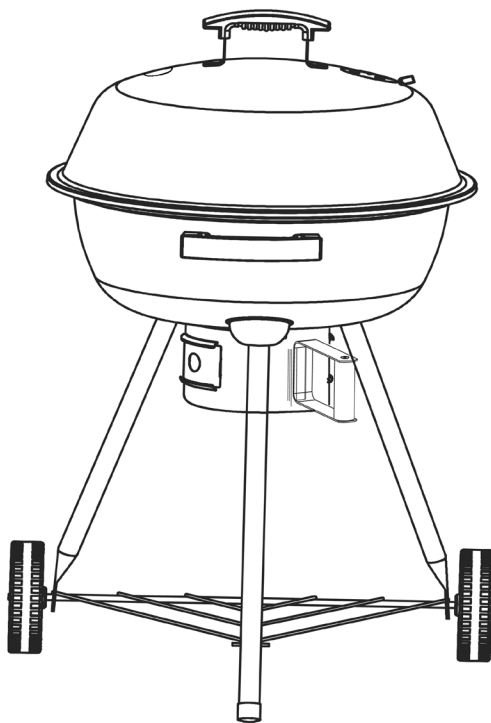


NÁVOD K OBSLUZE

Gril Professor Grilio X57

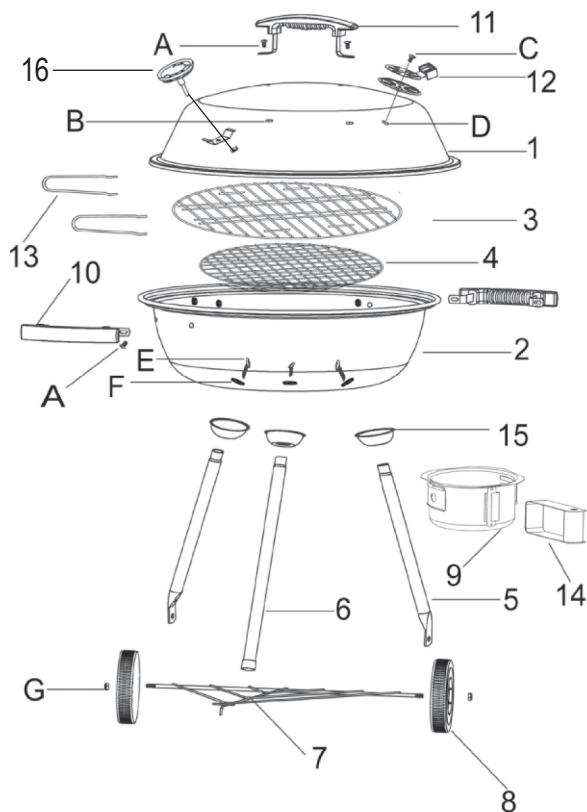
Professor GRILIO










Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité informace a bezpečnostní pokyny. Pozorně si tento návod přečtěte a ponechte si jej pro případné pozdější použití. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, odevzdejte spolu s ním i tento návod.

Vyobrazení a popis výrobku

- 1) Poklop – 1 ks
- 2) Kotel – 1 ks
- 3) Grilovací rošt – 1 ks
- 4) Rošt na uhlí - 1 ks
- 5) Kratší noha – 2 ks
- 6) Delší noha – 1 ks
- 7) Odkládací rošt- 1 ks
- 8) Kolečko – 2 ks
- 9) Popelník – 1 ks
- 10) Spodní madlo – 2 ks
- 11) Horní madlo – 1 ks
- 12) Průduch pro regulaci přívodu vzduchu - 1 set
- 13) Odnímatelná madla roštu – 2 ks
- 14) Odnímatelné madlo popelníku – 1 ks
- 15) Krytky – 3 ks
- 16) Teploměr včetně distančního plíšku a matky
(3 ks společně v sáčku)



A		6x 12 mm	6 ks
B		6 mm	6 ks
C		5x 12 mm	1 ks
D		6 mm	1 ks
E		6x 25 mm	3 ks
F		ø 6x 25 mm	3 ks
G		8 mm	2 ks

Gril Professor Grilio X57 splňuje požadavky normy EN 1860-1:2003+A1:2006.

