, sú vylúčené záruky a nároky na záruku.
- Počas času keď je gril v prevádzke nevykonávajte s grilom žiadne ďalšie činnosti ako napr. čistenie a preprava.
- Pri obsluhu grilu udržiavajte minimálnu vzdialenosť 15 cm na každej strane (50 cm hore) od stien a predmetov.
- Gril nesmie byť počas prevádzky nikdy zakrytý, najmä musí byť vždy zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu pre ventilátory (4) na zadnej strane. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Ak gril nepoužívate, vypnite ho a odpojte sieťovú zástrčku potom čo gril úplne vychladol.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami môžu zariadenie používať, iba ak sú poučené o tom, ako zariadenie používať a to osobou zodpovedajúcou za ich bezpečnosť, ktorá rozumie rizikám súvisiacim s prevádzkou zariadenia.
- Výslovne odporúčame, aby tento gril nepoužívali deti do 16 rokov!
- Deti sa nesmú so zariadením hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a sú pod neustálym dohľadom.
- Zariadenie uchovávajte mimo dosahu detí. Stúpa riziko udusenia sa!
- Gril používajte iba vtedy, keď pociťujete úplnú fyzickú a duševnú silu. Gril sa nesmie používať pod vplyvom alkoholu, liekov alebo drog, ani v prípade choroby alebo únavy. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Nenechávajte gril počas prevádzky bez dozoru.
- Deti mladšie ako 8 rokov musia byť mimo dosahu spotrebiča a napájacieho kábla. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis výrobcu alebo odborný servis, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- O možných rizikách pri manipulácii s grilom upozorníte aj ostatných používateľov.

#### Osobitné bezpečnostné pokyny (nebezpečenstvo popálenia a požiaru!)

- Ak počas prevádzky dôjde k neočakávanému výpadku napájania, vyberte grilované jedlo. Pretože ventilátory (4) vtedy nefungujú, môže sa teleso grilu značne zahriať. Hrozí nebezpečenstvo popálenia sa!
- Toto zariadenie musí byť počas používania držané mimo dosahu horľavých materiálov
- Dbajte na to, aby sa jedlo určené na grilovanie nedostalo do kontaktu s vyhrievacím telesom (6) v komore na grilovanie. Extrémne vysoké teploty môžu zapáliť jedlo, ktoré sa má grilovať. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Komora na grilovanie je veľmi horúca. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí.
- Na vybratie roštu na grilovanie (11) vždy používajte rukoväť (9).

- Tuky a oleje sa môžu pri nesprávnom použití vznietiť. Nikdy sa ich nepokúšajte uhasiť vodou. Výsledkom by mohla byť výbušná zmes, ktorá môže spôsobiť popáleniny ohrozujúce život. Než začnete hasiť plamene, najskôr vytiahnite sieťovú zástrčku. Potom haste vhodným hasiacim prostriedkom, napr. hasiaci prístroj pre masťotu, hasiaca prikrývka alebo piesok. Hrozí nebezpečenstvo popálenia a výbuchu!

Pokyny na používanie grilu (nebezpečenstvo poškodenia majetku!)

- Umiestnite gril na ľahko prístupný, rovný, tepelne odolný a stabilný pracovný povrch.
- Pri vyťahovaní roštu na grilovanie (11) alebo misky na odkvapkávanie tuku (10) môže z grilovaného jedla stekať tuk alebo tekutina.
- Chráňte gril pred horúcimi povrchmi.
- Okamžite prestaňte používať gril ak zistíte akékoľvek poškodenie grilu alebo príslušenstva.
- Poškodené časti sa musia vymeniť za originálne náhradné diely. Obráťte sa na zákaznícky servis.

