KRAFT&DELE • GASTRO & HOME CHEF COLLECTION

VÝKONNÉ KONTAKTNÍ A STOLNÍ PANINI GRILY S NON-STICK POVRCHEM

ELEKTRICKÝ KONTAKTNÍ A PANINI GRIL 2 400 W

MODEL: KD4103 • MAX. PŘÍKON 2 400 W • OTEVÍRÁNÍ 180° BBQ • TERMOSTAT



TEPELNÝ PŘÍKON	KONSTRUKCE DESEK	NEPŘILNAVÝ POVRCH	REGULACE TEPLOTY
2 400 W	**180° Otevření**	**Non-Stick**	**Termostat**
Rychlý ohřev desek	Stolní BBQ plocha	Teflon bez připékání	Plynulá + LED Ready

KLÍČOVÉ TECHNOLOGICKÉ PŘEDNOSTI • KRAFT&DELE HOME CHEF STANDARD

- **Vysoký příkon 2 400 W:** Bleskový náběh pracovní teploty a dokonalé zatáhnutí masa bez ztráty šťávy.
- **Odolný Non-Stick teflonový povlak:** Zdravé grilování s minimem přidaného tuku a velmi snadné čištění.
- **Odkapávací systém tuku:** Šikmé drážky odvádějí přebytečný vypečený tuk přímo do sběrné misky.
- **Variabilní polohování 105° / 180°:** Možnost kontaktního zapékání panini nebo rozložení na velký BBQ gril.
- **Plovoucí horní deska (Floating Hinge):** Automatické přizpůsobení tloušťce baget, steaků a sendvičů.
- **Bezpečné madlo Cool-Touch:** Tepelně izolovaná rukojeť z nerezové oceli pro bezpečnou manipulaci.

OFICIÁLNÍ DISTRIBUTOR: KRAFT&DELE POLSKA • FOREINTRADE S.A. **ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS V ČR A SR**

1. Všeobecné bezpečnostní pokyny a předpisy

Před prvním použitím elektrického grilu **KRAFT&DELE KD4103** si pečlivě prostudujte všechny bezpečnostní pokyny a instrukce uvedené v tomto návodu. Výrobce nenese odpovědnost za újmu na zdraví osob ani za materiální škody způsobené neodborným zacházením, nerespektováním bezpečnostních zásad nebo svévolnými úpravami konstrukce grilu.

VÝSTRAHA • NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ (HORKÝ POVRCH): Během provozu a bezprostředně po jeho ukončení dosahují grilovací desky i vnější nerezové a kovové části spotřebiče velmi vysokých teplot! Nikdy se nedotýkejte horkých grilovacích ploch holýma rukama. K manipulaci s horním víkem používejte výhradně k tomu určené tepelně izolované madlo. Při manipulaci s pokrmy v horkém stavu vždy používejte ochranné kuchyňské rukavice (chňapky).

1.1 Elektrická bezpečnost a požadavky na připojení

- **Síťové napájení a uzemnění:** Gril vyžaduje napájení střídavým proudem 220–240 V ~ 50/60 Hz. Spotřebič třídy I smí být zapojen výhradně do řádně instalované zásuvky s ochranným kolíkem (uzemněním).
- **Zákaz ponoření do vody:** Tělo přístroje, síťový kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani do jiných kapalin. Hrozí bezprostřední nebezpečí zásahu elektrickým proudem s následkem smrti. Neomývejte přístroj pod tekoucí vodou.
- **Stav přívodního kabelu:** Pravidelně kontrolujte kabel i vidlici. Kabel nesmí viset přes hranu stolu či pracovní desky (nebezpečí stržení spotřebiče dětmi), nesmí se dotýkat horkých ploch grilu ani být veden přes ostré hrany.
- **Odpojení po ukončení provozu:** Po každém grilování a před jakýmkoliv čištěním či přemístěním gril odpojte ze síťové zásuvky vytažením vidlice. Nikdy nevytahujte zástrčku tahem za samotný kabel.

1.2 Pracovní prostor a provozní omezení

- **Teplovzdorný stabilní podklad:** Gril umisťujte na rovný, pevný, suchý a tepelně odolný povrch v bezpečné vzdálenosti od okrajů stolu. Neumisťujte přístroj na plastové ubrusy, vinylové podložky ani do blízkosti hořlavých materiálů (záclony, utěrky, papírové ubrousky).
- **Odstup od stěn:** Ponechte kolem celého spotřebiče volný manipulační prostor minimálně 15–20 cm pro volný odvod tepla a páry. Neumisťujte gril přímo pod závěsné kuchyňské skříňky.
- **Zákaz externích časovačů:** Gril není určen pro provoz prostřednictvím externích programovatelných časovačů ani dálkových spínacích zásuvek.
- **Použití dětmi:** Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi pouze pod přísným dohledem dospělé osoby. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát a nesmějí provádět jeho čištění.