Před montáží

Před montáží grilu si ověřte, že je balení kompletní, viz Vyobrazení a popis. Pokud některý díl chybí nebo je poškozený, ihned se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili, nebo na autorizovaný servis.

Obalový materiál, zejména plastové sáčky, udržujte mimo dosah dětí! Hrozí nebezpečí udušení! Obalový materiál zlikvidujte vhodným způsobem.

Logo Professor Grilio na víku grilu je překryté průhlednou fólií, kterou před prvním použitím odstraňte.

Montáž

Při montáži se řiďte vyobrazením výrobku. Všechny šrouby pořádně dotáhněte.

! Před grilováním se přesvědčte, že jsou všechny části grilu na svém místě a gril je stabilní.

Gril doporučujeme sestavovat ve dvou lidech.

Odkládací rošt 7 a delší nohu 6 spojte zasunutím cípu roštu do otvoru v noze.

Před montáží nohou nejprve vyšroubujte šrouby z jejich horních částí, které při montáži nahradíte šrouby E s podložkami F, jak je uvedeno ve vyobrazení.

Bezpečnostní upozornění



Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité informace a bezpečnostní pokyny. Pozorně si tento návod přečtěte a ponechtejte si jej pro případné pozdější použití. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, odevzdejte spolu s ním i tento návod.

POZOR! Gril Professor Grilio X57 je určen pouze pro venkovní použití. Nikdy jej nepoužívejte v uzavřených prostorách!

Gril Professor Grilio X57 je určen pro dřevěné uhlí, nepoužívejte jiná paliva. Abyste předešli nadměrnému zahřátí grilu, použijte vždy max. 2,5-3,5 kg paliva (uhlí, briket z dřevěného uhlí). Gril nepoužívejte při velmi větrném počasí!

VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívejte líh ani benzin! Používejte pouze podpalovače, které jsou v souladu s EN 1860-3!

VÝSTRAHA! Nikdy nepřidávejte žádný druh podpalovače, zejména tekutého, do již rozžhaveného uhlí. Podpalovače uchovávejte na bezpečném místě, v dostatečné vzdálenosti od grilu a jiných zdrojů tepla.

POZOR! Rozpálený gril nenechávejte bez dozoru. Nenechávejte děti a domácí zvířata samotné v blízkosti rozpáleného grilu. Děti a domácí zvířata držte z dosahu grilu!

POZOR! Gril je při grilování velmi horký! Rozpálený gril nikdy nepřemísťujte a nedotýkejte se horkých částí! Při grilování, manipulaci s grilem, přikládání uhlí a regulování větracích otvorů používejte ochranné rukavice! Pro manipulaci s roštem a/nebo popelníkem používejte odnímatelná madla. Madla nenechávejte na roštu/popelníku během grilování - nebezpečí popálení.

Odstraňte z dosahu grilu všechny hořlavé látky.

S popelníkem nemanipulujte, dokud uhlí/popel zcela nevyhasne.

Gril používejte vždy ve stabilní poloze, na bezpečném rovném podkladu, aby nemohlo dojít k převržení.

Uhlí v grilu rozpalujte vždy bez poklopu. Uhlí dávejte na palivový rošt, ne na dno kotle.

Používejte pouze kvalitní, žáruvzdorné grilovací náčiní.

Pokud se při grilování vytvoří plameny, přiklopte kotel poklopem. Plameny nehaste vodou! Pro uhašení uhlí přiklopte kotel poklopem a uzavřete větrací průduch. K hašení nepoužívejte vodu!

K čištění grilu nepoužívejte ostré předměty a abrazivní látky, které by mohly poškodit povrchovou úpravu grilu.

Příprava grilu na grilování

Před každým použitím se přesvědčte, že je gril stabilní a není poškozený.

Před prvním použitím nechte uhlí hořet alespoň 30 minut před zahájením grilování!

Uhlíky nechte do běla rozžhavené nejméně 30 minut před počátkem každého grilování.

Používejte pouze kvalitní dřevěné uhlí nebo brikety z dřevěného uhlí určené ke grilování.

Před podpálením odejměte popelník a poklop, aby byl zajištěn dostatečný přísun kyslíku.

