

ONECONCEPT

Vertikálny gril



10009355

Vážení zákazníci,

blahoželáme Vám k nadobudnutiu nového prístroja. Prečítajte nasledujúce pokyny a starostlivo ich dodržiavajte, aby ste sa vyhli možným poškodeniam. Za škody spôsobené nedodržiavaním bezpečnostných pokynov a neprimeraným používaním nepreberáme žiadnu zodpovednosť.

Technické údaje

Číslo výrobku	10009355
Spotreba elektrického prúdu	220 V ~ 50 Hz
Výkon	1500 W

Bezpečnostné pokyny

- * Prečítajte si pokyny.
- * Vonkajšok prístroja je počas používania veľmi horúci. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte úchytky. Neumiestňujte na gril žiadne predmety.
- * Ak sa v blízkosti grilu nachádzajú deti, nenechávajte ich bez dozoru.
- * Prístroj ani elektrický kábel neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- * Ak je poškodený kábel alebo zástrčka, prístroj nepoužívajte a urýchlene sa s ich opravou obráťte na zákaznícky servis.
- * Používanie náhradných dielov, ktoré nie sú schválené výrobcom, môže viesť k poškodeniu prístroja a zraneniam.
- * Prístroj je určený na používanie v interiéri. Nekladte ho na horúce plynové alebo elektrické sporáky.
- * Nenechajte kábel visieť cez hranu stola alebo dotýkať sa horúcich povrchov.
- * Pri používaní gril umiestnite tak, aby v okolí 10 cm okolo neho neboli žiadne predmety a mal tak dostatok miesta na vetranie.
- * Ak prístroj nepoužívate alebo sa ho chystáte vyčistiť, vytiahnite ho zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
- * Gril vypnete otočením regulátora TIMER na režim „off“. Pri vyťahovaní zo zásuvky nedržte prístroj za kábel, ale za zástrčku.
- * Ak hýbete prístrojom hýbete, keď je naplnený horúcimi látkami, buďte opatrní.
- * Gril nečistite špongiou z ušľachtilej ocele, čiastočky z nej by mohli spôsobiť skrat.
- * Ak sa gril používa otvorený alebo v blízkosti horľavých látok ako sú záclony, obrusy, koberce, vzniká nebezpečenstvo požiaru. Počas prevádzky nekladte na prístroj žiadne predmety, ale počkajte, kým vychladne.
- * Buďte opatrní, ak používate nádoby, ktoré nie sú z kovu alebo zo skla. Ak sú záchytné nádoby plné tuku alebo inej tekutiny, opatrne ich odstráňte.
- * Ak gril nepoužívate, skladujte v ňom len príslušenstvo, ktoré bolo dodané spolu s ním.
- * Ak prístroj nepoužívate, vypnite ho do režimu „off“ a vytiahnite ho zo zásuvky.
- * Ak do grilu kladiete alebo z neho vyberáte nejaké predmety, vždy používajte ochranné rukavice.
- * Používajte prístroj výhradne na účely, na ktoré je určený.

Prehľad prístroja

- A: Vrchný kryt
- B: Podstavec
- C: Ohrievací prvok
- D: Dverová úchytka
- E: Sklenené dvere
- F: Regulátor času (časovač)
- G: Kontrolka funkčnosti
- H: Otočný špíz
- I: Držiak na kebab
- J: Vrchný držiak (kebab)
- K: Spodný držiak (kebab)
- L: Záchytná nádoba



Príslušenstvo

- Dodané spolu s prístrojom: upevňovacia jednotka, odkvapkávacia nádoba, otočný špíz, záchytná vidlica (2 ks)
- Dodatočné príslušenstvo: držiak na kebab (10 ks), kôš na rybu (2 ks)

Pred prvým použitím

Pozorne si prečítajte nasledujúce pokyny. Pre používanie vertikálneho grilu sú nevyhnutné.

Gril položte na rovný povrch, ako je napríklad kuchynská pracovná doska. Gril musí stáť v 10 cm vzdialenosti od stien, skriniek alebo iných predmetov. Z prístroja odstráňte všetky nálepky. Vyberte odkvapkávacie nádoby, vidličky, otočný špíz a držiaky na kebab a umyte ich v teplej vode a trochu čistiaceho prostriedku alebo v umývačke riadu. Pred vložením do grilu ich dôkladne osušte.