URČENÍ SPOTŘEBIČE: Spotřebič je certifikován podle evropských norem pro styk s potravinami (LFGB) a je určen výhradně k tepelné úpravě potravin v domácnostech a krytých prostorách. Není určen pro průmyslové velkokapacitní stravovací provozy ani pro venkovní použití za deště.

2. Technické parametry a popis konstrukce

Kontaktní gril **KRAFT&DELE KD4103** nabízí profesionální výkon 2 400 W s rychlým náběhem pracovní teploty. Oboustranný ohřev zajišťuje rychlou přípravu šťavnatých mas, burgerů, ryb i křupavých zapékaných baget panini, přičemž možnost úplného otevření na 180° přemění spotřebič v plnohodnotný stolní gril.

Technický parametr	Hodnota / Specifikace	Poznámka / Standard
Obchodní označení modelu	KRAFT&DELE KD4103	Home Chef Electric Grill
Jmenovité napájecí napětí	AC 220–240 V ~ 50/60 Hz	Uzemněná zásuvka 16 A
Maximální elektrický příkon	2 400 W	Rychlý celoplošný ohřev
Povrchová úprava desek	Vysokoodolný teflon Non-Stick	Zdravá příprava bez připékání
Konstrukční provedení desek	Žebrované kontaktní plochy	Charakteristická grilovací mřížka
Rozsah rozevření desek	105° (komfort) / 180° (ploché BBQ)	Zajištěno aretačním tlačítkem
Panty horního víka	Plovoucí systém (Floating Hinge)	Rovnoměrný přítlak na suroviny
Regulace pracovní teploty	Plynulý otočný termostat	Min až Max plynule regulovatelné
Světelná indikace stavu	Červená (Power) / Zelená (Ready)	Přehled o nahřátí desek
Odvod vypečeného tuku	Integrovaný žlábek + výsuvná miska	Snadná údržba po grilování
Konstrukční madlo	Cool-Touch tepelně izolované	Masivní nerezové provedení
Bezpečnostní třída ochrany	Třída I (s ochranným uzemněním)	Certifikace CE, RoHS, LFGB

2.1 Popis ovládacích prvků a konstrukčních detailů

Hlavní funkční komponenty grilu:

1. **Izolované madlo Cool-Touch:** Zajišťuje bezpečné zvedání horní desky bez rizika popálení.
2. **Plynulý otočný regulátor termostatu:** Umožňuje přesné nastavení požadované grilovací teploty.
3. **Kontrolka napájení (Červená LED):** Signalizuje připojení grilu do elektrické sítě 230 V.
4. **Kontrolka připravenosti (Zelená LED):** Zhasne, jakmile desky dosáhnou nastavené teploty.
5. **Aretační tlačítko pro otevření 180°:** Uvolňuje pant pro plné rozložení obou grilovacích ploch.
6. **Odkapávací miska na tuk:** Zachycuje stékající šťávy z masa pro čistou pracovní desku.
7. **Aretační jezdec víka:** Umožňuje uzamčení desek pro snadné vertikální skladování.



Obr. 1: Ovládací panel a termostat KD4103

3. Příprava před prvním použitím a provozní režimy

Správná příprava a počáteční zahoření nepřilnavého povrchu jsou klíčem k optimální životnosti teflonových desek a vynikající chuti připravovaných pokrmů bez nežádoucích pachů.

3.1 První spuštění a inicializační zahoření

1. Vyjměte spotřebič z obalu a odstraňte všechny přepravní fólie, nálepky a ochranné kartony.
2. Očistěte grilovací desky měkkou houbičkou navlhčenou v teplé vodě s kapkou neutrálního mycího prostředku. Následně desky otřete čistou vlhkou utěrkou a pečlivě osušte papírovým ubrouskem.
3. Na horní i spodní grilovací desku naneste tenkou vrstvu kvalitního stolního oleje (např. řepkového nebo slunečnicového) pomocí papírové utěrky nebo mašlovačky.
4. Přístroj zavřete a zapojte vidlici do síťové zásuvky 230 V. Rozsvítí se **červená LED kontrolka** napájení.
5. Otočte regulátor teploty ve směru hodinových ručiček na maximální stupeň – rozsvítí se **zelená LED kontrolka**.
6. Nechte přístroj běžet naprázdno v dobře větrané místnosti po dobu cca **5 až 8 minut**, aby došlo k vytvrzení povrchové vrstvy a odpaření zbytků továrního ochranného oleje.

> **UPOZORNĚNÍ NA POČÁTEČNÍ KOUŘ:** Při prvním zahřátí nového spotřebiče se může objevit slabý kouř a charakteristický zápach. Jedná se o zcela běžný technologický jev spojený s vypalováním topných těles a konzervačních látek, který po několika minutách samovolně a trvale vymizí.

3.2 Provozní režim 1 • Kontaktní zapékání a grilování (Zavřený stav)

V tomto režimu je horní víko přiklopeno přímo na grilované potraviny. Díky plovoucímu pantu (Floating Hinge) se horní deska automaticky vyrovná vodorovně podle výšky vloženého pokrmu:

- **Ideální využití:** Zapékání italských panini, toastů, sendvičů, tortill quesadillas, grilování šťavnatých burgerů, hovězích steaků a plátků kuřecích prsou.
- **Výhody:** Blesková příprava díky působení tepla z obou stran současně, dokonalé zapečení kůrky bez nutnosti otáčení potravin, zachování vnitřní šťavnatosti masa.

3.3 Provozní režim 2 • Otevřený stolní gril 180° (Režim Barbecue BBQ)

Pro rodinné posezení nebo pohoštění větší společnosti lze kontaktní gril jediným pohybem rozložit na dvojnásobnou grilovací plochu:

- Uchopte madlo a zvedněte horní víko do polohy cca 90°.
- Stiskněte a přidržte **červené uvolňovací tlačítko pantu** umístěné na pravém kloubu víka.
- Překlopte horní víko směrem vzad až do vodorovné polohy, kde se madlo opře o podložku jako stabilní opěrná noha.
- Získáte dvě velké plochy pro současnou přípravu různých druhů pokrmů (např. zelenina a ryby na jedné straně, steaky a klobásy na straně druhé).

4. Postup grilování a doporučené časy přípravy

Před každým vkládáním surovin dbejte na to, aby byl gril řádně předehřátý na požadovanou pracovní teplotu. Správné předehřátí zabraňuje přichytávání a zajišťuje okamžité uzavření pórů masa.

4.1 Krok za krokem: Správný proces grilování

1. Zasuňte sběrnou misku na tuk do otvoru ve spodní části grilu.
2. Zavřete desky, zapojte síťový kabel a nastavte požadovanou teplotu otočným regulátorem.
3. Vyčkejte přibližně **3 až 5 minut**, dokud zelená kontrolka připravenosti nezhasne. Zhasnutí kontrolky indikuje, že desky dosáhly nastavené provozní teploty.
4. Uchopte izolované madlo a zvedněte horní desku. Vložte suroviny na spodní desku.
5. Při kontaktním zapékání pomalu přiklopte horní desku a nechte ji svou vlastní vahou spočívat na potravinách. Nevyvíjejte na madlo nadměrný tlak, aby nedošlo k deformaci jemného pečiva či vytlačení šťávy ze steaků.
6. Po uplynutí požadované doby zvedněte madlo a vyjměte hotový pokrm.

PŘÍSNÝ ZÁKAZ KOVOVÝCH NÁSTROJŮ: Pro vkládání, otáčení i vyjímání pokrmů z grilu používejte výhradně dřevěné, bambusové nebo tepelně odolné silikonové kleště a obracečky. Nikdy nepoužívejte kovové vidličky, nože ani obracečky s ostrými hranami, které by nenávratně poškrábaly a zničily nepřilnavou teflonovou vrstvu!

4.2 Orientační tabulka teplot a časů přípravy

Pokrm / Surovina	Režim grilu	Nastavení termostatu	Orientační čas
Panini a plněné tousty	Kontaktní (zavřený)	Střední až Vyšší (Medium–Max)	3 – 5 minut
Hovězí burger (výška 2 cm)	Kontaktní (zavřený)	Maximum (Max)	4 – 6 minut
Hovězí steak (Medium)	Kontaktní (zavřený)	Maximum (Max)	3 – 5 minut
Kuřecí prsní steak	Kontaktní (zavřený)	Střední až Vyšší (Medium)	5 – 8 minut
Vepřová krkovice	Kontaktní / BBQ 180°	Vyšší až Maximum	6 – 9 minut
Losos a rybí filety	Kontaktní / BBQ 180°	Střední (Medium)	4 – 7 minut
Špekáčky a klobásy	BBQ 180° (otevřený)	Střední (Medium)	8 – 12 minut
Cuketa, lilek, papriky	BBQ 180° / Kontaktní	Střední až Vyšší	4 – 6 minut

5. Čištění, údržba a bezpečné skladování

Důkladné a šetrné čištění po každém použití udržuje grilovací desky v perfektním hygienickém stavu, zabraňuje přepalování starého tuku a prodlužuje funkčnost nepřilnavého povlaku Non-Stick.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA ČIŠTĚNÍ: Před jakoukoliv údržbou vždy vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte gril zcela vychladnout (minimálně 30 minut)! Nikdy nečistěte gril, pokud je připojen k síti nebo pokud jsou desky rozpálené. Nikdy neponořujte tělo spotřebiče do vody ani do dřezu.

5.1 Čištění grilovacích desek a odstraňování připálenin

- **Stírání teplých desek:** Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud ještě mírně vlažné (nikoli horké!) desky otřete papírovou kuchyňskou utěrkou, která absorbuje většinu volného tuku a zbytků omáček.
- **Mytí houbičkou:** Následně desky otřete měkkou houbičkou nebo hadříkem navlhčeným v teplé vodě s přídavkem jemného prostředku na nádobí. Zabraňte zatékání vody do vnitřních spár kolem topných těles. Omyjte čistým vlhkým hadříkem a vytřete do sucha.
- **Trik s rostlinným olejem:** Pokud na deskách ulpěly připečené zbytky sýra či marinády, naneste na postižená místa několik kapek stolního rostlinného oleje a nechte 5 až 10 minut působit. Zbytky změknou a půjdou snadno setřít bez drhnutí.
- **Přísný zákaz abraziv:** Nikdy nepoužívejte drátěnky, hrubé strany mycích houbiček, čisticí písky, chemické spreje na trouby ani agresivní rozpouštědla!

5.2 Údržba odkapávací misky a vnějšího pláště

- **Vyjmutí a mytí misky na tuk:** Po každém grilování vysuňte záchytnou misku, vylijte zachycený tuk a umyjte ji v teplé vodě se saponátem. Misku lze mýt v běžném kuchyňském dřezu. Před vrácením ji pečlivě osušte.
- **Nerezový vnější plášť:** Kovové a plastové povrchy těla grilu otírejte vlhkým měkkým hadříkem. Pro zachování vysokého lesku nerezové oceli můžete použít speciální prostředek na nerezové povrchy nanesený na hadřík z mikrovlákna.

5.3 Kompaktní vertikální skladování grilu

Gril **KRAFT&DELE KD4103** je prostorově úsporný a přizpůsobený pro snadné uložení v moderních kuchyních:

- Po úplném vychladnutí a vyčištění zaklopte horní víko.
- Posuňte aretační jezdec na boku grilu do polohy uzamčeno (Lock), čímž spojíte obě desky k sobě.
- Přívodní kabel volně naviňte do úložného prostoru ve spodní části základny.
- Spotřebič lze skladovat ve **svislé (vertikální) poloze** na zadní straně v kuchyňské skříňce nebo na polici, což šetří cenné místo na pracovní desce.

6. Řešení problémů a kulinářská doporučení

Pokud se při používání grilu setkáte s provozními nesrovnalostmi, prověřte nejprve následující diagnostický přehled možných příčin a jejich jednoduchých řešení.

Závada / Příznak	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Přístroj nehřeje, LED kontrolky nesvítí	Vidlice není řádně zasunuta; výpadek proudu v zásuvce; vypnutý jistič.	Zkontrolujte připojení do sítě 230 V a funkčnost domovního jističe. Připojte jiný spotřebič.
Červená LED svítí, ale desky nehřejí	Termostat je nastaven v poloze „OFF / Min“; porucha topného tělesa.	Otočte regulátorem teploty doprava ve směru hodinových ručiček na vyšší výkonový stupeň.
Zelená kontrolka zhasíná a rozsvěcí se	Standardní funkce udržování nastavené teploty termostatem.	Nejedná se o závadu; termostat cyklicky spíná topná tělesa pro stálou teplotu desek.
Potraviny se připalují k deskám	Nastavena příliš vysoká teplota; opomenuto počáteční potření olejem; poškozený teflon.	Snižte teplotu termostatu; lehce potřete desky olejem. Nikdy nepoužívejte kovové nářadí.
Vznik nadměrného kouře při grilování	Přepalování starých mastných usazenin; suroviny obsahují příliš mnoho marinády/tuku.	Důkladně vyčistěte desky od starých nánosů. Přebytečnou marinádu z masa před položením otřete.
Tuk přetéká mimo gril	Přeplněná sběrná miska na tuk; miska není správně zasunuta ve vodicích drážkách.	Včas vyprázdněte misku; zkontrolujte správné usazení misky pod odtokovým kanálkem.

6.1 Kulinářské zásady pro dokonalý výsledek grilování

- **Teplota masa před přípravou:** Maso (zejména hovězí steaky a vepřové kotlety) nikdy nepokládejte na gril přímo vytažené z chladničky. Nechte je při pokojové teplotě temperovat cca 20–30 minut, aby nedošlo k teplotnímu šoku a ochlazení desek.
- **Solení a marinování:** Solte steaky těsně před položením na gril nebo až po upečení, aby sůl nevytáhla z masa vodu. Sladké marinády s obsahem medu a cukru potírejte až v závěru pečení, aby nedošlo k jejich zkaramelizování a spálení na černou vrstvu.
- **Odpočinek masa:** Po vyjmutí z grilu nechte steaky 3 až 5 minut odpočinout na teplém talíři zabalené v alobalu. Svalová vlákna se uvolní a šťáva se rovnoměrně rozprostře po celém objemu masa.

7. ES Prohlášení o shodě

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

vydané podle směrnic Evropského parlamentu a Rady a mezinárodních norem ISO/IEC Guide 22 a EN 45014

Výrobce / Zplnomocněný zástupce: FOREINTRADE S.A.

Adresa: Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polsko

Výrobek: Elektrický stolní a kontaktní panini gril (Opiekacz / Grill elektryczny)

Obchodní značka: KRAFT&DELE • **Typové označení:** KD4103

Předmět prohlášení splňuje příslušné harmonizační právní předpisy Evropské unie:

- Směrnice **2014/35/EU** o harmonizaci právních předpisů týkajících se elektrických zařízení určených pro používání v určitých mezích napětí (LVD)
- Směrnice **2014/30/EU** o elektromagnetické kompatibilitě (EMC)
- Směrnice **2011/65/EU** a pozměňující směrnice **(EU) 2015/863** o omezení používání některých nebezpečných látek v EEZ (RoHS 2)
- Nařízení a směrnice **LFGB** (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) pro materiály v kontaktu s potravinami

Použité harmonizované normy a technické specifikace:

`EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+AC:11+EK1-AG2:2018-05 • EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019 • EN 62233:2008`

Místo a datum vydání: Janówek, 30. 02. 2025

Osoba odpovědná za technickou dokumentaci: Ma Dong Hui

Ma Dong Hui
Prezes Zarządu / Generální ředitel

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY (CZ / SK)

Na zařízení je poskytována standardní zákonná záruka **24 měsíců** pro spotřebitele (fyzické osoby nepodnikající dle OZ) a **12 měsíců** pro podnikatelské subjekty (nákup na IČO). Záruka se vztahuje na vady materiálu a výrobní vady prokázané v záruční době. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení spotřebních dílů (řezné čepele, nože, řetězy, těsnění, filtry, topná tělesa), škody vzniklé neodborným zásahem, přetížením nebo zanedbáním předepsané údržby.

DOVOZCE & EKOLOGICKÁ LIKVIDACE

Výhradní distribuce a autorizovaný záruční servis: FOREINTRADE Sp. z o.o., Grochowska 341 lok. 174, 03-822 Warszawa, Polsko.
Likvidace odpadu: Zařízení nesmí být vyhazováno do směsného komunálního odpadu (směrnice WEEE 2012/19/EU pro elektrozařízení a platné předpisy o recyklaci kovů). Odevzdejte je na určených sběrných místech k ekologické recyklaci.

EVIDENČNÍ LIST SERVISNÍCH PROHLÍDEK A REVIZÍ

Datum	Typ úkonu (Revize / Servis)	Zjištěný stav / Provedené výměny dílů	Razítko a podpis servisu
	Předprodejní kontrola	Kompletnost balení, vizuální stav, zkouška chodu	
	Garanční prohlídka		
	Pravidelná revize		