- Zapalte pár uhlíků/briket a rovnoměrně je rozprostřete na spodním roštu na uhlí. Nechte je chvíli rozežhát a pak přisypte další uhlí/brikety. Hromádku upravte do tvaru pyramidy. Vyčkejte dalších 15-20 minut, až se začnou uhlíky zbarvovat do běla a teprve potom je rovnoměrně rozprostřete po roštu.

- K podpálení uhlíků/briket můžete použít i podpalovače nebo např. novinový papír. V takovém případě umístíte několik kousků tuhého podpalovače/noviny do středu roštu a navrstíte na ně pyramidu z uhlí/briket. Podpalovač/Noviny zapalíte a vyčkáte, až se začnou uhlíky zbarvovat do běla. Potom uhlíky/brikety rozprostřete po roštu. Při používání podpalovačů se řiďte návodem od výrobce.
 - V neposlední řadě můžete použít speciální komínový podpalovač. Při jeho použití se řiďte návodem od výrobce.
- Nasaďte zpět popelník. Grilovací rošt nasaďte na gril a před položením masa jej potřete olejem, aby se připravované pokrmy nepřilepovaly a netrhaly. Při grilování používejte poklop. Přívod vzduchu můžete regulovat pomocí průduchu v poklopu

Rady a doporučení

Teploměr v poklopu poskytuje pouze orientační informaci o teplotě uvnitř grilu. Ta závisí především na tom, jak často a na jak dlouho budete gril odkrývat a také na množství použitého paliva. Nutno též počítat s tím, že teploměr nereaguje na změnu teploty okamžitě, ale s určitou setrvačností.

Při grilování doporučujeme používat obrabečku nebo kleště. Při použití vidličky uniká z připravovaného masa šťáva. Neotevírejte poklop příliš často. Při každém otevření uniká teplo a prodlužuje se tak doba přípravy potravin.

Potravinu na grilu obračejte pouze jednou, neuvádí-li recept jinak.

Necháte-li poklop zavřený, zabráníte slehání plamenů a zároveň zkrátíte celkovou dobu přípravy potravin.

Chuť připravovaného pokrmu můžete ovlivnit tak, že na žhavé uhlíky vložíte předem namočené (min. 30 minut) lupínky dřeva z jabloně, třešně nebo ořechu, nebo navlhčené větvičky rozmarýnu, tymiánu, navlhčený bobkový list či bobule jalovce.

Při grilování na dřevěném uhlí můžete využít:

- Přímé grilování – pokrmy jsou připravovány přímo nad zdrojem tepla, tedy žhavými uhlíky, které jsou rozprostřeny po roštu na uhlí. V polovině grilovacího času je nutné pokrm obrátit, aby se dobře propekli. Přímé grilování je vhodné pro přípravu steaků, hamburgerů, špízů, kotlet atd. Doba grilování by neměla překročit 30 min.
- Nepřímé grilování - pokrmy jsou připravovány mimo zdroj tepla. Rozpálené uhlíky/brikety jsou nahnuty ke stranám grilu a mezi nimi je miska na odkapávání šťávy z pečeného pokrmu. Takto se maso peče ze všech stran rovnoměrně. Tento druh grilování je vhodný pro přípravu pokrmů, které vyžadují více než 30 minut nebo jsou jemné, takže by se při přímém grilování vysušily nebo spálily např. drůbeží maso s kostí, kýta, celé ryby apod.

Čištění

Pravidelnou péčí o Váš gril Professor Grilio X57 prodloužíte jeho životnost.

Před čištěním nechte gril i popel/uhlíky vychladnout.

Teplý (ne horký) grilovací rošt očistíte speciálním drátěným kartáčem určeným k čištění grilu.

Vykliďte popel a vysypte popelník. Popel v popelníku neskladujte, absorbuje vlhkost.

Vychladlý kotel i poklop omyjte jemným čistícím prostředkem, vodou a jemným hadříkem/houbičkou a dobře vysušte.

Záruční prohlášení

Děkujeme Vám za důvěru v tento výrobek. Věříme, že s ním budete maximálně spokojeni. Jestliže jste se rozhodli zakoupit některý výrobek z oblasti drobných kuchyňských spotřebičů, péče o tělo nebo spotřební elektroniky, dovolujeme si Vás upozornit na několik skutečností.