Dôležité pokyny ohľadom obalu

- Uschovajte baliaci box a baliaci materiál ak by ste v budúcnosti chceli zariadenie vrátiť. Bezpečné vrátenie je možné iba pri tomto špeciálnom balení.
- Pomôžte nám chrániť našu planétu. Nevyhadzujte príslušné dva stípkiky, môžu byť znovu použité!
- Obalové materiály nám prosím vráťte. Pokyny nájdete priamo na vnútornej strane škatule. V rámciku nájdete aj štítko pre vrátenie. Používa sa výlučne na vrátenie obalu a nie na vrátenie zariadenia!
- Ak bude z dôvodu uplatnenia záruky potrebné neskoršie vrátenie zariadenia, kontaktujte náš zákaznícky servis a my vám zašleme kompletne baliace materiály.

Pred prvým použitím

- Uložte Steakreaktor na dobre vetrané miesto a zapnite ho na približne 10 minút. Počas tejto doby sa môže objaviť zápach spôsobený špeciálnymi olejmi použitými počas výroby.
- Po tomto prvom uvedení do prevádzky a následnom dôkladnom vyčistení je váš Steakreaktor pripravený na použitie.

---

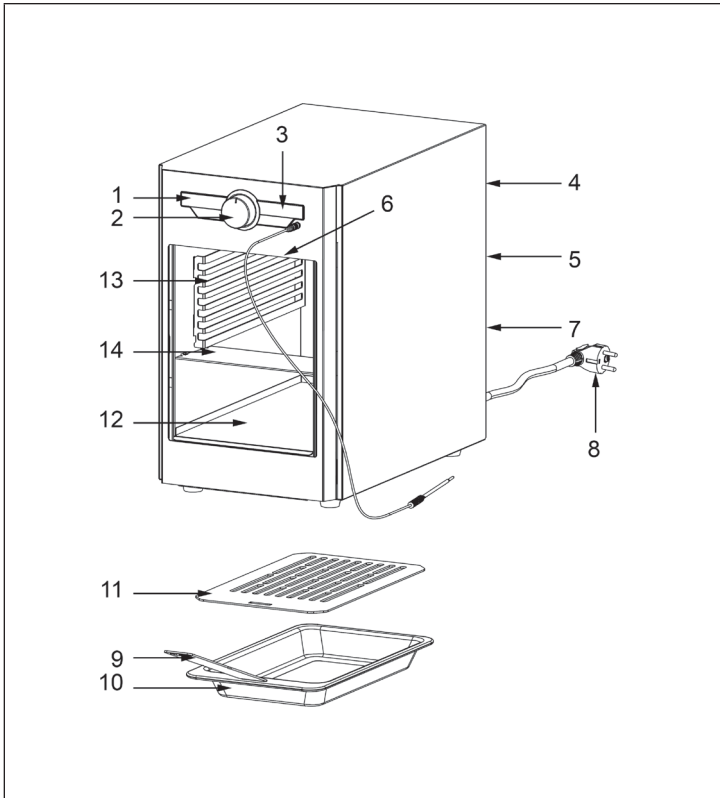
## OBSAH ZÁSIELKY

---

- Vysoko-teplotný gril
- Rošt na grilovanie
- Držiak roštu na grilovanie (2 kusy)
- Miska na odkvapkávanie tuku
- Rukoväť (s integrovaným otváračom na fľaše)
- Návod na použitie

Opatrne vyberte gril a všetko príslušenstvo z balenia. Vyberte jednotku z obalu a skontrolujte, či sú všetky časti úplné a nepoškodené. V prípade neúplnej alebo poškodenej zásielky kontaktujte zákaznícky servis.