Odporúčanie: Úchytka na dverách je odnímateľná, aby ste mohli vnútornú stranu ľahšie vyčistiť. Pred použitím grilu úchytky založte podľa obrázku.

Ubezpečte sa, že pri príprave grilu na použitie, je gril vypnutý – v režime „off“ a vytiahnutý zo zásuvky. Odporúča sa, najprv zapnúť gril skúšobne, aby sa odstránili prípadne zvyšky neželaných látok vzniknutých pri výrobe. Zástrčku zapojte do zásuvky s napätím 120 V. Časovač nastavte na 20 min. Je normálne, ak pri tom vznikne zvláštny zápach. Aby ste sa vyhli škrabancom, roztopeniu, prípadne ohňu, je potrebné neumiestňovať na gril žiadne predmety, obzvlášť počas jeho prevádzky.



Ako používať gril pri pečení



Upozornenie: Nebezpečenstvo popálenia. Povrch prístroja počas prevádzky aj po nej zostáva horúci. Nekladte na prístroj žiadne predmety. Ak do grilu ukladáte alebo z neho vyberáte nejaké predmety, používajte pritom ochranné rukavice. Prístroj nikdy nepoužívajte bez odkvapkávacej nádoby.

Upozornenie: Gril nezapínajte skôr, než sú dverka riadne zatvorené a svetlo zhasnuté.

1. Založte vidlicu hrotom obrátenú do stredu na otočný špíz a utiahnite skrutku. Na ostrý koniec nabodnite potravinu, ktorú chcete upiecť, čo najviac pri strede.
2. Druhú vidlicu umiestnite tak, aby jej hroty smerovali na potravinu určenú na pečenie.
3. Potravinu určenú na pečenie dobre vycentrujte a zaistite vidlicami, ktoré upevníte skrutkami. Ak pečiete hydinu, mali by byť stehná a krídla pripevnené k trupu kuchynskou niťou, aby sa špíz mohol ľahko otáčať.
4. Mäso môžete ľubovoľne koreniť, ale nezabudnite predtým do grilu umiestniť odkvapkávaciu nádobu.
5. Pevný koniec otáčacieho grilu umiestnite do príslušného otvoru v strede odkvapkávacej nádoby. Drážkovaný koniec zastoknite do otvoru v hornej vnútornej časti grilu.



6. Zatvorte sklenené dvere a svetlo vo vnútri grilu sa automaticky vypne.
7. Časovač nastavte podľa receptu (pozri recepty). Ak pečenie má trvať viac než hodinu, nastavte časovač na „stay on“ a po uplynutí času prípravy gril skontrolujte. Ak je mäso hotové, otočte regulátor na „off“ a vytiahnite gril zo zásuvky.



POZOR!

Nebezpečenstvo popálenia! Gril je po stranách a navrchu horúci. Na vybratie mäsa z grilu použite ochranné izolačné rukavice, prípadne vidlicu na pečenie alebo kliešte.

8. Otočný špíz odstráňte tak, že ho nadvihnete a potiahnete k sebe. Spodnú časť musíte povytiahnuť z upevňovacieho otvoru. Následne môžete vytiahnuť špíz s mäsom a položiť ho na dosku na krájanie a nechajte mäso 10-15 min odpočinúť.
9. Uvoľnite skrutky z vidlicových držiakov a držiaky vytiahnite zo špízu. Opatrne vytiahnite špíz z mäsa a nakrájajte ho.

Príprava kebabu na grile

Držiak na kebab používajte v súlade s pokynmi k nemu priloženými.



POZOR! Nebezpečenstvo popálenia! Gril je počas prevádzky aj bezprostredne po vypnutí horúci, preto naňho nekladte žiadne predmety. Pri manipulácii s ním používajte ochranné rukavice a používajte ho len s odkvapkavacou nádobou.

Upozornenie: Gril nezapínajte skôr, ako sú dvere na ňom poriadne zavreté a vnútorné svetlo vypnuté.

1. Držiak na kebab zostavte tak, ako je znázornené na obrázkoch.



2. Pod prístroj umiestnite okrúhlu odkvapkávaciau nádobu.
3. Pevný koniec otočného špízu umiestnite do otvoru v strede odkvapkávacej nádoby.
4. Drážkovaný koniec umiestnite do držiaku vo vrchnej časti grilu.
5. Zatvorte sklené dvere grilu a svetlo sa automaticky vypne.
6. Nastavte časovač podľa receptu (pozri recepty). Ak pečenie má trvať viac než hodinu, nastavte časovač na „stay on“ a po uplynutí času prípravy gril skontrolujte.
7. Ak je mäso hotové, otočte regulátor na „off“ a vytiahnite gril zo zásuvky.



POZOR! Nebezpečenstvo popálenia! Gril je po stranách a navrchu horúci. Na vybratie mäsa z grilu použite ochranné izolačné rukavice, prípadne vidlicu na pečenie alebo kliešte.

Použitie grilu s košom na ryby

POZOR! Nebezpečenstvo popálenia! Gril je počas prevádzky aj bezprostredne po vypnutí horúci, preto naňho nekladte žiadne predmety. Pri manipulácii s ním používajte ochranné rukavice a používajte ho len s odkvapkávacou nádobou.



Upozornenie: Gril nezapínajte skôr, ako sú dvere na ňom poriadne zavreté a vnútorné svetlo vypnuté.

1. Pripevnite držiak na kebab na koniec otočného špízu a utiahnite skrutku. Na tento držiak sa pripevní kôš na ryby.
2. Položte ryby alebo inú potravinu do koša. Dajte pozor, aby sa ryby nedotýkali okraja grilu.
3. Pod prístroj položte odkvapkávaciau nádobu.
4. Spodnú stranu otočného špízu upevnite do otvoru v strede odkvapkávacej nádoby.
5. Drážkovaný koniec otočného špízu pripevnite do držiaka na hornej strane grilu.
6. Zatvorte sklené dvere grilu a svetlo sa automaticky vypne.
7. Nastavte časovač podľa receptu (pozri recepty). Ak pečenie má trvať viac než hodinu, nastavte časovač na „stay on“ a po uplynutí času prípravy gril skontrolujte.
8. Ak je mäso hotové, otočte regulátor na „off“ a vytiahnite gril zo zásuvky.

Časy grilovania

Kura, kačka	30-45 min	Ryba	20-32 min
Stejk	45-60 min	Zelenina	15-20 min
Kebab	20-30 min		

Čistenie a starostlivosť

- * Pre čistením otočte časovač do režimu „off“ a vytiahnite prístroj zo zásuvky.
- * Gril a všetky súčiastky nechajte pred čistením úplne vychladnúť.
- * Vonkajšok prístroja vyčistite vlhkou handričkou a nechajte dokonale uschnúť. Silné nečistoty vyčistite tekutým čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte handričky z ušľachtilej ocele alebo čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch prístroja.
- * Sklenené dvere čistite vlhkou handričkou alebo špongiou a saponátom a následne dosucha vytrite.
- * Odkvapkávaciu nádobu vyčistite horúcou vodou a saponátom. Odolné nečistoty odstráňte špongiou a silnejším čistiacim prostriedkom, ktorý ale nepoškriabe povrch nádoby. Potom nádobu opláchnite a vysušte.
- * Ak sú na spodku grilu pripáleniny a zvyšky mastnoty, utrite ich vlhkou handričkou a osušte.
- * Kvapky a zvyšky jedla na vnútorných stranách grilu sa dajú ľahko utrieť. Odolnejšie nečistoty odstráňte špongiou, čistiacim prostriedkom a teplou vodou. Na osušenie a vyleštenie prístroja použite kuchynskú utierku alebo jemnú handričku.
- * Ostatné príslušenstvo ku grilu, okrem skrutiek, môžete umyť v umývačke riadu, prípadne spolu so skrutkami ručne v mydlovej vode a následne ich dôkladne osušiť.

Pokyny na odstránenie



Ak sa na výrobku nachádza vľavo zobrazená prečiarknutá popolnica, platí Európska smernica 2002/96/EG. Tieto výrobky sa nesmú vyhadzovať s bežným odpadom. Informujte sa o miestnych nariadeniach o samostatnom zbere elektrických a elektronických zariadení. Riadte sa miestnymi nariadeniami a nevyhadzujte staré prístroje s bežným domácim odpadom. Správnym odstránením chránite svoje okolie a spoluobčanov pred možnými negatívnymi následkami. Recyklovanie pomáha znižovať spotrebu prírodných zdrojov.

Výrobca: CHAL-TEC GmbH, Wallstraße 16, 101 79 Berlin



Tento výrobok zodpovedá nasledujúcim Európskym smerniciam:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)