- Při výběrání přístroje pečlivě zvažte, jaké funkce od přístroje požadujete. Pokud Vám nebude výrobek v budoucnu vyhovovat, není tato skutečnost důvodem k reklamaci.
- Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený návod a důsledně se jím řiďte.
- Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců.
- Všechny doklady o koupi a o případných opravách Vašeho výrobku doporučujeme uschovat po dobu 3 let pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního a pozáručního servisu.

Na tento domácí spotřebič poskytujeme záruku na bezchybnou funkci po dobu **24 měsíců** od data zakoupení výrobku spotřebitelem. Záruka se vztahuje na závady způsobené chybou výroby nebo vadou materiálu.

Záruku lze uplatňovat u organizace, u které byl výrobek zakoupen. Záruka je neplatná, jestliže je závada způsobena mechanickým poškozením (např. při přepravě), nesprávným používáním nebo používáním v rozporu s návodem k obsluze, neodvratnou událostí (např. živelná pohroma), byl-li výrobek připojen na jiné síťové napětí, než pro které je určen a také v případě úprav nebo oprav provedených osobami, jež k tomuto zároku nemají oprávnění. Výrobky jsou určeny pro použití v domácnosti. Při použití jiným způsobem nemůže být záruka uplatněna.

V případě poruchy se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili, nebo na celostátního nositele servisu, firmu Interservis Liberec s r.o. Při reklamaci doporučujeme doložit doklad o koupi výrobku.

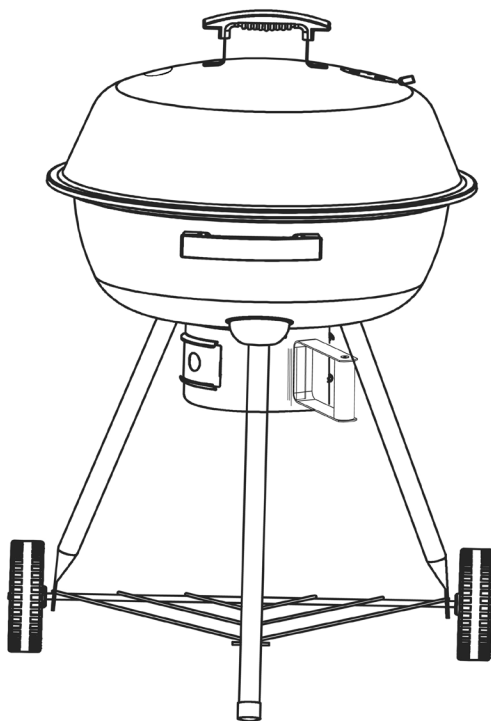
V případě nerespektování těchto zásad nemůžeme uznat případnou reklamaci.

NÁVOD NA OBSLUHU

Gril Professor Grilio X57

Professor

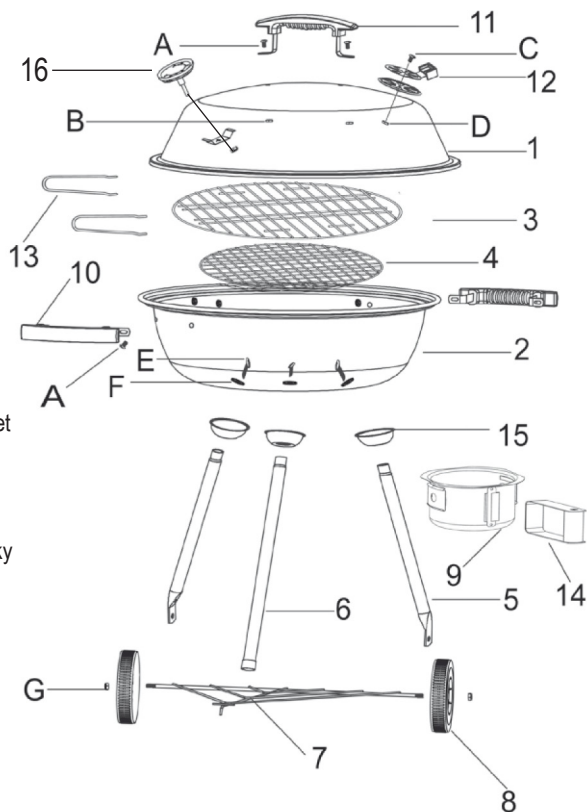
GRILIO










*Tento návod na obsluhu je súčasťou výrobku. Obsahuje dôležité informácie a inštrukcie!
Pozorne si tento návod prečítajte a ponechajte si ho pre prípadné neskoršie použitie.
Ak výrobok odovzdáte iným osobám, odovzdajte spolu s ním aj tento návod!*