## PREHĽAD ZARIADENIA



1 Displej (teplota)

2 Regulátor

3 Displej (čas)

4 Ventilátor (na zadnej strane jednotky)

5 Navíjanie kábla (na zadnej strane jednotky)

6 Vyhrievacie teleso

7 Hlavný vypínač (na zadnej strane jednotky)

8 Napájací kábel

9 Rukoväť

10 Miska na odkvapkávanie tuku

11 Rošt na grilovanie

12 Komora na grilovanie

13 Držiak roštu na grilovanie

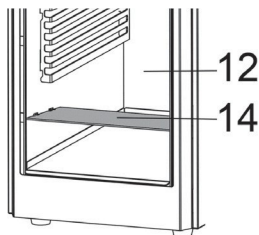
14 Reflexná doska

## PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY

### Umiestnite Gril

1. Umiestnite gril na rovný, tepelne odolný povrch, najlepšie na predný okraj pracovnej dosky alebo základne.
2. Dodržiavajte minimálnu vzdialenosť 15 cm v okolí zariadenia (50 cm hore) od stien a predmetov.
3. Vyberte rošt na grilovanie (11), misku na odkvapkávanie tuku (10) a držiak roštu na grilovanie (13).
4. Pred prvým použitím spotrebiča vyčistite interiér a všetko vnútorné príslušenstvo opísané v tejto kapitole (pozri časť "Čistenie a údržba" v tomto návode).
5. Potom vložte nazad držiak roštu na grilovanie. (13). Vezmite prosím na vedomie, že každý z 2 držiakov roštu na grilovanie (13) sa môže použiť iba na konkrétnu stranu. Vybratia držiakov (13) roštu na grilovanie, ktoré sú umiestnené po stranách komory na grilovanie (12), majú medzi sebou rôzne vzdialenosti. Vybratia s veľkými vzdialenosťami smerujú k prednej časti grilu.
6. Teraz vložte rošt na grilovanie (11) do hornej koľajnice držiaka roštu na grilovanie (13) a misku na odkvapkávanie tuku (10) na spodok komory na grilovanie (12).

Reflexná doska (14), ktorá je trvalo namontovaná v komore na grilovanie (12), slúži na zabránenie nadmerného zahrievania pracovnej plochy pred grilom.



### Vybratie / vloženie roštu na grilovanie (11)



#### VAROVANIE

Riziko popálenia! Používajte ochranné rukavice, aby ste predišli popáleniu. Počkejte kým rošt na grilovanie (11) vychladne a potom ho vyberte.

Pamätajte, že rošt na grilovanie (11) sa musí vždy zasunúť tak, aby držiak rukoväte (šípka) na grile (11) smeroval dopredu. Iba tak je možné použiť rukoväť (9).





## a) Vyberanie:

1. Na vybratie roštu na grilovanie (11) použite dodávanú rukoväť (9). Zasuňte ho zhora do priloženého držiaka rukoväte.
2. Teraz opatrne vytiahnite rošt (11) na grilovanie dopredu z držiaka roštu (13).
3. Rošt na grilovanie (11) je veľmi horúci. Umiestnite ho iba na povrch odolný voči teplu.

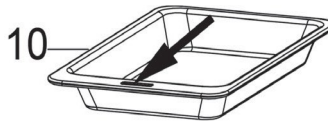
## b) Vkládanie:

1. Pri vkladaní roštu na grilovanie (11) použite priloženú rukoväť (9). Zasuňte ho zhora do priloženého držiaka rukoväte.
2. Držiaky roštu na grilovanie (13) na ľavej a pravej strane grilu vám umožňujú zvoliť si medzi 7 výškami zasunutia. Pri výbere výšky vkladania dbajte na to, aby sa rozmery potravín, ktoré sa majú grilovať, zhodovali a aby sa počas vkladania nelepili na kryt grilu alebo aby sa nedostali do kontaktu s vyhrievacím telesom (6).
3. Teraz rošt na grilovanie (11) opatrne zasuňte do držiaka roštu na grilovanie (13).
4. Vyberte rukoväť (9), aby sa počas procesu grilovania nemohla zahriať.

## Miska na odkvapkávanie tuku(10)

1. Položte misku na odkvapkávanie tuku (10) na spodok komory na grilovanie(12), aby ste zachytili akékoľvek tekutiny kvapkajúce z grilovaného jedla.
2. Na vloženie alebo vybratie misky na odkvapkávanie tuku (10) použite dodávanú rukoväť (9). Vložte ju zhora do priloženého držiaka rukoväte.

Nezabudnite, že miska na odkvapkávanie tuku (10) musí byť vždy vložená tak, aby rukoväť nádoby (šípka) smerovala dopredu. Iba tak je možné použiť rukoväť (9).



## UVEDENIE DO PREVÁDZKY A OBSLUHA



### NEBEZPEČENSTVO

Pred uvedením do prevádzky sa oboznámte so všetkými bezpečnostnými pokynmi uvedenými v kapitole „Bezpečnostné pokyny“.

Príprava:



### VAROVANIE

Riziko popálenia! Počas prevádzky je gril a povrchy grilu veľmi horúce.

- Pri grilovaní používajte rukavice odolné voči teplu v súlade s nariadením o OOP (kategória II týkajúca sa tepelnej ochrany, DIN-EN 407).
  - Na grilovanie potravín používajte vhodné nástroje, napr. kliešte na grilovanie, aby sa zabránilo popáleniu.
  - Zabráňte úniku pary!
  - Gril je po vypnutí ešte veľmi dlhý čas horúci. Hrozí nebezpečenstvo popálenia sa!
  - O uvedených opatreniach informujte aj ostatných používateľov.

Predhrievanie

**POZNÁMKA:** Vyhrievanie sa dá kedykoľvek vypnúť stlačením a podržaním regulátora (2).

1. Vložte rošt na grilovanie (11) do hornej úrovne zasunutia, aby sa zaistilo rýchlejšie zahrievanie.
2. Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
3. Zapnite gril hlavným vypínačom (7).
4. Po krátkej dobe zaznejú 2 signálne tóny.

**POZNÁMKA:** Ak sa gril dlhší čas nepoužíva, automaticky sa prepne do pohotovostného režimu, ak je hlavný vypínač (7) už zapnutý. Tento stav je na ľavom displeji (1) označený osvetlenou bodkou. Jedným stlačením regulátora (2) môžete gril znova uviesť do prevádzky.

5. Displej vľavo (1) ukazuje nastaviteľnú maximálnu teplotu 800 ° C a displej vpravo (3) zobrazuje prednastavenú dobu prevádzky 20:00 minút. Ak ste už tieto hodnoty upravili skôr, po opätovnom zapnutí sa zobrazia vami zmenené hodnoty.

Teraz máte nasledujúce dve možnosti:

#### A) Grilovanie s prednastavenými hodnotami teploty a času

1. Stlačením regulátora (2) spustíte proces grilovania s predvolenými hodnotami. Zaznie signálny tón.
2. Gril sa teraz zahrieva a na displeji (1, 3) sa zobrazuje teplota a zostávajúci čas.

---

POZNÁMKA: Proces zahrievania je možné kedykoľvek prerušiť. Aby ste to dosiahli, podržte regulátor (2) stlačený cca. 2 sekundy. Na obnovenie procesu ohrevu stlačte regulátor (2) a pokračujte znova, ako je opísané vyššie.

---

3. Pri teplote cca. 100 °C sa ventilátory (4) na zadnej strane grilu zapnú, aby ochladili skriňu.
4. Po dosiahnutí nastavenej cieľovej teploty zaznie signálny tón a gril je pripravený na použitie.

#### B) Zmena hodnôt teploty a času

1. Otáčaním regulátora (2) najskôr zvolíte želanú teplotu grilovania medzi 800 °C a 200 °C. Počas nastavovania na displeji bliká „C“ (1). Výber potvrdíte stlačením regulátora (2) Zaznie signálny tón.
2. Teraz otočením regulátora (2) vyberte požadovaný čas prevádzky medzi 1:00 až 30:00 minútami. Počas nastavovania bliká na displeji „:“ (3). Výber potvrdíte otočením regulátora (2) Zaznie signálny tón.
3. Gril sa teraz zahrieva a na displeji (1, 3) sa zobrazuje teplota a zostávajúci čas.

---

POZNÁMKA: Proces zahrievania je možné kedykoľvek prerušiť. Aby ste to dosiahli, podržte regulátor (2) stlačený cca. 2 sekundy. Na obnovenie procesu ohrevu stlačte regulátor (2) a pokračujte znova, ako je opísané vyššie.