Vyobrazenie a popis výrobku

- 1) Poklop - 1 ks
- 2) Kotel - 1 ks
- 3) Grilovací rošt - 1 ks
- 4) Rošt na uhlie - 1 ks
- 5) Kratšia noha - 2 ks
- 6) Dlhšia noha - 1 ks
- 7) Odkladací rošt-1 ks
- 8) Koliesko - 2 ks
- 9) Popolník - 1 ks
- 10) Spodná rukoväť - 2 ks
- 11) Horná rukoväť - 1 ks
- 12) Prieduch pre reguláciu prívodu vzduchu - 1 set
- 13) Odnímateľné rukoväte roštu - 2 ks
- 14) Odnímateľná rukoväť popolníka - 1 ks
- 15) Krytky - 3 ks
- 16) Teplomér vrátane dištančného pliešku a matky (3 ks, spoločne vo vrecku)



A		6x 12 mm	6 ks
B		6 mm	6 ks
C		5x 12 mm	1 ks
D		6 mm	1 ks
E		6x 25 mm	3 ks
F		ø 6x 25 mm	3 ks
G		8 mm	2 ks

Gril Professor Grilio X57 je v súlade s požiadavkami normy EN 1860-1:2003 + A1: 2006.

Pred montážou

Pred montážou grilu si overte, že je balenie kompletne, pozri Vyobrazenie a popis. Ak niektorý diel chýba alebo je poškodený, ihneď sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, alebo na autorizovaný servis.

Obalový materiál, najmä plastové vrecká, udržiavajte mimo dosahu detí! Hrozí nebezpečenstvo udusenía! Obalový materiál zlikvidujte vhodným spôsobom.

Logo Professor Grilio na veku grilu je prekryté priehľadnou fóliou, ktorú pred prvým použitím odstráňte.

Montáž

Pri montáži postupujte podľa vyobrazenia výrobku. Všetky skrutky poriadne dotiahnite.

! Pred grilovaním sa presvedčte, že sú všetky časti grilu na svojom mieste a gril je stabilný.

Gril odporúčame zostavovať v dvoch ľuďoch.

Odkladací rošt 7 a dlhšiu nohu 6 spojte zasunutím cípu roštu do otvoru v nohe.

Pred montážou nôh najprv vyskrutkujte skrutky z ich horných častí, ktoré pri montáži nahradíte skrutkami E s podložkami F, ako je uvedené vo vyobrazení.

Bezpečnostné upozornenie



Tento návod na obsluhu je súčasťou výrobku. Obsahuje dôležité informácie a inštrukcie! Pozorne si tento návod prečítajte a ponechajte si ho pre prípadné neskoršie použitie. Ak výrobok odovzdáte iným osobám, odovzdajte spolu s ním aj tento návod!

POZOR! Gril Professor Grilio X57 je určený len na vonkajšie použitie. Nikdy ho nepoužívajte v uzavretých miestnostiach!

Gril Professor Grilio X57 je určený na drevené uhlie, nepoužívajte iné palivá. Aby ste zabránili nadmernému zahriatiu grilu, použite vždy max 2,5-3,5 kg paliva (uhlia, brikiet z dreveného uhlia). Gril nepoužívajte pri veľmi veternom počasí!

VAROVANIE! K zapalovaniu alebo opätovnému zapalovaniu nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte iba podpaľovače, ktoré sú v súlade s EN 1860-3!

VAROVANIE! Nikdy nepridávajte žiadny druh podpaľovača, najmä tekutého, do už rozžeraveného uhlia. Podpaľovače uchovávajte na bezpečnom mieste, v dostatočnej vzdialenosti od grilu a iných zdrojov tepla.

POZOR! Rozpálený gril nenechávajte bez dozoru. Nenechávajte deti a domáce zvieratá samotné v blízkosti rozpáleného grilu.

POZOR! Gril je pri grilovaní veľmi horúci! Rozpálený gril nikdy nepremiestňujte a nedotýkajte sa horúcich častí! Pri grilovaní, manipulácii s grilom, prikladaní uhlia a regulovaní vetracích otvorov používajte ochranné rukavice! Pre manipuláciu s roštom a / alebo popolníkom používajte odnímateľné rukoväte. Rukoväte nenechávajte na rošte / popolníku počas grilovania - nebezpečenstvo popálenia.

Odstráňte z dosahu grilu všetky horľavé látky.

S popolníkom nemanipulujte, kým uhlie / popol úplne nevyhasne.

Gril používajte vždy v stabilnej polohe, na bezpečnom rovnom podklade, aby nemohlo dôjsť k prevrhnutiu.

Uhlie v grile rozpaľujte vždy bez poklopu. Uhlie dávajte na palivový rošt, nie na dno kotla.

Používajte len kvalitné, žiaruvzdorné grilovacie náčinie.

Ak sa pri grilovaní vytvorí plamene, priklopte kotel poklopom. Plamene nehaste vodou!

Pre uhasení uhlia priklopte kotel poklopom a uzavrite vetrací prieduch. Na hasenie nepoužívajte vodu

Na čistenie grilu nepoužívajte ostré predmety a abrazívne látky, ktoré by mohli poškodiť povrchovú úpravu grilu.

Príprava grilu na grilovanie

Pred každým použitím sa presvedčte, že je gril stabilný a nie je poškodený.

Pred prvým použitím nechajte uhlie horieť aspoň 30 minút pred začiatkom grilovania!

Uhlíky nechajte do biela rozžeravené najmenej 30 minút pred začiatkom každého grilovania.

Používajte len kvalitné drevené uhlie alebo brikety z dreveného uhlia určené na grilovanie.

Pred podpálením odoberte popolník a poklop, aby bol zaistený dostatočný prísun kyslíka.

- Zapáľte pár uhlikov / brikiet a rovnomerne je rozprestrite na spodnom rošte na uhlie. Nechajte ich chvíľu rozohriať a potom prisypte ďalšie uhlie / brikety. Hromádku upravte do tvaru pyramídy. Vyčkajte ďalších 15-20 minút, až sa začnú uhlíky sfarbovať do biela a až potom ich rovnomerne rozprestrite po roštu.

- K podpálení uhlíkov / brikiet môžete použiť aj podpaľovače alebo napr. novinový papier. V takomto prípade umiestnite niekoľko kúskov tuhého podpaľovača / novin do stredu roštu a navštíte na ne pyramídu z uhlia / brikiet. Podpaľovač / Noviny zapáľte a vyčkajte, až sa začnú uhlíky sfarbovať do biela. Potom uhlíky / brikyety rozprestrete po rošte. Pri používaní podpaľovačov sa riadte návodom od výrobcu.
- V neposlednom rade môžete použiť špeciálny komínový podpaľovač. Pri jeho použití sa riadte návodom od výrobcu. Nasadte späť popolník. Grilovací rošt nasadte na gril a pred položením mäsa ho potrite olejom, aby sa pripravované pokrmky neprilepovali a netrhali. Pri grilovaní používajte poklop. Prívod vzduchu môžete regulovať pomocou prieduchu v poklope.

Rady a odporúčania

Teplomer v poklope poskytuje len orientačnú informáciu o teplote vo vnútri grilu. Tá závisí predovšetkým na tom, ako často a na ako dlho budete gril odkrývať a tiež na množstve použitého paliva. Nutné tiež počítať s tým, že teplomer nereaguje na zmenu teploty okamžite, ale s určitou zotrvačnosťou.

Pri grilovaní odporúčame používať obracačku alebo kliešte. Pri použití vidličky uniká z pripravovaného mäsa šťava. Neotvárajte poklop príliš často. Pri každom otvorení uniká teplo a predlžuje sa tak doba prípravy potravín.

Potraviny na grile obracajte iba raz, ak recept neuvádza inak.

Ak necháte poklop zatvorený, zabránite sľahaniu plameňov a zároveň skrátime celkovú dobu prípravy potravín.

Chuť pripravovaného pokrmu môžete ovplyvniť tak, že na žeravé uhlíky vložíte vopred namočené (min. 30 minút) lupienky dreva z jablone, čerešne alebo orecha, alebo navlhčené vetvičky rozmarínu, tymianu, navlhčený bobkový list atď. Pri grilovaní na drevenom uhlí môžete využiť:

- Priame grilovanie - pokrm sú pripravované priamo nad zdrojom tepla, teda žeravými uhlíkmi, ktoré sú rozložené po rošte na uhlie. V polovici grilovacieho času je nutné pokrm obrátiť, aby sa dobre prepiekol. Priame grilovanie je vhodné pre prípravu steakov, hamburgerov, špízov, kotliet atď. Doba grilovania by nemala prekročiť 30 min.
- Nepriame grilovanie - pokrm sú pripravované mimo zdroj tepla. Rozpálené uhlíky / brikyety sú zahrnuté k stranám grilu a medzi nimi je miska na odkvapkávanie šťavy z pečeného pokrmu. Takto sa mäso pečie zo všetkých strán rovnomerne. Tento druh grilovania je vhodný pre prípravu pokrmov, ktoré vyžadujú viac ako 30 minút alebo sú jemné, takže by sa pri priamom grilovaní vysušili alebo spálili napr. hydínové mäso s kosťou, stehno, celé ryby a pod.

Čistenie

Pravidelnou starostlivosťou o Váš gril Professor Grilio X57 predĺžite jeho životnosť.

Pred čistením nechajte gril i popol / uhlíky vychladnúť.

Teplý (nie horúci) grilovací rošt očistíte špeciálnou drôtenou kefou určenú na čistenie grilov.

Vyprázdnite popol a vysypte popolník. Popol v popolníku neskladujte, absorbuje vlhkosť.

Vychladnutý kotol aj poklop umyte jemným čistiacim prostriedkom, vodou a jemnou handričkou / hubkou a dobre vysušte.

Vyhlasenie o záruke

Ďakujeme Vám za dôveru v tento výrobok. Veríme, že s ním budete maximálne spokojní. Ak ste sa rozhodli zakúpiť si niektorý výrobok z oblasti drobných kuchynských spotrebičov, starostlivosti o telo alebo spotrebnej elektroniky, dovoľujeme si Vás upozorniť na niekoľko skutočností.

- Pri výbere prístroja starostlivo zvážte, aké funkcie od prístroja požadujete. Ak Vám nebude výrobok v budúcnosti vyhovovať, nie je táto skutočnosť dôvodom na reklamáciu.
- Pred prvým použitím si pozorne prečítajte priložený návod a dôsledne ho dodržiavajte.
- Všetky výrobky slúžia na použitie v domácnosti. Pre profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných výrobcov.
- Všetky doklady o zakúpení a o prípadných opravách Vášho výrobku odporúčame uschovať po dobu 3 rokov pre poskytnutie maximálne kvalitného záručného a pozáručného servisu.

Na tento domáci spotrebič poskytujeme záruku na bezchybnú funkciu po dobu **24 mesiacov** od dátumu zakúpenia výrobku spotrebiteľom.

Záruka sa vzťahuje na závady spôsobené chybou výroby alebo chybou materiálu.

Záruka je možné uplatňovať u organizácie, u ktorej bol výrobok zakúpený. Záruka je neplatná, ak je závada spôsobená mechanickým poškodením (napr. pri preprave), nesprávnym používaním alebo používaním v rozpore s návodom na obsluhu, neodvratnou udalosťou (napr. živelná pohroma), ak bol výrobok pripojený na iné sieťové napätie, než pre ktoré je určený, a tiež v prípade úprav alebo opráv vykonaných osobami, ktoré na tento zákrok nemajú oprávnenie. Výrobky sú určené pre použitie v domácnosti. Pri použití iným spôsobom nemôže byť záruka uplatnená.

V prípade poruchy sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok kúpili, alebo na celoštátneho nositeľa servisu. Pri reklamácií odporúčame doložiť doklad o kúpi výrobku.

V prípade nerešpektovania týchto zásad nemôžeme uznať prípadnú reklamáciu.

Zodpovedný zástupca pre Slovensko: TV - AV Elektronik, s. r. o., P. O. Hviezdoslava 9, 010 01 Žilina, Tel.: +421 415 626 061, E-mail: greschner@tvav.sk Web: www.tvav.sk