---

4. Pri teplote cca. 100 °C sa ventilátory (4) na zadnej strane grilu zapnú, aby ochladili skriňu.
5. Po dosiahnutí nastavenej cieľovej teploty zaznie signálny tón a gril je pripravený na použitie.

Poznámka: Aktuálna teplota zobrazená na displeji (1) sa meria snímačom teploty zabudovaným vo vyhrievacom telese (6). Skutočná teplota roštu na grilovanie (11) sa od nej môže líšiť.

## Grilovanie

Poznámka: Marinované alebo veľmi tučné mäso by sa nemalo grilovať v horných policiach. Môže vznikáť silný dym.

POZNÁMKA: Vyhrievanie sa dá kedykoľvek vypnúť stlačením a podržaním regulátora (2).



## VAROVANIE

Riziko popálenia! Rukoväť (9) nesmie počas prevádzky nikdy zostať v rošte na grilovanie (11).

Nedotýkajte sa grilu ak počas prevádzky dôjde k neočakávanému výpadku napájania.

1. Ak chcete položiť jedlo do grilu, vyberte rošt na grilovanie (11) pomocou rukoväte (9),
2. Potraviny, ktoré chcete grilovať, vždy umiestnite čo najviac na stred roštu(11). Potraviny, ktoré sa majú grilovať, by sa nikdy nemali dotýkať držiaka roštu (13) a držiaka pre rukoväť (9). Rošt na grilovanie (11) by nemal byť preplnený, čo by mohlo mať negatívny vplyv na výsledok grilovania.
3. Potom vyberte optimálnu výšku zasunutia do roštu na grilovanie (11).
4. Akonáhle sa dosiahne požadované zhnednutie, jedlo otočte.

POZNÁMKA: Ak je to potrebné, použite grilovací teplomer, ktorý dokáže zmerať teplotu stredu potraviny, ktorá sa má grilovať, aby sa dosiahol požadovaný bod varenia potraviny. To môže byť obzvlášť užitočné pri grilovaní mäsa a rýb.

5. Aby ste dosiahli želaný bod varenia, nechajte jedlo po aktívnom grilovaní nejaký čas variť sa pri nižšej teplote. Na to použite rukoväť (9), aby ste vybrali rošt na grilovanie (11) a umiestnili ho na misku na odkvapkávanie tuku(10) na dne komory na grilovanie (12). Počas dodatočného varenia musí byť vyhrievanie vypnuté stlačením a podržaním regulátora (2). Čas po varení závisí od vášho osobného vkusu a požadovaného prípravku (približne 2 až 4 minúty).
6. Na umiestnenie mäsa na rošt na grilovanie (11) alebo jeho vybratie použite kliešte na grilovanie. Pred konzumáciou by teraz malo mäso zostať mimo grilu po dobu cca. 2 až 4 minúty.
7. Nechajte rošt na grilovanie (11) a misku na odkvapkávanie tuku (10) na grile, kým sú ešte horúce.

### Tipy na prípravu:

- Steakové mäso by sa malo pred prípravou vybrať z chladničky a malo by dosiahnuť izbovú teplotu.
- Hovädzie steaky by sa mali vždy (ak to umožňuje hrúbka mäsa) grilovať na jednej z horných políc a pri maximálnej teplote. Týmto spôsobom sa dosiahne tzv. Maillardova reakcia v čo najkratšom čase. Aminokyseliny obsiahnuté v mäse tu reagujú so sacharidmi a proteínovými zložkami. To dáva mäsu ideálnu kôru, zatiaľ čo vnútro zostáva úžasne šťavnaté. „Maillardova reakcia“ by sa nemala zamieňať s „karamelizáciou“, ktorá sa v tejto súvislosti často spomína. Obe reakcie sa však môžu vyskytnúť súčasne.
- Upozorňujeme, že čas grilovania je veľmi krátky a v závislosti od charakteru mäsa môže byť steak pripravený na jednej strane približne po 2 minútach.

Príklad postupu grilovania hovädzieho mäsa  
(približne 350 g, hrúbka približne 2,5 cm)

1. Predhrejte gril na 800 °C.
2. Vložte rošt na grilovanie (11) s mäsom do druhej najvyššej úrovne v komore.
3. Prvú stranu grilujte asi 2 minúty, druhú stranu asi 1:50 minút.
4. Vyberte rošt na grilovanie (11) s mäsom a položte ho na misku na odkvapkávanie tuku (10). Čas po varení závisí od vášho osobného vkusu a požadovaného prípravku (približne 2 až 4 minúty).
5. Pred konzumáciou by teraz malo mäso zostať mimo grilu po dobu cca. 2 až 4 minúty.

### Nastavenie teploty a času počas grilovania

1. Počas grilovania stlačte regulátor (2). Zaznie signálny tón a na displeji bliká „C“ (1). Otáčaním regulátora (2) nastavte teplotu. Výber teploty potvrdíte stlačením regulátora (2)
2. Teraz na displeji bliká „:“ (3). Otáčaním regulátora (2) nastavte čas prevádzky. Otáčaním regulátora (2) potvrdíte zvolený čas prevádzky.
3. Zaznie signálny tón a proces grilovania pokračuje s upravenými nastaveniami.

### Fáza chladenia / Vypnutie

---

POZNÁMKA: Vyhrievanie sa dá kedykoľvek vypnúť stlačením a podržaním regulátora (2).

---

- Počas fázy chladenia pokračujú ventilátory (4) nejaký čas, kým teplota neklesne pod cca. 100 °C. Až do tohto bodu sa hlavný vypínač (7) nesmie vypnúť.
- Počas fázy chladenia sa na displeji (1) zobrazuje „hot“. To signalizuje vysokú zvyškovú teplotu v komore na grilovanie (12).

- Zároveň sa na displeji (3) zobrazí „OFF“, čo znamená, že proces vyhrievania je vypnutý.
- Ventilátory (4) sa zastavia, keď teplota klesne pod cca. 100 °C. Po určitom čase zhasnú displeje (1, 3) a gril je v pohotovostnom režime. Tento stav je na ľavom displeji (1) označený osvetlenou bodkou.
- Ak už nemienite gril v blízkom čase používať, vypnite hlavný vypínač (7).
- Ak už nechcete pokračovať v grilovaní, mali by ste gril vyčistiť podľa pokynov v kapitole „Čistenie a údržba“.

#### Použitie penetračného teplomera

Aby ste zabezpečili optimálne uvarenie vášho steaku, môžete sledovať proces varenia mäsa počas temperovania pomocou penetračného teplomera. Teplomer môže merať v rozmedzí 0-99 °C.

1. Aktivujte teplomer zasunutím zástrčky do zásuvky napravo od displeja. Teraz sa v dolnej časti displeja zobrazí aktuálne nameraná teplota.
2. Zasuňte teplomer do stredu mäsa.

Nasledujúca tabuľka uvádza približné smerodajné hodnoty teplôt jadra pre zodpovedajúce stupne varenia hovädzích steakov:

rare - mierne opečený	< 45 °C
medium rare - mierne prepečený	46-55 °C
medium - stredne prepečený	56-60 °C
medium well - viac prepečený	61-65 °C
well done - úplne prepečený	66-75 °C

Poznámka: Teplomer môže byť zničený nadmerným teplom. Nepoužívajte ho s teplotou grilu vyššou ako 200 °C.



#### UPOZORNENIE

Riziko popálenia! Teplomer sa môže v dôsledku pôsobenia tepla zahriať. Používajte rukavice na pečenie alebo podobné pomôcky.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

### Údržba

- Pravidelne odstraňujte prach z mriežky ventilátora na zadnej strane zariadenia, napríklad kefou alebo vysávačom. V opačnom prípade gril neobsahuje žiadne časti, ktoré si vyžadujú údržbu.

### Čistenie



#### NEBEZPEČENSTVO

Riziko popálenia! Počas prevádzky je gril veľmi horúci. Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť.

- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, kefy s kovovými alebo nylonovými štetinami ani iné kovové čistiace predmety, ako sú nože, škrabky alebo kovové špongie. Môže to poškodiť povrch grilu.
- Pred čistením gril vypnite a odpojte napájací kábel.
- Gril kvôli čisteniu neponárajte do vody alebo do inej tekutiny.

Ak chcete gril vyčistiť, postupujte nasledovne:

1. Vyberte rošt na grilovanie (11) a misku na odkvapkávanie tuku (10). Dbajte na to, aby sa žiadna tekutina z misky na odkvapkávanie tuku (10) nerozliala, alebo aby z nej nevypadli zvyšky jedla po grilovaní..
2. Odstráňte držiaky roštu na grilovanie (13) tak, že ich vytiahnete z vybraní na stranách komory na grilovanie (12).
3. Opláchnite rošt na grilovanie (11), misku na odkvapkávanie tukov (10), držiaky roštov na grilovanie (13) a rukoväť (9) v oplachovacom kúpeli komerčným umývacím prostriedkom na umývanie riadu alebo alternatívne v umývačke riadu.

V nasledujúcom texte je podrobnejšie opísané čistenie grilu rozdelené na vonkajšie čistenie a vnútorné čistenie.

#### Vonkajšie čistenie

- Vonkajšie povrchy grilu čistite mierne navlhčenou mäkkou handričkou a komerčným čistiacim prostriedkom. Dbajte na to, aby sa do mriežky ventilátora nedostala žiadna vlhkosť.

#### Vnútorné čistenie

- Interiér grilu je možné čistiť vodou a bežným čistiacim prostriedkom na umývanie riadu. Na tvrdé nečistoty môžete použiť čistiace mlieko.
- Na odstránenie pripálenín použite bežnú špongiu. Nepoužívajte špongie s kovovými alebo nylonovými štetinami.
- Na čistenie interiéru, najmä v prípade pripálených zvyškov, odporúčame tiež použiť komerčne dostupný čistič rúry.

Uskladnite zariadenie ak ho nepoužívate

- Vyčistite gril podľa popisu v predchádzajúcej časti „Čistenie“.
- Napájací kábel (8) navíňte na navíjanie kábla (5) na zadnej strane mriežky.
- Gril skladujte iba na suchom a čistom mieste, mimo dosahu priameho snečného žiarenia a mimo dosahu detí.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV



### NEBEZPEČENSTVO

Riziko poranenia! Na grile nevykonávajte žiadne samostatné opravy. Nikdy neatvárajte kryt zariadenia. Ak problém nie je možné vyriešiť, kontaktujte zákaznícky servis.

V nasledujúcom texte nájdete niekoľko možných príkladov chýb, ktoré sa môžu vyskytnúť pri grile. Skontrolujte, či problém vyriešia uvedené riešenia.

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Gril nefunguje.	Sieťová zásuvka nie je dobre pripojená	Zapojte zástrčku do zásuvky, o ktorej viete, že bezpečne funguje.
	V zásuvke nie je napätie.	Pravdepodobne je obvod preťažený a poistka je spálená. Ak je to potrebné, odstráňte všetky ostatné spotrebiče (zariadenia), ktoré sú napájané rovnakým obvodom, a znova zapnite poistku.
	Hlavný vypínač (7) nie je zapnutý.	Zapnite hlavný vypínač (7).
Gril má príliš malý výkon.	Zvolená teplota je príliš nízka.	Nastavte vyššiu teplotu.
	Zvolená úroveň roštu na grilovanie (11) je príliš nízka.	Umiestnite rošt na grilovanie (11) na vyššiu úroveň.
	Gril nebol predhriaty.	Pred každým použitím gril predhrejte.



---

## POKYNY K LIKVIDÁCIÍ

---



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2012/19/EU tento symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Na základe smernice by sa mal prístroj odovzdať na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by inak mohol byť dôsledok nesprávnej likvidácie výrobku. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte na svoj Miestny úrad alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti.

---

## VÝROBCA

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Nemecko.



KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK