



TABLE GRILL WITH GLASS LID LONO



BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

TABLE GRILL WITH GLASS LID LONO



DE	Bedienungsanleitung	4
EN	Operating Instructions	14
FR	Notice d'utilisation	24
ES	Instrucciones de uso	32
IT	Istruzioni per l'uso	40
BG	Ръководство за обслужване	48
DA	Betjeningsvejledning	56
FI	Käyttöohje	64
NL	Gebruiksaanwijzing	72
NO	Bruksanvisning	80
PT	Manual de instruções	88
RU	Инструкция по эксплуатации	96
SV	Bruksanvisning	104
TR	Kullanım Talimatı	112

Gebrauchsanweisung
Tischgrill, gerippt mit Glasdeckel

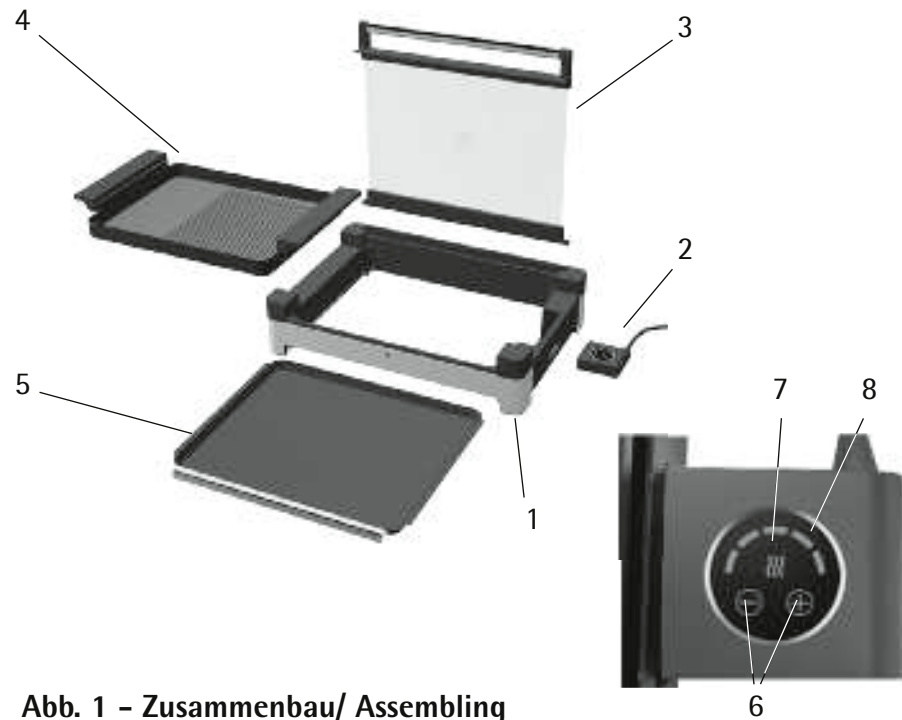
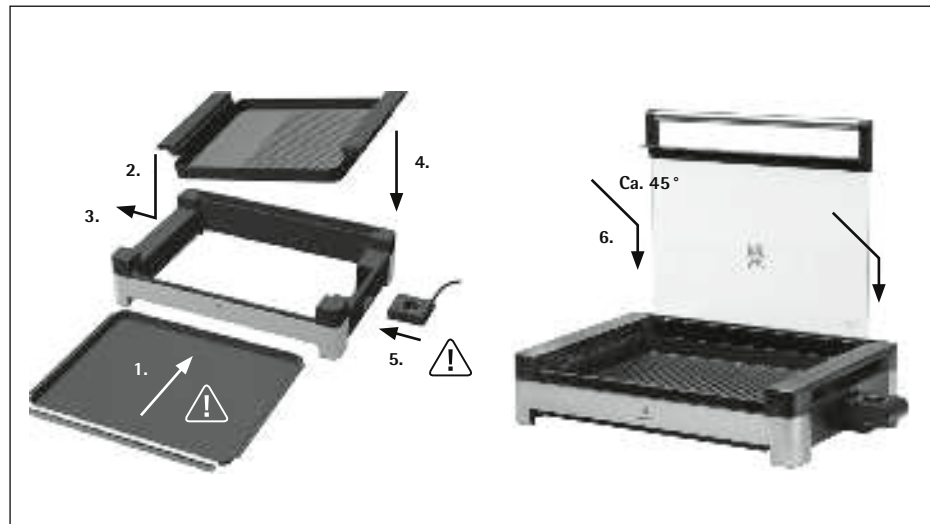


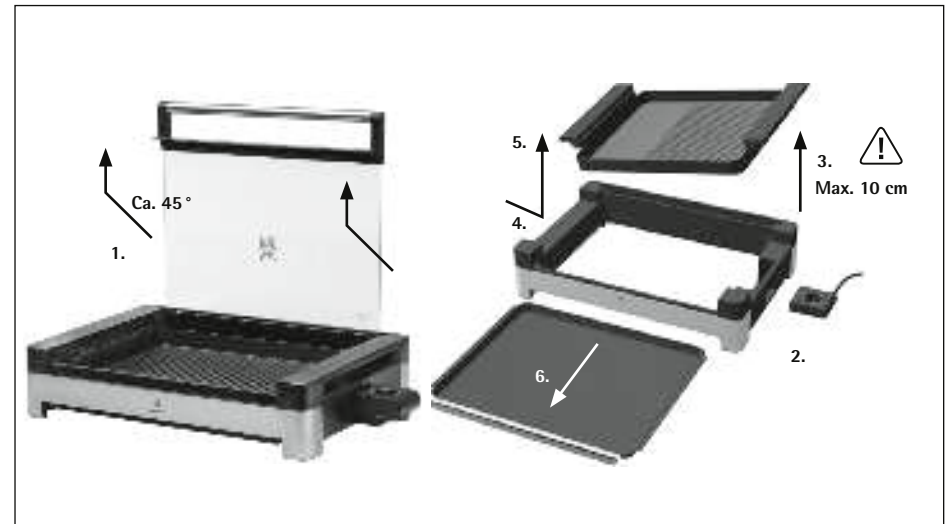
Abb. 1 - Zusammenbau/ Assembling



Lieferumfang

1. Grillbasis
2. Temperaturregler (Thermostat)
3. Glasdeckel
4. Grillplatte gerippt
5. Auffangschale
6. „-“ / „+“ Temperatureinstellung
7. Aufheizsymbol
8. Heizstufen

Abb. 2 - Demontage /Disassembling



Wichtige Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
 - Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Temperaturregler (Thermostat) betreiben.
 - Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
 - Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
 - Vor der Reinigung der Grillplatte im Wasser muss der Temperaturregler (Thermostat) entfernt werden. Vor erneuter Benutzung muss der Thermostatanschluss an der Grillplatte trocken sein.
 - Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.
 - Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und andere gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- **WARNUNG:** Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.
-  **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Die berührbaren Oberflächen inklusive Glasdeckel können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden und bleiben nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß.

Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale (5) während des Grillens immer ganz eingeschoben ist. Der Grill kann nur bei vollständig eingesetzter Auffangschale (5) betrieben werden.
- Die Grillplatte (4) muss korrekt im Gerät liegen und mit dem Temperaturregler (2) verbunden sein, ansonsten schaltet sich der Grill nicht ein.
- Heizen Sie die Grillplatte (4) immer vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- Beim Grillen kann zwangsläufig Fett spritzen. Stellen Sie das Gerät deshalb nicht direkt auf empfindliche Oberflächen wie z.B. polierte Tischplatten.
- **Achtung!** Wenn der Glasdeckel (3) in der geöffneten Position eingerastet ist darf der Deckel niemals mit Gewalt nach vorne oder nach hinten gedrückt werden. Zum Schließen des Deckels diesen etwas nach oben ziehen und schließen.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Grillplatte (4) und Auffangschale (5) entnehmen und reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Grillplatte (4) wieder korrekt einsetzen, nachdem Sie sie abgenommen haben.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Verwendung

Mit dem Tischgrill können Sie viele leckere Speisen zubereiten. Der Tischgrill eignet sich zum Grillen von Lebensmitteln wie z. B. Fleisch, Gemüse oder Fisch. Durch den geschlossenen Glasdeckel werden Fettspritzer reduziert und die Hitze verbleibt während der Zubereitung im Gerät.

Aufstellen und anschließen

- Alle Verpackungsteile vom Gerät entfernen.
- Das Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Gerät auf eine stabile und ebene Unterlage, in der Nähe einer Steckdose, aufstellen.

Inbetriebnahme (Abb. 1)

1. Schieben Sie die Auffangschale (5) in die Grillbasis (1). In der Auffangschale sammeln sich abtropfendes Fett und Bratensaft. Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale während des Grillens immer ganz eingeschoben ist.

Hinweis: Der Grill kann nur bei vollständig eingesetzter Auffangschale betrieben werden.



2. Anschließend die Grillplatte (4) zuerst mit der linken Seite leicht schräg von oben in die Halterungen der Grillbasis einsetzen. Danach muss auch die rechte Seite der Grillplatte auf die Grillbasis aufgelegt werden. Achten Sie darauf, dass die Grillplatte beidseitig vollständig in die Grillbasis eingesetzt wird. Nur dann kann der Temperaturregler (2) in die Grillbasis eingesteckt werden.
3. Stecken Sie den Temperaturregler bis zum Anschlag in die Grillbasis. Der Drehknopf des Temperaturreglers muss dabei nach oben zeigen.



4. Setzen Sie den Glasdeckel (3) in einem 45° Winkel in die beiden Nuten am hinteren Bereich der Grillbasis ein. Öffnen Sie den Deckel weiter, bis dieser in den Nuten leicht nach hinten rutscht und bei etwa 90° Öffnungswinkel von selbst geöffnet bleibt.
5. Schließen Sie den Glasdeckel durch leichtes Anheben und gleichzeitiger Schließbewegung. Achten Sie darauf, dass der Glasdeckel dabei nicht aus den Nuten rutscht.

6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die „+“ Taste und das linke Segment der Heizstufen leuchten weiß, das Aufheizsymbol leuchtet rot. Drücken Sie die „+“ Taste bis alle Segmente der Heizstufen leuchten. Sobald die Aufwärmphase beendet und die Temperatur erreicht ist, leuchtet das Aufheizsymbol weiß. Wählen Sie danach je nach Grillgut ggf. eine niedrigere Einstellung mit der „-“ Taste (siehe Kapitel „Grillzeiten“).

Hinweis: Legen Sie das Grillgut erst nach dem Vorheizen auf die Grillplatte.

 **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Die berührbaren Oberflächen inklusive Glasdeckel können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden und bleiben nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß.

Demontage (Abb. 2)

Bei der Demontage, bitte die Reihenfolge wie in Abb. 2 beschrieben beachten.

Antihaftbeschichtung

Die kratzempfindliche Beschichtung der Grillplatte (4) keinesfalls mit scharfen oder spitzen Gegenständen bearbeiten. Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.

Grillzeiten

Das Grillgut sollte in nicht zu große Portionen oder Scheiben geteilt werden. Der Glasdeckel sollte sich noch leicht schließen lassen, ohne das Grillgut zu berühren. Fleisch vor dem Grillen würzen, jedoch erst danach salzen, so verliert es weniger Saft. Am besten eignen sich kleine Würstchen, zarte Steaks, Hacksteaks, Fleischkäse oder Fisch. Tomaten, Auberginen und Ananas sind in Scheiben geschnitten sehr gut zuzubereiten und besonders schmackhaft. Maiskolben können je nach Größe am Stück oder in Scheiben gegrillt werden. Fette Würstchen vor dem Grillen anstechen, um Fettspritzer zu vermeiden. Die Garzeit richtet sich nach Art und Dicke des Grillgutes. Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Grillplatte schneiden.

Grillzeiten und Temperatureinstellungen sind vom jeweiligen Grillgut und dem eigenen Geschmack abhängig, die folgenden Werte sind daher nur Richtwerte.

Hinweis: Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf die reine Grill-/Garzeit ohne Aufheizzeit bei geschlossenem Deckel. Reduzieren Sie nach dem Grillen die Temperatur. So können Sie Fleisch oder Gemüse bei geschlossenem Deckel perfekt nachziehen lassen.

	Grillzeit (Minuten)	Grillstufe
Rindersteak	8-10	4-5
Schweineschnitzel	6-8	4-5
Hacksteak	6-8	4-5
Schweinekotelett	8-10	4-5
Lammkotelett	8-10	4-5
Hähnchenschnitzel	4-6	4-5
Fischfilet	4-6	4-5
Gemüse	4-5	5
Warmhalten		2-3

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entfernen Sie Fett- oder sonstige Rückstände am besten auf der noch handwarmen Grillplatte mit einem Küchentuch.
- Entnehmen Sie die Grillplatte, indem Sie den Glasdeckel öffnen oder bei einem Öffnungswinkel von 45° abnehmen und den Temperaturregler vom Grill abziehen (**Abb. 2**).



Die Grillplatte an der rechten Seite max. 10 cm anheben und die Grillplatte mit einer seitlichen Bewegung nach rechts vorsichtig aus der Arretierung ziehen.

- Nun kann die Grillplatte nach oben aus der Grillbasis herausgenommen werden (**Abb. 2**).
- Reinigen Sie die Auffangschale in lauwarmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste.

Hinweis: Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.

- Ziehen Sie die Auffangschale aus der Grillbasis (**Abb. 2**).
- Zur leichten Reinigung können Sie die Grillplatte auch in die Spülmaschine geben.
- Grillbasis mit einem feuchten Tuch unter Zugabe eines Spülmittels reinigen.
- Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung wieder zusammen. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen und trockenen Unterlage auf.
- Temperaturregler mit einem nur leicht angefeuchtetem Tuch reinigen.

WARNUNG: Den Temperaturregler niemals in Wasser tauchen.

Hinweis: Temperaturregler und die Kontakte der Grillplatte müssen vor erneutem Gebrauch vollständig trocken sein.

	 spülmaschinen- geeignet	 unter laufendem Wasser abspülbar	 mit einem feuchten Tuch abwischen
Grillbasis (1)	—	✓	✓
Glasdeckel (3)	✓	✓	✓
Grillplatte gerippt (4)	✓	✓	✓
Auffangschale (5)	—	✓	✓

Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V~	50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	1850–2200 W	
Schutzklasse:	I	

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß EU-Verordnung 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)
Aus	–	–
Standby	–	–
Standby mit Zusatzinformationen	–	–
Vernetzter Betrieb	–	–



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Umweltschutz



Bedeutung des Symbols „Durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➞ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Änderungen vorbehalten.

Operating Manual
Table grill ribbed with glass lid

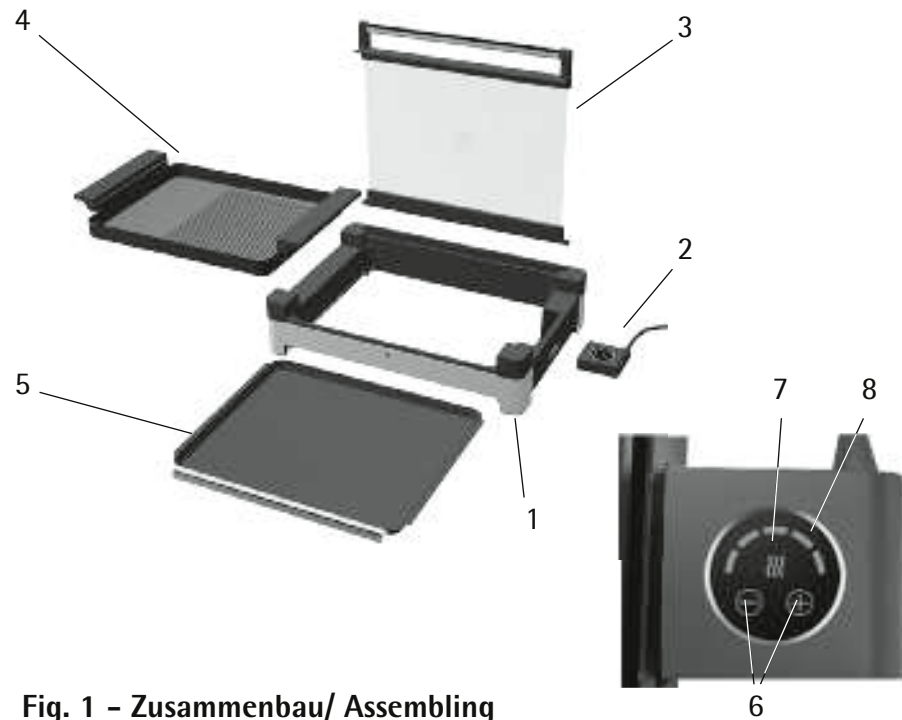
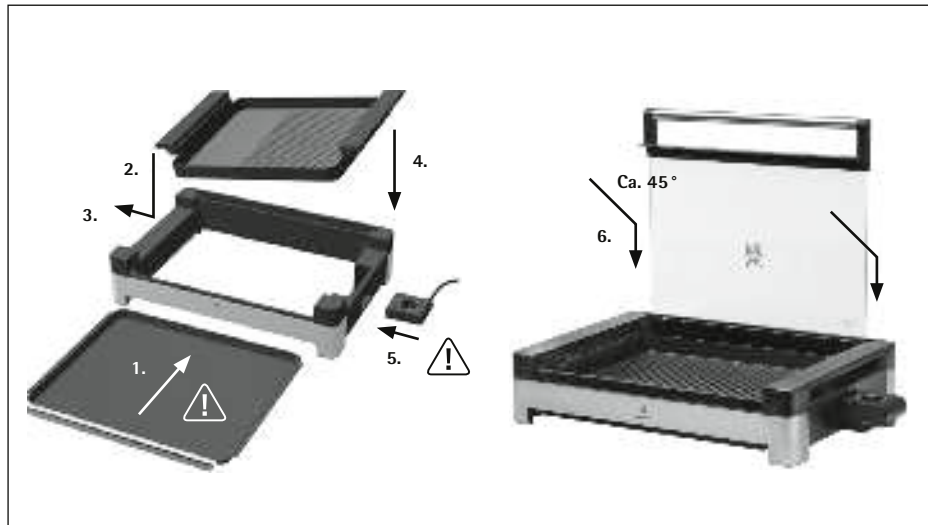


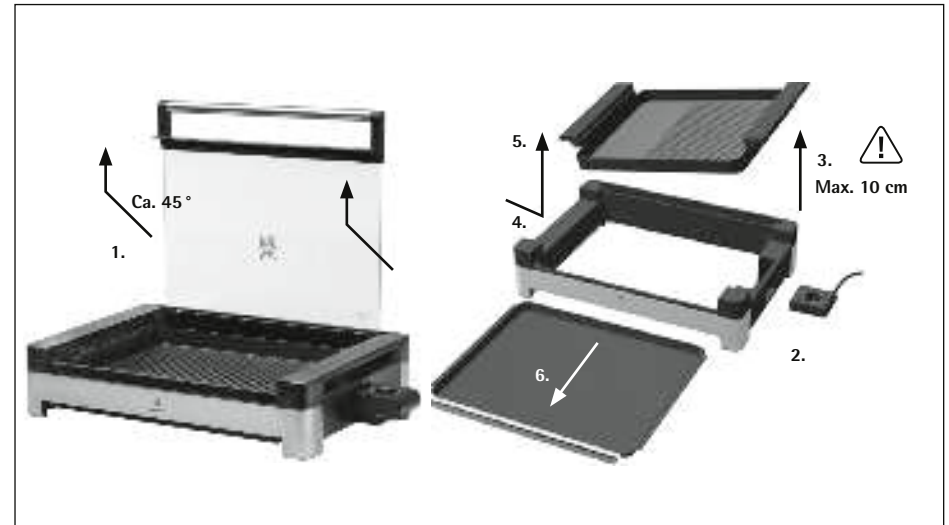
Fig. 1 - Zusammenbau/ Assembling



Delivery scope

1. Grill base
2. Temperature controller (thermostat)
3. Glass lid
4. Ribbed grill plate
5. Drip tray
6. "- / +" Temperature setting
7. Heat-up symbol
8. Heat level

Fig. 2 - Demontage /Disassembling



Important safety information

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
 - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - Only operate the appliance using the temperature controller (thermostat) supplied.
 - The device must not be operated via an external timer or remote control.
 - Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away.
Follow the instructions in the "Cleaning and Care" section.
 - You must remove the temperature controller (thermostat) before cleaning the grill plate in water. Make sure the thermostat connection on the grill plate is dry before you use it again.
 - The appliance is designed for indoor household use only.
 - This device is intended to be used in household and similar applications, such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- The device is not intended for purely commercial use.

- **WARNING:** Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
-  **WARNING: risk of burns!!** When the appliance is switched on, its contact surfaces, including the glass lid, can get hot and they also remain hot for a while even after the appliance has been switched off!

Before use

Read the instruction manual carefully. It contains important information about the use, safety and care of the appliance. It should be kept in a safe place and passed on to subsequent users if necessary. The appliance may only be used for the intended purpose according to these operating instructions. Observe the safety information when using the appliance.

Additional safety information

- The appliance should be connected only to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The power cable and plug must be dry.
- Place the appliance on a level and firm surface and ensure there is sufficient space around the appliance.
- Make sure that the drip tray (5) is always fully inserted during grilling. The grill can only be operated when the drip tray (5) is fully inserted.
- The grill plate (4) must be correctly positioned on the appliance and connected to the temperature controller (2) otherwise the grill will not turn on.
- Always pre-heat the grill plate (4) before you place food on it.
- Fat can spray out randomly when grilling. For this reason, do not place the appliance directly on any sensitive surfaces, e.g. polished tabletops.
- **Caution!** When the glass lid (3) is locked in the open position, the lid must never be pushed forwards or backwards with force. To close the lid, pull it upwards slightly and close.
- Always switch the appliance off after use, pull the mains plug out of the socket and allow the appliance to cool down completely before removing and cleaning the grill plate (4) and drip tray (5).
- Make sure that the grill plate (4) is always repositioned correctly after it has been removed.
- Never store the appliance outdoors or in a damp room.
- No liability shall be accepted for any damage resulting from misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty claims shall likewise be excluded in such cases.

Use

You can cook lots of delicious food on the table-top grill. The table-top grill is suitable for grilling foods such as meat, vegetables or fish. The closed glass lid reduces grease spatter and the heat is retained in the appliance while the food is being prepared.

Setting up and connecting

- Remove all packaging from the appliance.
- Clean the appliance (see chapter „Cleaning and care“).
- Set up the appliance on a stable and level surface near a plug socket.

Initial operation (Fig.1)

- Insert the drip tray (5) into the grill base (1). Fat and meat juice collect in the drip tray. Make sure that the drip tray is always fully inserted during grilling.

Note: The grill can only be operated when the drip tray is fully inserted.



- The grill plate (4) must then be inserted from above into the holders in the grill base, with the left side first at a slight angle. The right side of the grill plate must then be positioned on the grill base. Make sure that both sides of the grill plate are correctly inserted into the grill base. This is necessary before the temperature controller (2) can be inserted into the grill base.
- Insert the temperature controller into the grill base as far as it will go. The knob of the temperature controller must point upwards.



- Insert the glass lid (3) into the two notches in the rear part of the base of the grill at an angle of 45°. Open the lid further until it slides back slightly into the notches and remains open at an angle of approx. 90°.
- Close the glass lid by lifting it slightly and closing it at the same time. Make sure that the glass lid does not slide out of the notches.
- Now insert the mains plug into the socket. The „+“ key and the left segment of the heat levels light up white, the heat-up symbol lights up red. Press the „+“ key until all segments of the heating stages light up. As soon as the heating phase has finished and the required temperature has been reached, the heat-up symbol lights up white. Then select a lower setting with the „-“ key depending on the food to be grilled (see chapter „Grill times“).

Note: Only place the food on the grill plate after preheating.

WARNING: risk of burns!! When the appliance is switched on, its contact surfaces, including the glass lid, can get hot and they also remain hot for a while even after the appliance has been switched off!

Disassembly (Fig. 2)

For disassembly, please follow the sequence described in Fig. 2.

Non-stick coating

Never touch the scratch-sensitive coating of the grill plate (4) with sharp or pointed objects. When using your new appliance for the first time, there may be a little smoke or odour. This is for technical reasons and nothing to be concerned about.

Grilling times

Cut up the food you wish to grill into portions or slices that are not too large. The glass lid should still close easily without touching the grilled food. Season meat before grilling, but only add salt afterwards so it loses less juice. Small sausages, tender steaks, minced steaks, meat loaf and fish are ideal. Sliced tomato, aubergine and pineapple are ideal for cooking on the table-top grill and are very tasty. Depending on the size, corn on the cob can be grilled whole or in slices. Pierce thick sausages before you grill them to prevent fat splashes. The cooking time depends on the type and thickness of the food. Never cut meat or other foods on the grill plate.

Grilling times and temperature settings depend on the food being grilled and your own particular taste, therefore the following values are only approximate.

Note: The specified times relate to the pure grilling/cooking times and do not include the time for pre-heating the grill plates when the lid is closed. After grilling, reduce the temperature. The meat or vegetables can then continue to cook perfectly with the lid closed.

	Grilling time (minutes)	Grilling level
Beef steak	8-10	4-5
Pork escalope	6-8	4-5
Hamburger steak	6-8	4-5
Pork chop	8-10	4-5
Lamb chop	8-10	4-5
Chicken escalope	4-6	4-5
Fish fillet	4-6	4-5
Vegetables	4-5	5
Keeping warm		2-3

Cleaning and care

- Pull out the mains plug and allow the appliance to cool down.
- Once the grill plate is warm to the touch, use a paper towel to remove as much fat and other residue from it as possible.
- Remove the grill plate by opening the glass lid or removing at an angle of 45° and removing the temperature controller from the grill (**Fig. 2**).



Lift the grill plate by max. 10 cm on the right-hand side, and carefully remove it from the lock mechanism by moving sideways to the right.

- The grill plate can now be removed from the grill base by lifting it up (**Fig. 2**).
- Clean the grill plate in lukewarm water using washing-up liquid and a washing-up brush.
Note: Do not use abrasives, metal scourers or oven cleaner.
- Pull the drip tray out of the grill base (**Fig. 2**).
- You can also wash the grill plate in the dishwasher to make cleaning easier.
- Clean the grill base in lukewarm water using washing-up liquid.
- Reassemble the appliance for storage. Store the appliance on a level and dry surface.
- Clean the temperature controller using only a slightly damp cloth.
WARNING: Never immerse the temperature controller in water.
Note: The temperature controller and the contacts on the grill plate must be completely dry before using the appliance again.

	 Dishwasher safe	 Can be rinsed under running water	 Wipe with a damp cloth
Grill base (1)	—	✓	✓
Glass lid (3)	✓	✓	✓
Ribbed grill plate (4)	✓	✓	✓
Drip tray (5)	—	✓	✓

Technical data

Voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption: 1850–2200 W
Appliance class: I

Technical information on the operating modes pursuant to EU Regulation 2023/826:

MODE	POWER CONSUMPTION (WATT)	PERIOD (MINUTES)
OFF	–	–
Standby	–	–
Standby with additional information	–	–
Networked standby	–	–



The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

Warning – This appliance must be earthed

Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

green/yellow Earth
blue Neutral
brown Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol (⊕), or coloured green or green and yellow,
- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
If in doubt – consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.

Environment



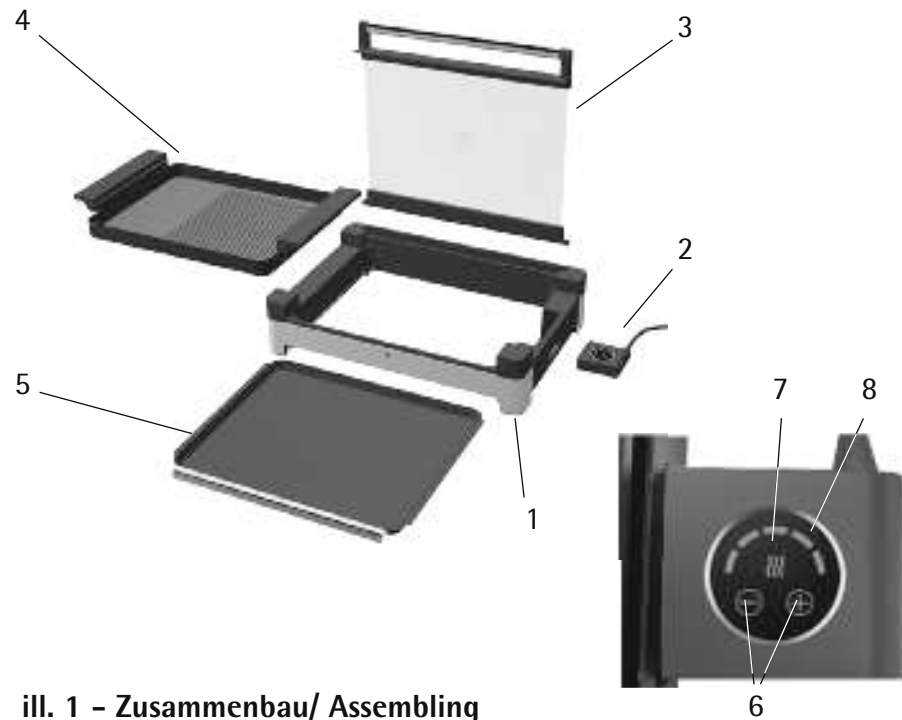
Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

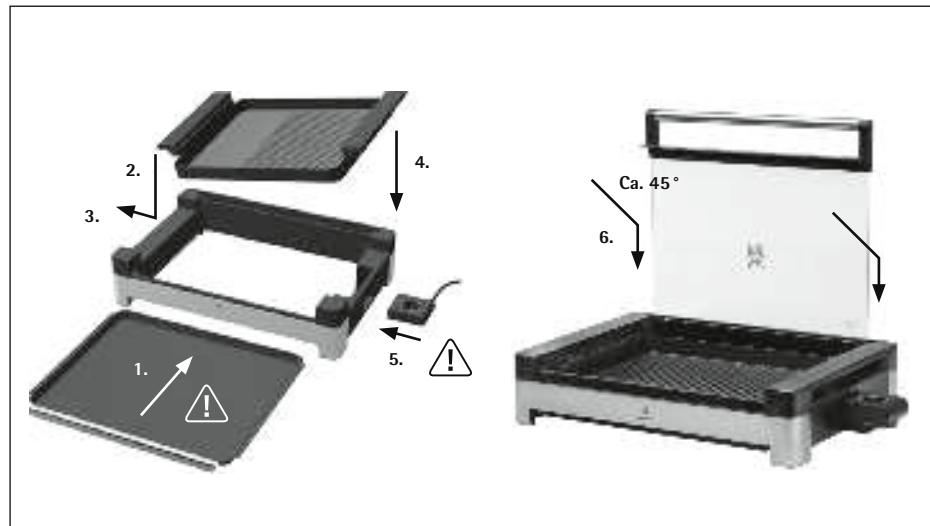
Changes possible.

Mode d'emploi

Barbecue de table, ondulé avec couvercle en verre



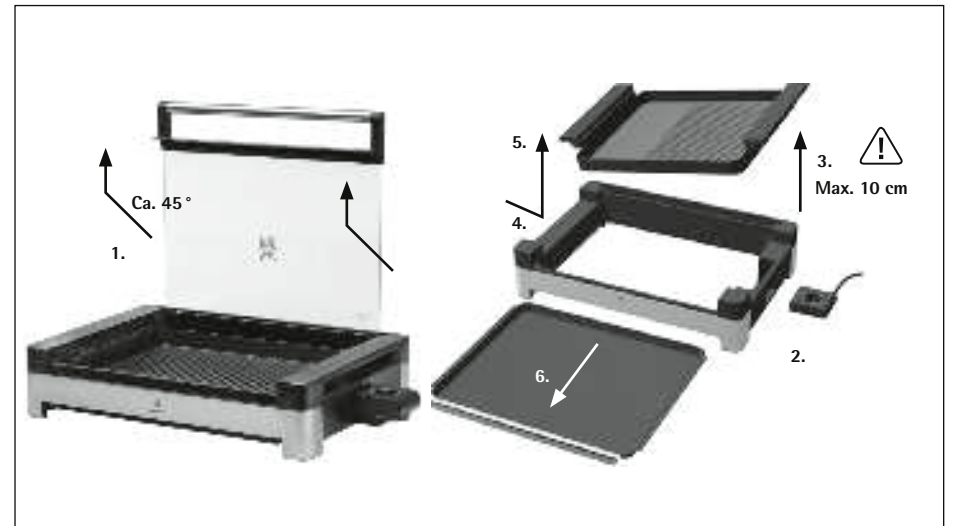
ill. 1 - Zusammenbau/ Assembling



Contenu

1. Base
2. Régulateur de température (thermostat)
3. Couvercle en verre
4. Plaque à grillades ondulée
5. Récipient collecteur
6. Réglage de la température « + » / « - »
7. Symbole de cuisson
8. Niveaux de puissance

ill. 2 - Demontage /Disassembling



Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou s'ils ont été formés pour utiliser cet appareil en toute sécurité et ont compris les dangers pouvant résulter de son utilisation.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart de l'appareil et de son câble de raccordement.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- Utilisez exclusivement l'appareil avec le Régulateur de température (thermostat) fourni.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- Nettoyez immédiatement toutes les pièces après utilisations et retirez les restes d'aliments éventuellement présents.
Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Avant le nettoyage de la plaque à grillades, il faut enlever le Régulateur de température (thermostat). Avant toute nouvelle utilisation, le raccord de thermostat sur la plaque de grillades doit être sec.
- L'appareil est conçu pour un usage purement domestique et en intérieur.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;

- dans des exploitations agricoles ;
- par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
- dans des chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

- **ATTENTION** : Le charbon de bois ou des combustibles similaires ne peuvent être utilisés pour cet appareil.
-  **ATTENTION risque de brûlure !** Les surfaces accessibles, y compris le couvercle en verre, peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil fonctionne et restent encore chaudes après l'extinction.

Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé soigneusement et transmis en cas de remise à une tierce personne.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Posez l'appareil sur une surface plane et solide, et prévoyez assez de place autour de l'appareil.
- Veillez à ce que le récipient collecteur (5) soit toujours complètement inséré pendant la cuisson. Le barbecue ne fonctionne que lorsque le récipient collecteur (5) est complètement inséré.
- La plaque à grillades (4) doit être placée correctement dans l'appareil et assemblée avec le Régulateur de température (2), sinon le grill ne s'allume pas.
- Préchauffez toujours la plaque à grillades (4) avant d'y déposer les aliments à cuire.
- Des éclaboussures de graisse peuvent survenir lors de la cuisson. Ne déposez donc pas l'appareil directement sur des surfaces délicates, par exemple sur une table à la surface polie.
- **Attention !** Lorsque le couvercle en verre (3) est encliqueté en position ouverte, il ne doit en aucun cas être poussé ou tiré de force. Pour fermer le couvercle, le tirer légèrement vers le haut, puis le fermer.
- Toujours éteindre l'appareil après utilisation en débranchant la fiche secteur de l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de retirer la plaque à grillades (4) et le récipient collecteur (5) et de les nettoyer.
- Veillez à remettre correctement la plaque à grillades (4) après l'avoir retirée.
- Ne conservez pas l'appareil à l'air libre ou dans un lieu humide.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation abusive, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.

Utilisation

Grâce à la table de barbecue, vous préparerez de délicieux repas. Ce barbecue de table convient à la grillade d'aliments tels que la viande, les légumes ou le poisson. La fermeture du couvercle en verre limite les éclaboussures de graisse et préserve la chaleur pendant la préparation.

Mise en place et en service

- Retirer toutes les parties d'emballage de l'appareil.
- Nettoyer l'appareil (voir le chapitre « nettoyage et entretien »).
- Poser l'appareil sur une surface solide et plane, à proximité d'une prise de courant.

Mise en service (ill. 1)

- Insérez le récipient collecteur (5) dans la base (1). Le récipient collecteur récupère la graisse et le jus de cuisson. Veillez à ce qu'il soit toujours complètement inséré pendant la cuisson.

Remarque : le barbecue ne fonctionne que lorsque le récipient collecteur est complètement inséré.



- Ensuite, insérez légèrement en biais et par le haut d'abord le côté gauche de la plaque de cuisson (4) dans le support de la base du gril. Ensuite, il convient de poser le côté droit de la plaque sur la base. Assurez-vous que la plaque à grillades est complètement installée des deux côtés dans la base avant d'insérer le Régulateur de température (2) dans la base.
- Insérez le régulateur de température dans la base jusqu'à la butée. Le bouton rotatif du régulateur de température doit pointer vers le haut.



- Déposez le couvercle en verre (3) à un angle de 45° dans les deux rainures, à l'arrière de la base. Continuez d'ouvrir le couvercle jusqu'à ce qu'il glisse facilement vers l'arrière dans les rainures et reste ouvert à un angle d'ouverture de 90°.
- Fermez le couvercle en verre en le soulevant légèrement tout en effectuant un mouvement de fermeture. Veillez à ce que le couvercle ne glisse pas hors des rainures.
- Branchez l'appareil. La touche « + » et le segment gauche des niveaux de puissance s'allument en blanc, le symbole de cuisson s'allume en rouge. Appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce que tous les segments des niveaux de puissance s'allument. Dès que la phase de préchauffage est terminée et que la température souhaitée est atteinte, le symbole de cuisson s'allume en blanc. Choisissez ensuite, à l'aide de la touche « - », un réglage plus bas qui convient à l'aliment (voir chapitre « Durées de cuisson »).

Remarque : ne déposez les aliments à cuire qu'une fois la plaque préchauffée.

 **ATTENTION risque de brûlure !** Les surfaces accessibles, y compris le couvercle en verre, peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil fonctionne et restent encore chaudes après l'extinction.

Démontage (ill. 2)

Lors du démontage, veillez à respecter l'ordre indiqué dans l'ill. 2.

Revêtement antiadhésif

N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants sur le revêtement de la plaque à grillades (4), car ce dernier se raye facilement. Lors de la première mise en service d'un nouvel appareil, de légères odeurs et fumées peuvent apparaître. Celles-ci sont d'origine technique, vous ne devez pas vous en soucier.

Durées de cuisson

Les aliments à cuire doivent être répartis en portions ou en tranches suffisamment petites. Le couvercle en verre doit pouvoir fermer facilement, sans entrer en contact avec les aliments. Épicez la viande avant de la cuire, mais n'ajoutez le sel qu'après, afin que la viande perde moins de jus. Les aliments qui conviennent le mieux sont les petites saucisses, les steaks tendres, les préparations de viande hachée ou le poisson. Les tomates, aubergines et ananas coupés en tranches conviennent particulièrement et sont délicieux à préparer. Les épis de maïs peuvent être grillés en morceaux ou en rondelles, en fonction de leur taille. Piquez les petites saucisses avant de les cuire afin d'éviter les éclaboussures de graisse. La durée de la cuisson dépend de la nature et de l'épaisseur de l'aliment. Ne jamais couper la viande ou d'autres aliments sur le plateau de barbecue.

Les durées de cuisson et les réglages de température dépendent de l'aliment à cuire et du goût de chacun. C'est pourquoi les valeurs suivantes ne sont données qu'à titre indicatif :

Remarque : les durées indiquées se rapportent uniquement au temps de cuisson et ne prennent pas en compte la durée du préchauffage, couvercle fermé. Après la grillade, baissez la température. Vous pouvez poursuivre la cuisson à couvercle fermé de la viande ou des légumes jusqu'à obtention de la consistance idéale.

	Durée de cuisson (en minutes)	Niveau de cuisson
Bifteck	8-10	4-5
Escalope de porc	6-8	4-5
Steak haché	6-8	4-5
Côtelette de porc	8-10	4-5
Côtelette d'agneau	8-10	4-5
Escalope de poulet	4-6	4-5
Filet de poisson	4-6	4-5
Légumes	4-5	5
Maintien au chaud		2-3

Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Il est plus facile d'enlever les restes de graisse et autres résidus avec un torchon lorsque la plaque à grillades est encore tiède.
- Pour retirer la plaque, ouvrez le couvercle en verre ou retirez-le à un angle d'ouverture de 45°, puis enlevez le régulateur de température du grill (ill. 2).



Soulevez au maximum de 10 cm le côté droit de la plaque de cuisson, puis tirez-la avec précaution vers la droite pour la débloquer.

- Vous pouvez maintenant soulever la plaque de cuisson pour la retirer de la base du grill (ill. 2).
- Nettoyez la plaque à grillades avec une brosse à vaisselle à l'eau tiède en ajoutant un peu de liquide vaisselle.
Remarque : n'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponge métallique ou de produit nettoyant pour four.
- Retirez le récipient collecteur de la base (ill. 2).
- Pour un nettoyage facilité, vous pouvez mettre la plaque à grillades au lave-vaisselle.
- Nettoyez la base à l'aide d'un chiffon humide en ajoutant un peu de liquide vaisselle.
- Réassemblez l'appareil avant de le ranger. Rangez l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Nettoyer le régulateur de température avec un chiffon légèrement humide.
ATTENTION : Ne jamais plonger le régulateur de température dans l'eau.
Remarque : Le régulateur de température et les contacts de la plaque de grill doivent être minutieusement séchés avant de pouvoir être réutilisés.

	 compatible avec le lave-vaisselle	 rinçable à l'eau courante	 essuyer avec un chiffon humide
Base (1)	—	✓	✓
Couvercle en verre (3)	✓	✓	✓
Plaque à grillades ondulée (4)	✓	✓	✓
Récipient collecteur (5)	—	✓	✓

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz
Puissance : 1850–2200 W
Classe de protection : I

Informations techniques sur les modes de fonctionnement conformément au règlement (CE) n° 2023/826 :

MODE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE (WATTS)	PÉRIODE (MINUTES)
Arrêt	–	–
Veille	–	–
Mise en veille avec informations complémentaires	–	–
Veille en réseau	–	–



L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2009/125/UE.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



FR
Cet appareil,
ses accessoires,
piles et cordons
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Modifications possibles.

Instrucciones de uso

Barbacoa de mesa, acanalada, con tapa de cristal

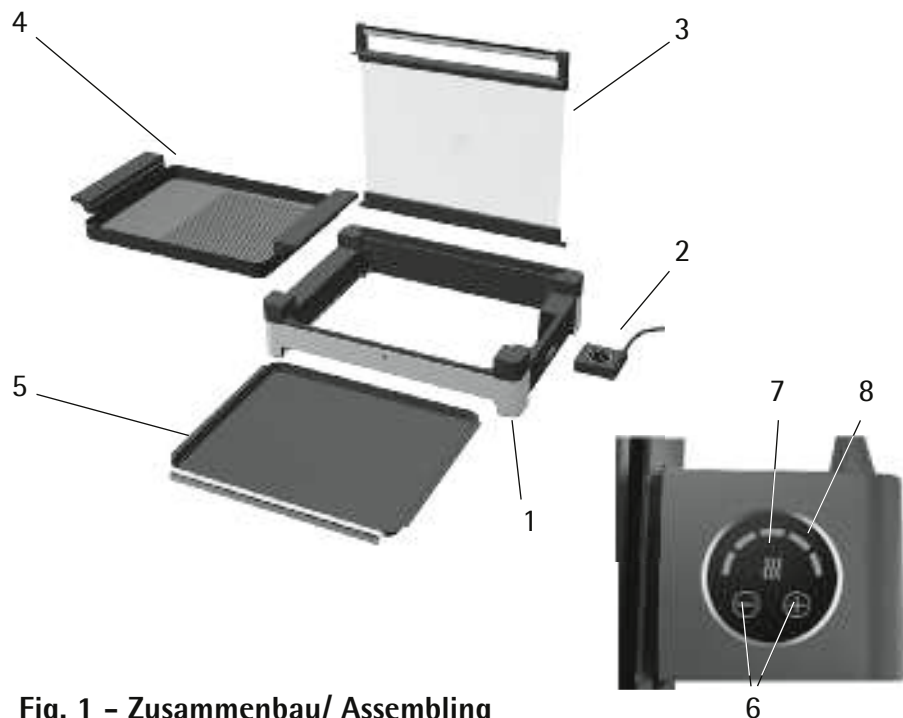
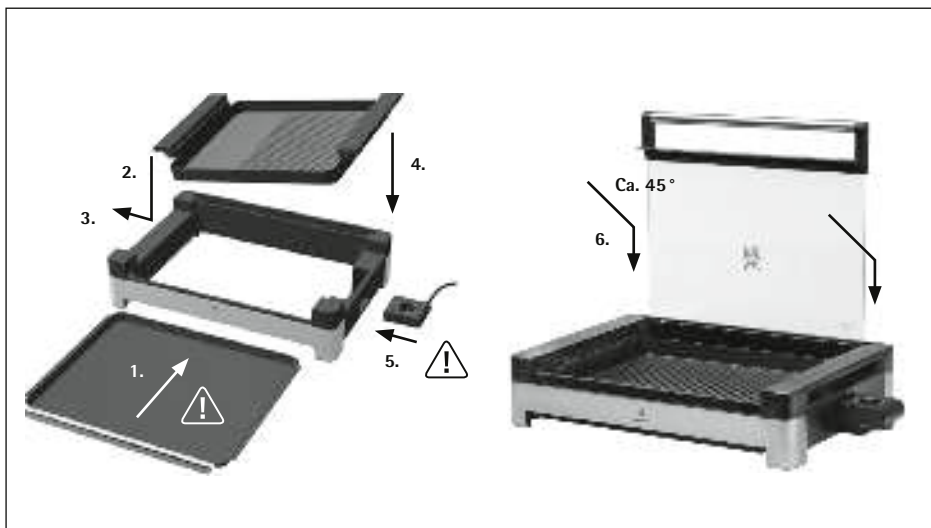


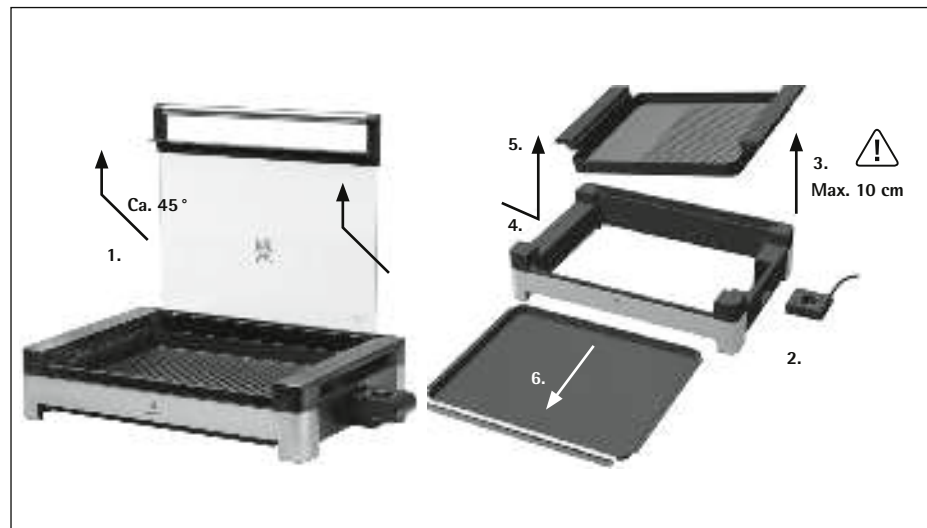
Fig. 1 - Zusammenbau/ Assembling



Volumen de suministro

1. Base de parrilla
2. Regulador de temperatura (termostato)
3. Tapa de cristal
4. Parrilla acanalada
5. Bandeja receptora
6. «-»/«+» Ajuste de temperatura
7. Símbolo de calentamiento
8. Niveles de calentamiento

Fig. 2 - Demontage /Disassembling



Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solamente si lo utilizan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan vigilados.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, el servicio de atención al cliente o personal cualificado para evitar cualquier peligro.
- Solo ponga a funcionar el aparato con el Regulador de temperatura suministrado (termostato).
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- Limpie todas las piezas inmediatamente después de haberlas usado y elimine cualquier posible resto de alimentos.
Siga las indicaciones contenidas en el capítulo "Limpieza y cuidados".
- Antes de limpiar la parrilla en el agua, debe retirarse el Regulador de temperatura (termostato). Antes de volver a utilizarla, la conexión del termostato en la parrilla debe estar seca.
- El aparato solo está previsto para el uso doméstico en interiores.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;

- para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
- en pensiones con desayuno.

No está diseñado para el uso puramente comercial.

- **ADVERTENCIA** No se debe utilizar carbón vegetal u otros combustibles similares para este aparato.
-  **ATENCIÓN: ¡peligro de quemaduras!** ¡Las superficies de contacto, incluida la tapa de cristal, pueden estar calientes cuando el aparato está enchufado y permanecen calientes después de desconectarlo!

Antes de usarlo

Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato. Guárdelas en un lugar seguro y dáselas a futuros usuarios cuando corresponda.

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Otras advertencias de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente, según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana y mantenga suficiente espacio despejado alrededor del mismo.
- Asegúrese de que la bandeja receptora (5) esté siempre completamente insertada mientras se utiliza la barbacoa de mesa. La barbacoa solo puede funcionar con la bandeja receptora (5) insertada por completo.
- La parrilla (4) debe estar colocada correctamente en el aparato y conectada con el Tempertaurregler (2), pues de lo contrario este no se encenderá.
- Caliente siempre la parrilla (4) antes de colocar los alimentos que va a asar.
- Al asar en la parrilla pueden producirse salpicaduras de grasa. Por este motivo, no coloque el aparato directamente sobre superficies delicadas, como por ejemplo tableros de mesa pulidos.
- **¡Atención!** Cuando la tapa de cristal (3) esté encastrada en la posición abierta, no debe presionarse nunca la tapa con violencia hacia adelante ni hacia atrás. Para cerrar la tapa tire de ella un poco hacia arriba y ciérrela.
- Apague el aparato después de cada uso, desconecte el enchufe de red de la toma de corriente y espere hasta que el aparato se enfríe por completo antes de extraer y limpiar la parrilla (4) y la bandeja receptora (5).
- Asegúrese de volver a colocar la parrilla (4) correctamente después de haberla quitado.
- No deje el aparato al aire libre ni en estancias húmedas.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños, en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos, están excluidas también las prestaciones de garantía.

Utilización

Con la barbacoa de mesa puede preparar sabrosas comidas. La barbacoa de mesa es apropiada para asar alimentos tales como carne, verduras o pescado. Gracias a la tapa de cristal se reducen las salpicaduras de grasa y el calor permanece en el aparato durante la preparación.

Montaje y conexión

- Retire todo el embalaje del aparato.
- Limpie el aparato (véase «Limpieza y cuidados»).
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y lisa cerca de la toma de corriente.

Puesta en funcionamiento (Fig. 1)

1. Introduzca la bandeja receptora (5) en la base de la parrilla (1). En la bandeja receptora se junta la grasa que gotea y el jugo del asado. Asegúrese de que la bandeja receptora esté siempre completamente insertada mientras se utiliza la barbacoa de mesa.

Indicación: La barbacoa solo puede funcionar con la bandeja receptora insertada por completo.



2. A continuación coloque la plancha de grill (4) desde arriba, primero con el lado izquierdo ligeramente inclinado, en los soportes de la base del grill. Después se debe colocar el lado derecho de la parrilla sobre la base de la parrilla. Asegúrese de que ambos lados de la parrilla estén colocados por completo en la base de la parrilla. Solo entonces se puede insertar el Regulador de temperatura (2) en la base de la parrilla.
3. Inserte el regulador de temperatura en la base de la parrilla hasta el tope. El botón giratorio del regulador de temperatura debe señalar hacia arriba al hacerlo.



4. Coloque la tapa de cristal (3) en un ángulo de 45° en ambas ranuras en la parte posterior de la base de la parrilla. Abra más la tapa hasta que esta resbale un poco hacia atrás en las ranuras y permanezca abierta por sí sola en un ángulo de apertura de unos 90°.
5. Cierre la tapa de cristal levantándola ligeramente y haciendo al mismo tiempo un movimiento para cerrarla. Asegúrese de que al hacerlo la tapa de cristal no se salga de las ranuras.
6. Inserte el enchufe en la toma de corriente. La tecla «+» y el segmento izquierdo de niveles de calentamiento se iluminan en blanco, mientras que el símbolo de calentamiento se ilumina en rojo. Pulse la tecla «+» hasta que todos los segmentos de niveles de calentamiento se iluminen. Una vez que finaliza la fase de precalentamiento y se alcanza la temperatura deseada, el símbolo de calenta-

miento se ilumina en blanco. Luego, de acuerdo con el alimento que desea asar, elija si es necesaria una temperatura más baja con la tecla «-» (véase «Tiempos de cocción»).

Indicación: Coloque el alimento sobre la parrilla solo después del precalentamiento.

 **ATENCIÓN: ¡peligro de quemaduras!** Las superficies de contacto, incluida la tapa de cristal, pueden estar calientes cuando el aparato está enchufado y permanecen calientes después de desconectarlo!

Desmontaje (Fig. 2)

Durante el desmontaje, tenga en cuenta la secuencia que se describe en la Fig. 2.

Revestimiento antiadherente

Nunca deje que objetos afilados o puntiagudos entren en contacto con el recubrimiento de la parrilla (4) sensible a las ralladuras. Durante el primer uso del nuevo aparato puede producirse una pequeña cantidad de humo y olores. Esto ocurre por razones técnicas y no es motivo de preocupación.

Tiempos de cocción

Los alimentos que se asen deben cortarse en porciones pequeñas o en rodajas. La tapa de cristal debe poderse cerrar fácilmente sin tocar los alimentos. Sazone la carne antes de asarla a la parrilla, pero añada sal solo después de asarla para que quede más jugosa. Los alimentos más aptos para asar a la parrilla son pequeños embutidos, filetes tiernos, carne picada, queso de cerdo o pescado. Los tomates, las berenjenas y las piñas se pueden preparar muy bien cuando se cortan en rodajas y además tienen mucho sabor propio. Las mazorcas de maíz se pueden asar enteras o en rodajas, dependiendo de su tamaño. Pinche los embutidos grasosos antes de asarlos para evitar así salpicaduras de grasa. El tiempo de cocción depende del tipo y el grosor de los alimentos. No corte nunca la carne ni otros alimentos sobre la parrilla.

Los tiempos de cocción y los ajustes de temperatura dependen del alimento que se desea asar y del gusto personal, los siguientes valores son solamente a modo de orientación.

Indicación: los tiempos indicados se refieren al tiempo de asado/cocción sin contar el tiempo de precalentamiento y con la tapa cerrada. Después de asar reduzca la temperatura. Así podrá dejar que la carne o las verduras se cuezan un poco más con la tapa cerrada.

	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de cocción
Filete de vaca	8-10	4-5
Escalope de cerdo	6-8	4-5
Hamburguesa	6-8	4-5
Costeleta de cerdo	8-10	4-5
Costeleta de cordero	8-10	4-5
Escalope de pollo	4-6	4-5
Filete de pescado	4-6	4-5
Verdura	4-5	5
Mantener caliente		2-3

Limpieza y cuidados

- Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.
- Se recomienda retirar los restos de grasa u otras sobras con un paño de cocina cuando la parrilla todavía está tibia.
- Retire la plancha de grill abriendo para ello la tapa de cristal, o quitándola con un ángulo de apertura de 45° y desenchufando el regulador de temperatura del grill (**Fig. 2**).



Levante la plancha de grill por el lado derecho como máx. 10 cm y tire cuidadosamente de ella con un movimiento lateral hacia la derecha para sacarla del enclavamiento.

- A continuación puede sacar la plancha de grill de la base del grill hacia arriba (**Fig. 2**).
- Lave la parrilla con agua tibia, un poco de líquido detergente y un cepillo de cocina.

Indicación: No utilice detergentes abrasivos, esponjas de metal ni limpiadores de hornos.

- Retire la bandeja receptora de la base de la parrilla (**Fig. 2**).
- Para mayor comodidad puede limpiar la parrilla en el lavavajillas.
- Limpie la base de la parrilla con un paño húmedo y un poco de líquido detergente.
- Vuelva a montar el aparato antes de guardarlo. Guarde el aparato en un lugar seco y sobre una superficie pareja.
- Limpie el regulador de temperatura con un paño ligeramente húmedo.

ADVERTENCIA: No sumerja nunca el regulador de temperatura en agua.

Indicación: El regulador de temperatura y los contactos de la parrilla deben estar totalmente secos antes de volver a usar el aparato.

	 Apto para el lavavajillas	 Se puede limpiar con agua corriente	 Limpiar con un paño húmedo
Marco base (1)	—	✓	✓
Tapa de cristal (3)	✓	✓	✓
Parrilla acanalada (4)	✓	✓	✓
Bandeja receptora (5)	—	✓	✓

Datos técnicos

Tensión nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz

Consumo de energía: 1850–2200 W

Clase de aislamiento: I

Información técnica sobre los modos de funcionamiento de conformidad con el Reglamento 2023/826 de la UE:

MODOS	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERIODO DE TIEMPO (MINUTOS)
Apagado	—	—
En espera	—	—
Espera con información adicional	—	—
Espera en red	—	—



El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/UE.

Protección del medioambiente



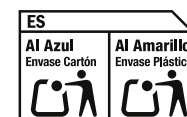
¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !



Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.



Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Modificaciones posibles.

Istruzioni per l'uso

Grill da tavolo, scanalato con coperchio di vetro

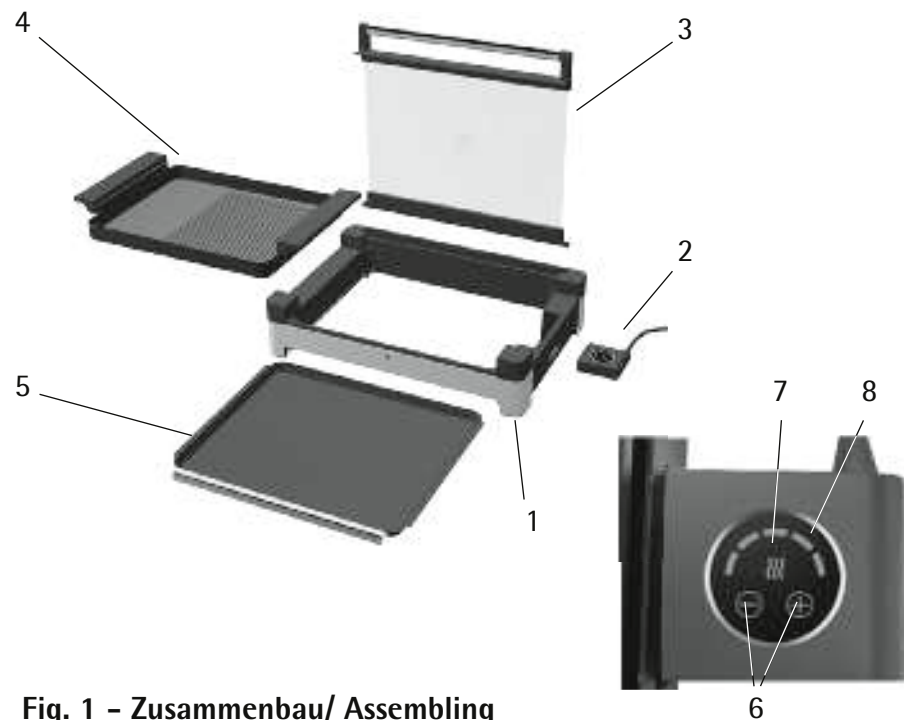
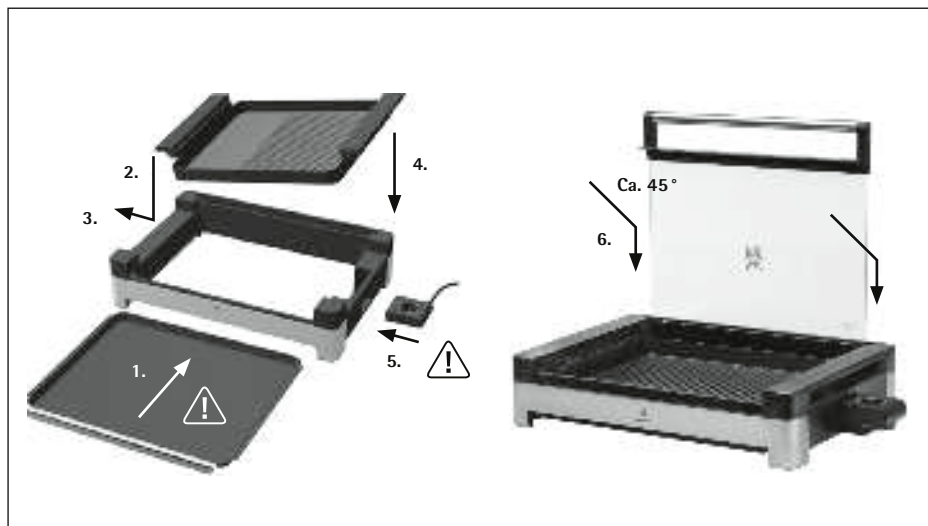


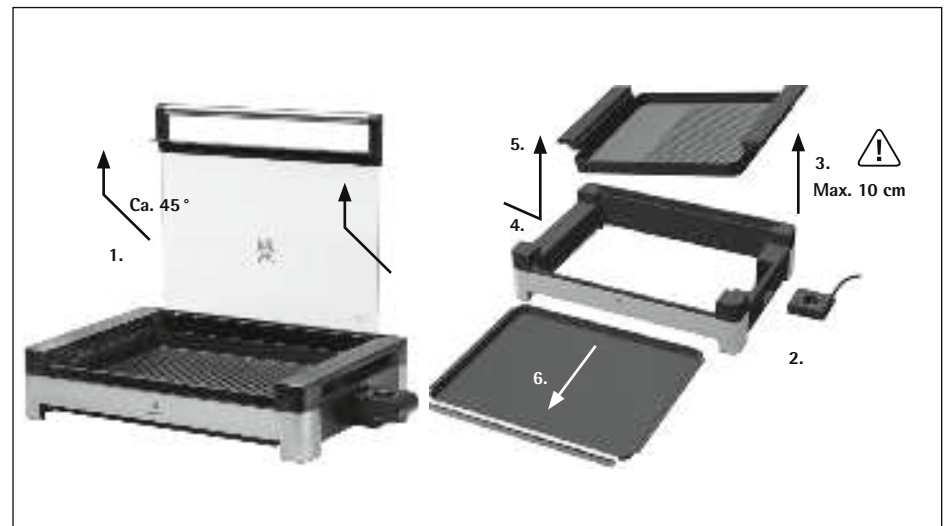
Fig. 1 - Zusammenbau/ Assembling



Dotazione

1. Base del grill
2. Regolatore di temperatura (termostato)
3. Coperchio in vetro
4. Piastra grill a coste
5. Recipiente di raccolta
6. „-“ / „+“ regolazione della temperatura
7. Simbolo di preriscaldamento
8. Livelli di calore

Fig. 2 - Demontage /Disassembling



Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Se il cavo di allacciamento alla rete è guasto, è necessario richiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore, onde evitare pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con la manopola di Regolatore di temperatura (termostato) in dotazione.
- Il dispositivo non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- Dopo l'uso pulire subito tutti i componenti ed eliminare immediatamente tutti gli eventuali residui di cibo.
Osservare le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e cura".
- Prima di lavare la piastra grill con l'acqua si deve rimuovere la manopola di Regolatore di temperatura (termostato). La presa del termostato della piastra grill deve essere asciutta prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in spazi interni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
 - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;

- da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
- in bed & breakfast.

Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.

- **ATTENZIONE:** con questo apparecchio non deve essere utilizzato il carbone di legna o combustibili simili.
-  **ATTENZIONE, pericolo di ustione!** Le superfici che possono essere toccate, incluso il coperchio di vetro, possono diventare molto calde quando l'apparecchio è acceso e dopo lo spegnimento rimangono calde per un po'.

Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Vanno conservate con cura ed eventualmente trasmesse all'utente successivo.

L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e fare sufficiente spazio attorno all'apparecchio.
- Assicurarsi che il recipiente di raccolta (5) sia sempre inserito completamente durante la cottura. Il grill è utilizzabile solo se il recipiente di raccolta (5) è inserito completamente.
- La piastra grill (4) deve essere appoggiata correttamente sull'apparecchio e collegata alla manopola di Regolatore di temperatura (2), altrimenti il grill non si accende.
- Riscaldare la piastra grill (4) prima di posizionare il cibo da grigliare.
- Durante la cottura può inevitabilmente schizzare del grasso. Non posizionare quindi l'apparecchio direttamente su superfici delicate come, ad esempio, tavoli lucidi.
- **Attenzione!** Quando il coperchio di vetro (3) è bloccato in posizione aperta, il coperchio non deve mai essere spinto con forza in avanti o indietro. Per chiudere il coperchio, tirarlo leggermente verso l'alto e chiuderlo.
- Spegnerne sempre l'apparecchio dopo l'utilizzo e staccare la spina elettrica dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio completamente prima di asportare la piastra grill (4) e il recipiente di raccolta (5) e di pulirla.
- Assicurarsi di riposizionare correttamente la piastra grill (4) dopo averla tolta.
- Non conservare l'apparecchio all'aperto o in un luogo umido.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da riparazione non professionale. In questi casi è altresì esclusa la garanzia.

Utilizzo

Con il grill da tavolo è possibile preparare molti piatti deliziosi. Il grill da tavolo è adatto per grigliare cibi come, ad esempio, carne, verdura o pesce. Il coperchio di vetro chiuso permette di ridurre gli schizzi di grasso e mantiene il calore all'interno dell'apparecchio.

Montaggio e allacciamento

- Rimuovere tutti gli imballaggi dall'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio (vedere capitolo „Pulizia e manutenzione“).
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e in piano, vicino a una presa di corrente.

Messa in servizio (fig. 1)

1. Spingere il recipiente di raccolta (5) nella base del grill (1). Nel recipiente di raccolta si accumulano il grasso e il sugo di cottura gocciolanti. Assicurarsi che il recipiente di raccolta sia sempre inserito completamente durante la cottura.

Avvertenza: Il grill è utilizzabile solo se il recipiente di raccolta è inserito completamente.



2. Successivamente la piastra grill (4) deve essere inserita dall'alto, con il lato sinistro leggermente inclinato, nei supporti della base del grill. Dopodiché occorre inserire anche il lato destro della piastra grill nella base. Assicurarsi che entrambi i lati della piastra grill siano inseriti correttamente nella base del grill. Ora è possibile inserire la manopola di Regolatore di temperatura (2) nella base del grill.
3. Inserire il regolatore di temperatura nella base del grill fino ad avvertirne l'arresto. Nell'operazione, la manopola del regolatore di temperatura deve essere rivolta verso l'alto.



4. Collocare il coperchio di vetro (3) a 45° nelle due scanalature nella parte posteriore della base del grill. Aprire ulteriormente il coperchio facendolo ruotare leggermente indietro nelle scanalature finché non rimane aperto ad un angolo di circa 90°.
5. Chiudere il coperchio di vetro sollevandolo leggermente e ruotandolo fino alla posizione di chiusura. Assicurarsi che il coperchio di vetro non esca dalle scanalature.
6. Inserire la spina nella presa. Il pulsante "+" e il segmento a sinistra dei livelli di calore si illuminano in bianco, il simbolo di riscaldamento si illumina in rosso. Premere il pulsante "+" finché si accendono tutti i segmenti dei livelli di calore. Una volta terminata la fase di riscaldamento e raggiunta la temperatura impostata, il simbolo di riscaldamento si illumina in bianco. A questo punto, a seconda del cibo da grigliare, selezionare se necessario un'impostazione più bassa utilizzando il pulsante "-" (vedere il capitolo "Tempi di cottura").

Avvertenza: collocare gli alimenti da grigliare sul grill soltanto dopo aver preriscaldato la piastra.

ATTENZIONE, pericolo di ustione! Le superfici che possono essere toccate, incluso il coperchio di vetro, possono diventare molto calde quando l'apparecchio è acceso e dopo lo spegnimento rimangono calde per un po'.

Smontaggio (fig. 2)

Per lo smontaggio rispettare la sequenza descritta nella fig. 2.

Rivestimento antiaderente

Il rivestimento sensibile ai graffi della piastra grill (4) non deve assolutamente entrare a contatto con oggetti affilati o appuntiti. Alla prima messa in servizio dell'apparecchio nuovo possono generarsi degli odori e un po' di fumo. Ciò è dovuto a ragioni tecniche e non c'è motivo di preoccuparsi.

Tempi di cottura

Il cibo da grigliare non deve essere suddiviso in porzioni o fette troppo grandi. Il coperchio di vetro dovrebbe chiudersi delicatamente senza entrare in contatto con il cibo da grigliare. Speziare la carne prima di grigliarla, ma solo dopo averla salata in modo che perda meno sugo. I piccoli würstel, le bistecche soffici, gli hamburger, il Leberkäse e il pesce sono i cibi più adatti. I pomodori, le melanzane e l'ananas vanno tagliati a fettine e, quando ben preparati, sono molto gustosi. Le pannocchie possono essere grigliate intere o a fette, a seconda della dimensione. Punzecchiare i würstel grassi prima di cuocerli in modo da evitare schizzi di grasso. Il tempo di cottura dipende dal tipo di cibo e dal suo spessore. Non tagliare mai la carne o gli altri cibi sulla piastra grill.

I tempi di cottura e le impostazioni della temperatura dipendono dal rispettivo cibo e dal gusto personale. Per questo motivo i seguenti valori sono solo indicativi.

Avvertenza: i tempi indicati si riferiscono puramente al tempo per grigliare/cuocere senza tempo di riscaldamento con il coperchio chiuso. Dopo la cottura ridurre la temperatura. In tal modo è possibile continuare a cuocere la carne o la verdura con il coperchio chiuso per raggiungere risultati perfetti.

	Tempo di cottura (minuti)	Livello di cottura
Bistecca di manzo	8-10	4-5
Cotoletta di maiale	6-8	4-5
Hamburger	6-8	4-5
Braciola di maiale	8-10	4-5
Braciola di agnello	8-10	4-5
Cotoletta di pollo	4-6	4-5
Filetto di pesce	4-6	4-5
Verdure	4-5	5
Per mantenere caldo		2-3

Pulizia e manutenzione

- Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Possibilmente rimuovere il grasso o eventuali altri resti con la piastra grill ancora calda utilizzando un panno da cucina.
- Estrarre la piastra grill aprendo il coperchio di vetro o rimuovendolo con un angolo di apertura di 45° e togliendo il regolatore di temperatura dal grill (**fig. 2**).



Sollevare il lato destro della piastra grill di max. 10 cm ed estrarre con cautela la piastra grill dal blocco con un movimento laterale verso destra.

- Ora è possibile estrarre la piastra grill dalla base del grill verso l'alto (**fig. 2**).
- Pulire la piastra grill con acqua tiepida aggiungendo del detergente con una spazzola.

Avvertenza: non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detergenti per il forno.

- Estrarre il recipiente di raccolta dalla base del grill (**fig. 2**).
- Per una facile pulizia la piastra grill può essere lavata anche in lavastoviglie.
- Pulire la base del grill con un panno umido aggiungendo del detergente.
- Ricomporre l'apparecchio per la conservazione. Conservare l'apparecchio su un fondo piano e asciutto.
- Pulire il regolatore di temperatura con un panno appena leggermente umido.

ATTENZIONE: non immergere in nessun caso il regolatore di temperatura in acqua.

Avvertenza: il regolatore di temperatura e i contatti della piastra grill devono essere completamente asciutti prima di essere utilizzati nuovamente.

	 Adatto per lavastoviglie	 Lavabile con acqua corrente	 Pulire con un panno umido
Base del grill (1)	—	✓	✓
Coperchio di vetro (3)	✓	✓	✓
Piastra grill a coste (4)	✓	✓	✓
Recipiente di raccolta (5)	—	✓	✓

Dati tecnici

Tensione nominale: 220–240 V~ 50–60 Hz
Potenza assorbita: 1850–2200 W
Classe di isolamento: I

Informazioni tecniche sulle modalità di funzionamento ai sensi del Regolamento UE 2023/826:

MODALITÀ	CONSUMO DI ENERGIA (WATT)	PERIODO DI TEMPO (MINUTI)
Spento	–	–
Standby	–	–
Standby con informazioni aggiuntive	–	–
Standby in rete	–	–



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Tutela dell'ambiente



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!



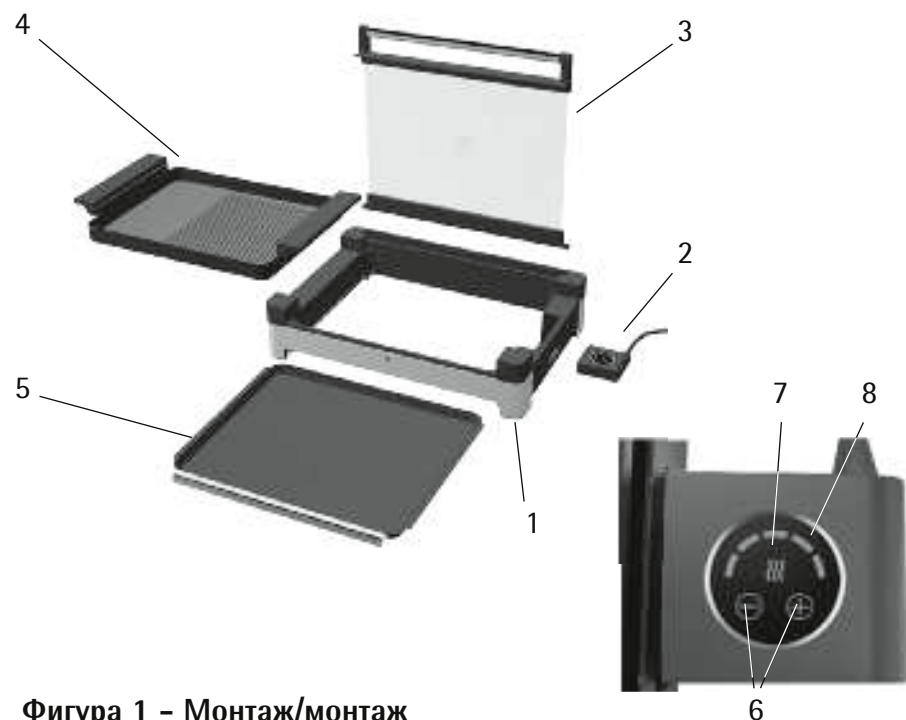
Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.



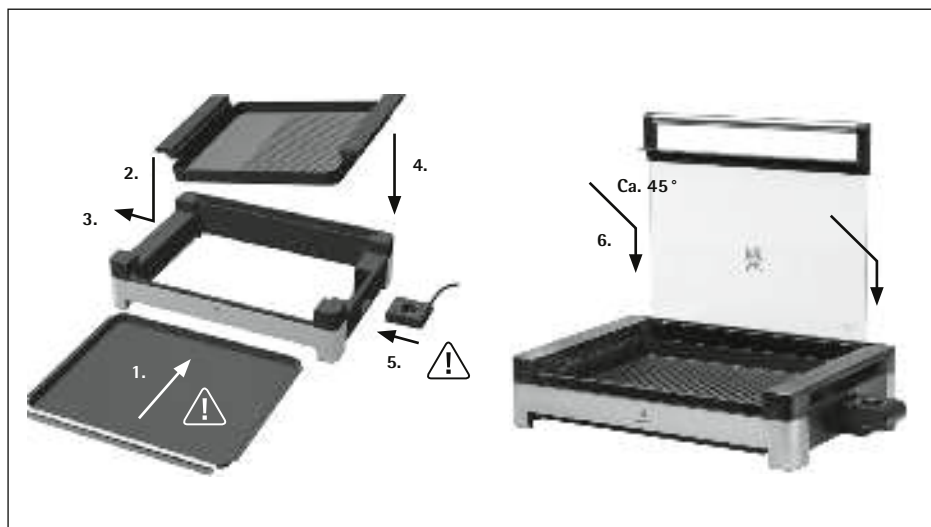
Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Possibili modifiche.

Ръководство за употреба
Оребрен грил със стъклен капак



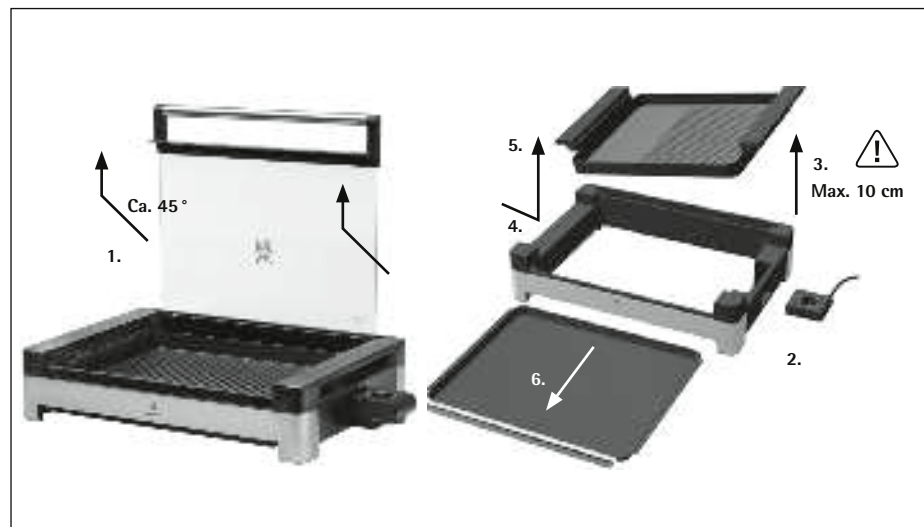
Фигура 1 – Монтаж/монтаж



Включени елементи

- 1. Основа на грила
- 2. Терморегулатор (термостат)
- 3. Стъклен капак
- 4. Оребрена грил плоча
- 5. Тавичка за опичане
- 6. „-“ / „+“ Настройка на температурата
- 7. Символ за загряване
- 8. Ниво на загряване

Фигура 2 – Демонтаж/Демонтаж



Важна информация за безопасността

- Този уред може да се използва от деца, навършили 8 години, и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или без опит и познания, при условие че са под наблюдение, или са били инструктирани за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това рискове.
 - Децата не трябва да играят с уреда.
 - Почистването и поддръжката не трябва да е извършват от деца, освен ако не са навършили 8 години и не са под наблюдение.
 - Пазете уреда и захранващия кабел от деца под 8 години.
 - Ако захранващият кабел бъде повреден, той трябва да се замени или от производителя, от негов сервиз за следпродажбено обслужване, или от лица с подобна квалификация, с цел избягване на рискове.
 - Използвайте уреда само с помощта на предоставения терморегулатор (термостат).
 - Уредът не трябва да се използва с външен таймер или дистанционно управление.
 - Почистете всички части веднага след употреба и незабавно отстранете остатъците от храната. Следвайте инструкциите в раздел "Почистване и поддръжка"
 - Трябва да извадите терморегулатора (термостата) преди почистване на грил плочата във вода. Уверете се, че връзката за термостата на грила е суха, преди да го използвате отново.
 - Уредът е предвиден само за домашна употреба на закрито
 - Този уред е предназначен само за употреба в домакинството и за подобни приложения, като:
 - кухни за персонала в магазини, офиси и други работни среди
 - ферми;
 - от клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване;
 - места от типа на стаи за гости.
- Уредът не е предвиден за изцяло търговска употреба.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Дървени въглища и други горива не трябва да се използват с този уред.
-  **ВНИМАНИЕ: риск от изгаряне!!** Когато уредът е включен, контактните му повърхности, включително стъкления капак, могат да се нагреят и също така остават горещи за известно време, дори след изключване на уреда!

Преди употреба

Прочетете внимателно инструкциите за употреба. Те съдържат важна информация за употребата, безопасността и поддръжката на уреда. Те трябва да се съхраняват и да се предават на всеки следващ собственик. Уредът може да се използва само по предназначение, съгласно тези инструкции за употреба. Спазвайте инструкциите за безопасност, когато ползвате уреда.

Допълнителни инструкции за безопасност

- Този уред трябва да бъде включван само в заземен контакт, инсталиран съгласно нормативната рамка. Захранващият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Поставете уреда на равна и твърда повърхност и уверете се, че има достатъчно пространство навсякъде.
- Уверете се, че по време на печенето, тавичката за оттичане (5) винаги е правилно поставена. Грилът може да се задейства само когато тавичката за оттичане (5) е напълно поставена.
- Грил плочата (4) трябва да бъде правилно разположена върху уреда и свързана с терморегулатора (2), в противен случай грилът няма да се включи.
- Винаги загревайте предварително грил плочата (4), преди да поставите храна върху нея.
- По време на печене може да пръска мазнина. Поради тази причина не поставяйте уреда директно върху чувствителни повърхности, например полирани плотове.
- **Внимание!** Когато стъкленият капак (3) е застопорен в отворено положение, капакът никога не трябва да се натиска напред или назад със сила. За да затворите капака, леко го дръпнете нагоре и затворете.
- Винаги изключвайте уреда след употреба, издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади напълно, преди да извадите и почистите грил плочата (4) и тавичката за оттичане. (5)
- Винаги се уверявайте, че грил плочата (4) е поставена правилно, след като е била извадена.
- Никога не съхранявайте уреда на открито или във влажна стая.
- Не поемаме отговорност за щети, възникнали от неправилна употреба или неоторизирани ремонти. Също така, в такива случаи не се приемат претенции за гаранционно обслужване.

Употреба

Можете да пригответе много вкусна храна на грила. Грилът е подходяща за печене на храни като месо, зеленчуци или риба. Затвореният стъклен капак намалява пръскането на мазнини и топлината се задържа в уреда, докато се приготвя храната.

Настройване и свързване

- Извадете всички опаковки от уреда.
- Почистете уреда (вижте раздел "Почистване и поддръжка").
- Поставете уреда на стабилна и равна повърхност в близост до контакт.

Въвеждане в експлоатация (Фигура 1)

1. Поставете тавичката за отпичане (5) в основата на уреда (1). Мазнината и соковете от месото се събират в тавичката за отпичане. Уверете се, че по време на печенето, тавичката за отпичане винаги е правилно поставена.

Забележка: Грилът може да се задейства само когато тавичката за отпичане е напълно поставена.



2. Грил плочата (4) трябва първо да се постави в основата на грила с лявата страна под лек ъгъл отгоре, докато се фиксира на мястото си в основата на скалата. След това дясната страна на грил плочата трябва да бъде разположена върху основата на скалата. Уверете се, че и двете страни на грил плочата са поставени правилно в основата на грила. Това е необходимо, преди терморегулаторът (2) да може да се постави в основата на грила.
3. Поставете регулатора на температурата в основата на грила докрай. Копчето на регулатора на температурата трябва да сочи нагоре.



4. Поставете стъкления капак (3) в двата прореза в задната част на основата на грила под ъгъл от 45 ° (фиг. 2). Отворете капака още, докато леко се плъзне обратно в прорезите и остане отворен под ъгъл приблизително 90°.
5. Затворете стъкления капак, като го повдигнете леко и го затворите едновременно. Уверете се, че стъкленият капак не се измъква от прорезите.
6. Включете щепсела в контакта. Бутонът „+“ и левият сегмент на нивата на загревяване светват в бяло, символът за загревяване свети в червено. Натискайте бутона „+“, докато всички сегменти на етапите на загревяване светят. Веднага след като фазата на нагряване завърши и се достигне необходимата температура, символът за загревяване светва в бяло. След това изберете по-ниска настройка с бутон „-“ в зависимост от храната, която ще се пече на грил (вижте глава „Време за печене“).

Забележка: Поставайте храна на плочата само след като я загреете предварително.



ВНИМАНИЕ: риск от изгаряне!! Когато уредът е включен, контактните му повърхности, включително стъкления капак, могат да се нагреят и също така остават горещи за известно време, дори след изключване на уреда

Демонтаж (Фигура 2)

Когато демонтирате, моля, следвайте последователността, както е описано на фиг. 2 .

Незалепващо покритие

Никога не докосвайте незалепващото покритие на грил плочата (4) с остри или заострени предмети. Когато използвате новия уред за първи път, може да има малко дим или миризма. Това е по технически причини и няма какво да ви тревожи.

Време за печене

Нарежете храната, която искате да печете, на порции или филийки, които не са твърде големи. Стъкленият капак трябва да се затваря лесно, без да докосва храната върху грила. Подправете месото преди печене, но добавете сол след това, за да загуби по-малко сок. Малки наденички, крехки пържоли, продукти от мляно месо и риба са идеални. Нарязани домати, патладжан и ананас са идеални за готвене на грил и са много вкусни. В зависимост от размера, кочаните царевича може да се пекат цели или на филийки. Надупчете надениците, преди да ги печете, за да предотвратите пръски мазнина. Времето за готвене зависи от вида и дебелината на храната. Никога не режете месо или други храни върху грил плочата. Времето за печене и температурните настройки зависят от храната и от вашия специфичен вкус, затова следните стойности са само ориентировъчни.

Забележка: Посочените времена се отнасят само до времето за печене и не включват времето за загревяване на плочата със затворен капак. След изпичането, намалете температурата. След това месото или зеленчуците могат да продължат да се готвят перфектно при затворен капак.

	Време за печене (минути)	Ниво на печене
Говежда пържола	8-10	4-5
Свински шницел	6-8	4-5
Шницел от мляно месо	6-8	4-5
Свинска пържола	8-10	4-5
Агнешки котлет	8-10	4-5
Пилешки шницел	4-6	4-5
Рибно филе	4-6	4-5
Зеленчуци	4-5	5
Подгревяване		2-3

Почистване и поддръжка

- Изключете уреда от контакта и позволете на уреда да се охлади.
- След като грил плочата е топла при докосване, използвайте кухненска хартия, за да премахнете колкото е възможно повече мазнини и остатъци от нея.
- Извадете грил плочата, като отворите стъкления капак или го отстраните под ъгъл на отваряне 45° (фиг. 1) и отделете регулатора на температурата от грила. Повдигнете грил плочата от дясната страна, докато лявата страна също се освободи от основата на грила. Сега грил плочата може да се извади от основата на грила, като я повдигнете нагоре. (Фиг. 2).



Измийте грил плочите с топла вода, като използвате препарат и четка за съдове.

Забележка: Не използвайте абразиви, метална тел или почистващи средства за фурна.

- Извадете тавичката за отпичане от основата на грила (Фиг. 2).
- Измийте тавичката за отпичане с топла вода, като използвате препарат и четка за съдове.
- **Забележка:** Не използвайте абразиви, метална тел или почистващи средства за фурна.
- Можете също така да измиете грил плочата в съдомиялната машина, за да улесните почистването.
- Почистете основата на грила с топла вода и препарат за съдове.
- Сглобете отново уреда за съхранение. Съхранявайте уреда на равна и суха повърхност.
- Почистете регулатора на температурата, като използвате само леко влажна кърпа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не потапяйте регулатора на температурата във вода.

Забележка: Температурният регулатор и контактите върху грил плочата трябва да са напълно изсъхнали преди използване на уреда отново.

	 Подходящи за миялна	 Изплакване с течаща вода	 Избърсване с мека кърпа
Основа на грила (1)	—	✓	✓
Съклен капак (3)	✓	✓	✓
Оребрена грил плоча (4)	✓	✓	✓
Тавичка за отпичане (5)	—	—	✓

Технически данни

Номинално напрежение: 220–240 V~ 50–60 Hz

Консумация на енергия: 1850–2200 W

Клас на защита: I

Техническа информация за режимите на работа в съответствие с Регламент 2023/826 на ЕС:

РЕЖИМ	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТОВЕ)	ПЕРИОД ОТ ВРЕМЕ (МИНУТИ)
Изключено	—	—
В режим на готовност	—	—
В готовност с допълнителна информация	—	—
Мрежов резервен режим	—	—



Уредът съответства на Европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС.

Пазете околната среда



Да участваме в опазването на околната среда!

- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➡ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Възможни промени.

Brugsanvisning
Bordgrill, riflet med glaslåg

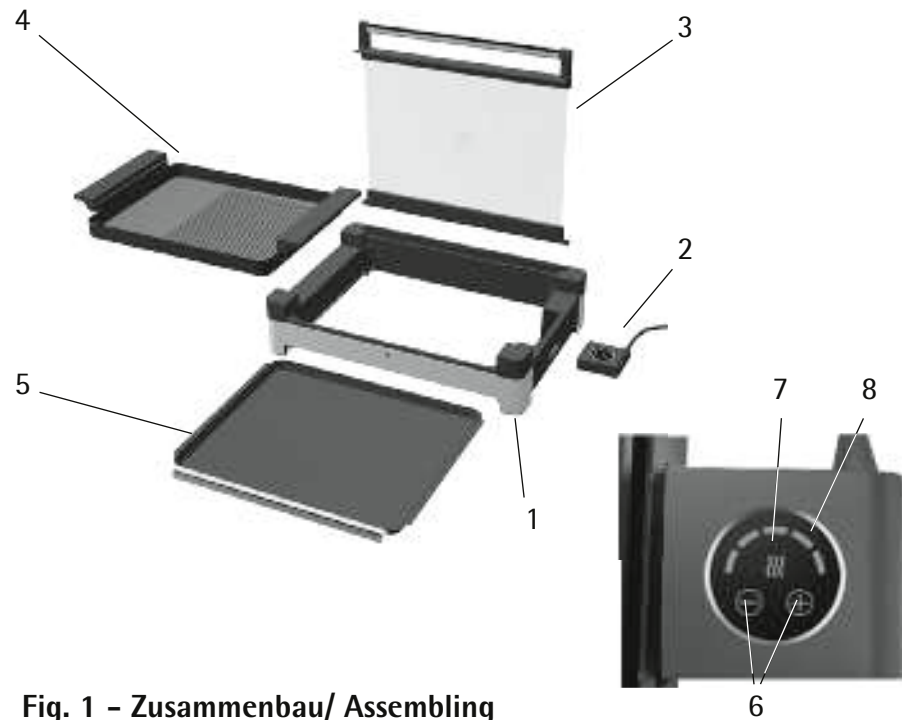
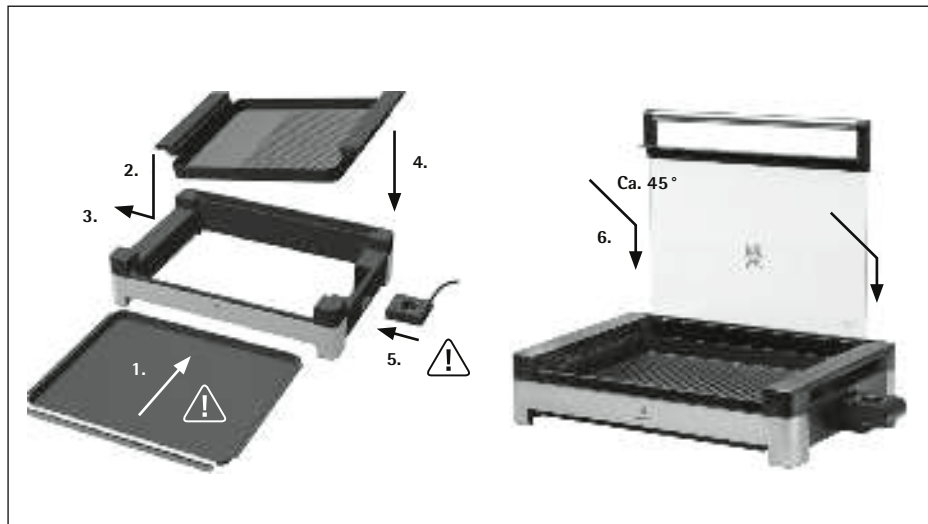


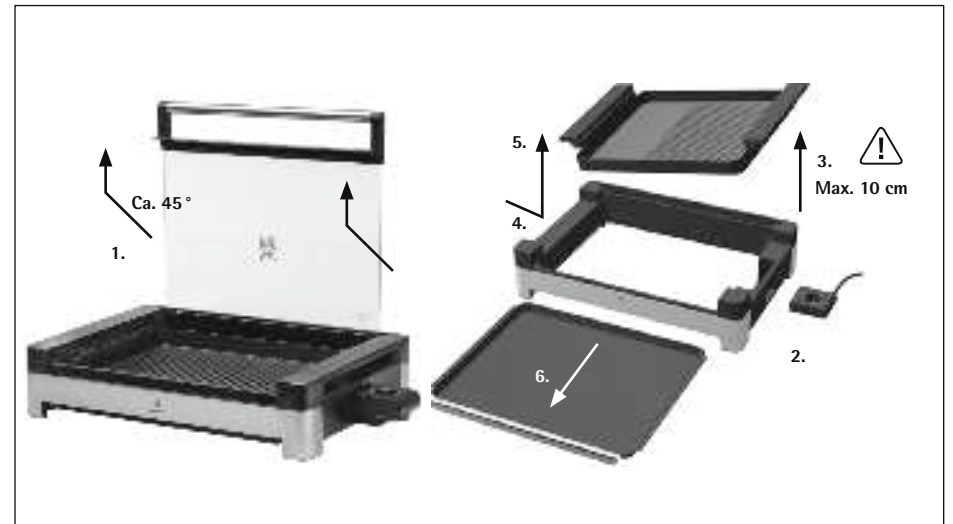
Fig. 1 - Zusammenbau/ Assembling



Leveringsomfang

1. Grillunderlag
2. Temperaturregulator (termostat)
3. Glaslåg
4. Grillplade riflet
5. Drypskål
6. "-" / "+" temperaturindstilling
7. Opvarmningssymbol
8. Varmetrin

Fig. 2 - Demontage /Disassembling



Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og personer med reduceret fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, i tilfælde af, at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået farerne, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Børn under 8 år holdes væk fra apparatet og strømledningen.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Apparatet må kun bruges med den medfølgende Temperaturregulator (termostat).
- Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.
- Rengør alle dele umiddelbart efter brug, og fjern straks eventuelle madrester.
Overhold anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Temperaturregulator (termostat) skal fjernes, inden grillpladen rengøres i vand. Tilslutningen til termostaten på grillpladen skal være tør, før apparatet bruges næste gang.
- Apparatet er kun beregnet til indendørs anvendelse i husholdningen.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
 - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
 - på landbrugsbedrifter;
 - af kunder i hoteller, moteller og andre former beboelse;
 - i Bed & Breakfast-virksomheder.
- Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- **ADVARSEL:** Trækul eller lignende brændstoffer må ikke bruges til dette apparat.

-  **FORSIGTIGT, risiko for forbrænding!** Overfladen inkl. glaslåg kan blive meget varm(t), når apparatet er tændt. Også når apparatet er slukket, forbliver den (det) varm(t) i lang tid.

Inden ibrugtagning

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem. Den indeholder vigtige anvisninger vedrørende anvendelse, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Gem brugsanvisningen på et sikkert sted, og giv den videre til den næste bruger.

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Overhold sikkerhedsforskrifterne ved brug af apparatet.

Flere sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en jordforbundet stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Stil apparatet på en plan, fast overflade, og sørg for, at der er nok plads omkring apparatet.
- Sørg for, at drypskålen (5) altid er skubbet helt ind under grillning. Grillen må kun bruges, hvis drypskålen (5) er skubbet helt ind.
- Grillpladen (4) skal ligge korrekt i apparatet og være tilsluttet Temperaturregulator (2), ellers tændes grillen ikke.
- Forvarm altid grillpladen (4), før grillstykkerne lægges på grillpladen.
- Fedtet kan uundgåeligt sprøjte ved grillstegning. Derfor må apparatet ikke stilles direkte på følsomme overflader som f.eks. polerede bordplader.
- **Vigtigt!** Når glaslåget (3) er gået i indgreb i åben position, må låget aldrig skubbes frem eller tilbage med vold. For at lukke låget skal det trækkes lidt opad og lukkes derefter.
- Sluk altid apparatet efter brug, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af, før du fjerner og rengør grillpladen (4) og drypskålen (5).
- Sørg for at sætte grillpladen (4) korrekt i igen, når du har taget den af.
- Opbevar ikke apparatet udendørs eller i et fugtigt rum.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller usagkyndig reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelse bortfalder ligeledes i disse tilfælde.

Anvendelse

Du kan tilberede mange lækre retter med bordgrillen. Bordgrillen egner sig til grillning af madvarer som f.eks. kød, grøntsager eller fisk. Fedtstænk reduceres, fordi glaslåget er lukket, og varmen bliver i apparatet ved tilberedningen.

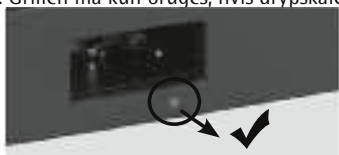
Opstilling og tilslutning

- Fjern alle emballagedele fra apparatet.
- Rengør apparatet (se kapitlet „Rengøring og pleje“).
- Stil apparatet på et stabilt og plant underlag i nærheden af en stikdåse.

Ibrugtagning (fig. 1)

1. Skub drypskålen (5) ind i grillunderlaget (1). I drypskålen opsamles fedt og kødsaft, der drypper ned. Sørg for, at drypskålen altid er skubbet helt ind under grillning.

Bemærk: Grillen må kun bruges, hvis drypskålen er skubbet helt ind.



2. Derefter indsættes grillpladen (4) først med venstre side ovenfra lidt skråt i grillunderlagets holdere. Dernæst skal også højre side af grillpladen lægges på grillunderlaget. Sørg for, at grillpladen er placeret helt i grillunderlaget på begge sider. Nu kan Temperaturregulator (2) sluttes til grillunderlaget.

3. Skub temperaturregulatoren ind i grillunderlaget indtil anslag. Temperaturregulatorens drejeknap skal pege opad.



4. Sæt glaslåget (3) i en vinkel på 45° ind i de to noter bag på grillunderlaget. Åbn låget lidt mere, indtil det glider lidt tilbage i noterne og forbliver åbent med en åbningsvinkel på ca. 90°.
5. Luk glaslåget ved at løfte det en smule og lukke det samtidigt. Vær opmærksom på, at glaslåget ikke glider ud af noterne.
6. Sæt stikket i stikkontakten. "+" tasten og det venstre segment i varmetrinnene lyser hvidt, opvarmningssymbolet lyser rødt. Tryk på "+" tasten, og hold den nede, indtil alle segmenter i varmetrinnene lyser. Når opvarmningsfasen er afsluttet og den ønskede temperatur er nået, lyser opvarmningssymbolet hvidt. Vælg derefter eventuelt en lavere indstilling ved hjælp af "-" tasten afhængigt af, hvilke madvarer der skal grilles (se kapitlet „Grilltider“).

Bemærk: Læg først madvarerne på grillpladen efter opvarmning.

FORSIGTIGT, risiko for forbrænding! Overfladen inkl. glaslåg kan blive meget varm(t), når apparatet er tændt. Også når apparatet er slukket, forbliver den (det) varm(t) i lang tid.

Afmontering (fig. 2)

Ved afmontering skal den rækkefølge, der er vist i figur. 2, iagttages og overholdes.

Slip-let-belægning

Brug aldrig skarpe eller spidse genstande på grillpladens (4) følsomme belægning. Der kan forekomme mindre lugt- og røgudvikling ved den første ibrugtagning af det nye apparat. Dette er teknisk betinget og ingen grund til bekymring.

Grilltider

Grillstykkerne bør deles i ikke for store portioner eller skiver. Glaslåget bør kunne lukkes uden besvær, uden at grillstykkerne berøres. Krydr kødet før grillstegningen, men salt det først senere, så mister det mindre saft. Små pølser, møre bøffer, hakkebøffer, farsbrød eller fisk er bedst egnede. Tomater, auberginer og ananas er meget nemme at tilberede skiveskåret og er særdeles smagfulde. Afhængigt af størrelsen kan majscolber grilles hele eller i skåret i mindre stykker. Prik hul i fede pølser før grillstegningen for at undgå fedtstænk. Tilberedningstiden retter sig efter madens type og tykkelse. Kød og andre retter må aldrig skæres på grillpladen.

Grilltider og temperaturindstillinger afhænger af den pågældende fødevarer og ens egen smag, følgende værdier er derfor kun vejledende.

Bemærk: De anførte tider vedrører kun den rene grill-/tilberedningstid uden opvarmningstid ved lukket låg. Skru ned for varmen efter grillning. Således kan kød eller grøntsager trække perfekt, mens låget er lukket.

	Grilltid (minutter)	Grilltrin
Oksebøf	8-10	4-5
Svineschnitzel	6-8	4-5
Hakkebøf	6-8	4-5
Svinekotelet	8-10	4-5
Lammekotelet	8-10	4-5
Kyllingeschnitzel	4-6	4-5
Fiskefilet	4-6	4-5
Grøntsager	4-5	5
Holde varmt		2-3

Rengøring og vedligeholdelse

- Træk strømtikket ud, og lad apparatet køle af.
- Det anbefales at fjerne fedt- og andre rester med et viskestykke, mens grillpladen stadig er håndvarm.
- Tag grillpladen af ved at åbne glaslåget eller ved at tage den af ved en åbningsvinkel på 45° og trække temperaturregulatoren af grillen (**fig. 2**).



Løft grillpladen maks. 10 cm i højre side, og træk forsigtigt grillpladen ud af låsemekanismen med en bevægelse til siden mod højre.

- Nu kan grillpladen løftes ud af grillunderlaget (**fig. 2**).
- Rengør grillpladen med en opvaskebørste i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- **Bemærk:** Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens.
- Træk drypskålen ud af grillunderlaget (**fig. 2**).
- Grillpladen tåler vask i opvaskemaskinen.
- Rengør grillunderlaget med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel.
- Saml apparatet igen til opbevaring. Opbevar apparatet på et plant og tørt underlag.
- Rengør kun temperaturregulatoren med en let fugtig klud.

ADVARSEL: Temperaturregulatoren må ikke nedsænkes i vand.

Bemærk: Temperaturregulatoren og grillpladens kontakter skal være helt tørre, før bordgrillen bruges igen.

	 kan vaskes op i opvaskemaskine	 kan vaskes op under rindende vand	 tør af med en fugtig klud
Grillunderlag (1)	—	✓	✓
Glaslåg (3)	✓	✓	✓
Grillplade riflet (4)	✓	✓	✓
Drypskål (5)	—	✓	✓

Tekniske data

Mærkespænding: 220–240 V~ 50–60 Hz
 Effektforbrug: 1850–2200 W
 Beskyttelsesklasse: I

Tekniske oplysninger om driftstilstande i henhold til EU-forordning 2023/826:

TILSTAND	ENERGIFORBRUG (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Slukket	–	–
Standby	–	–
Standby med yderligere oplysninger	–	–
Netværksbaseret standby	–	–



Apparatet overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskyt miljøet



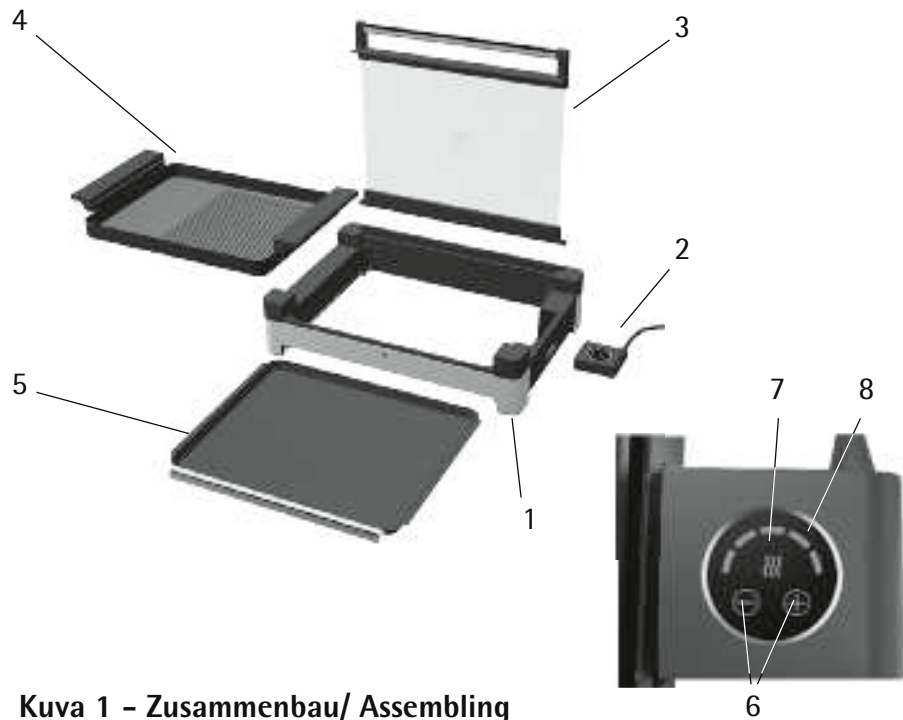
Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

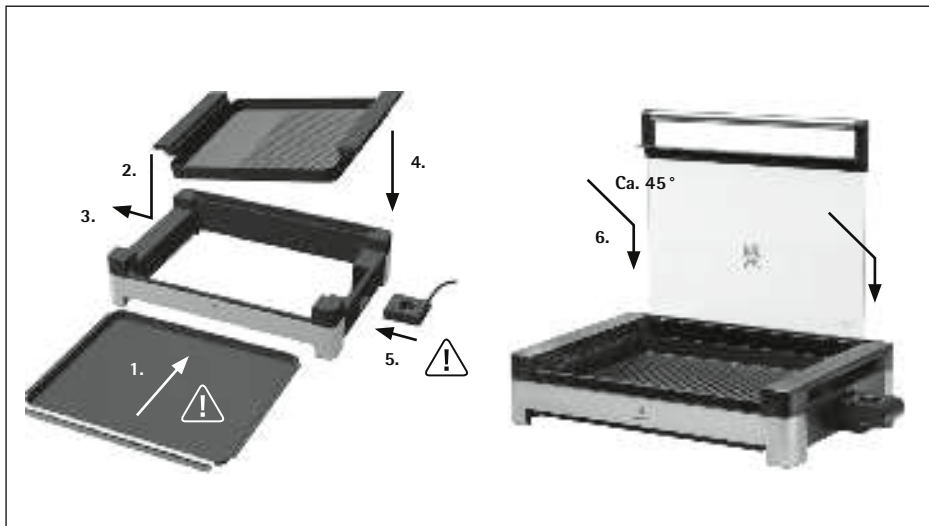
Mulige ændringer.

Käyttöohje

Uritettu ja lasikannellinen pöytägrilli



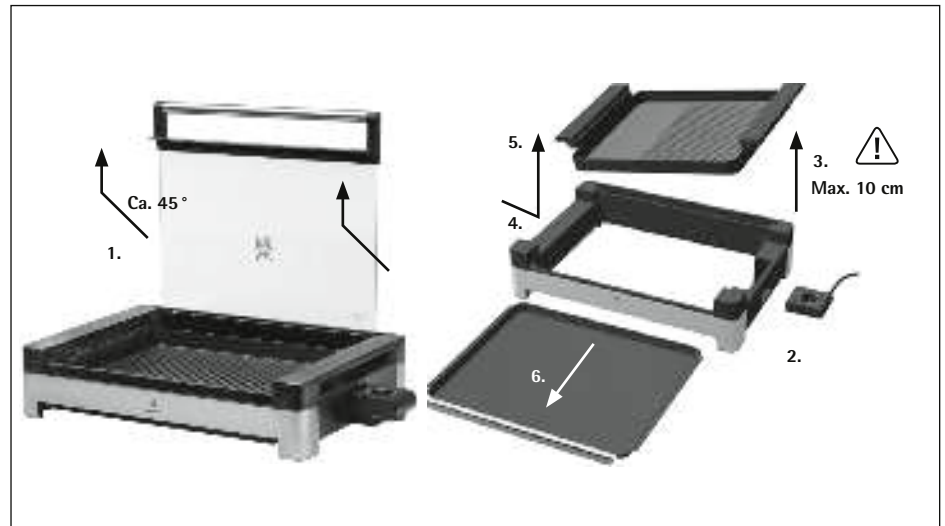
Kuva 1 - Zusammenbau/ Assembling



Toimituksen sisältö

1. Grillin alusta
2. Lämpötilansäädin (termostaatti)
3. Lasikansi
4. Uritettu parilalevy
5. Keräysastia
6. Lämpötila-asetus „-“ / „+“
7. Kuumennussymboli
8. Lämpöasteet

Kuva 2 - Demontage /Disassembling



Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten luota.
- Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, tulee sen vaihtaminen antaa valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Laitetta saa käyttää ainoastaan mukana toimitetulla Lämpötilansäädin (termostaatilla).
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjauksella.
- Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista mahdolliset ruokajäämät niistä heti. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Lämpötilansäädin (termostaatti) on poistettava ennen parilalevyn puhdistamista vedessä. Parilalevyn termostaattiliitännän on oltava kuiva ennen seuraavaa käyttökertaa.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten
 - työpaikkakeittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä,
 - maatalousalueilla,
 - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa,
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
 Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.

- **VAROITUS:** Tätä laitetta varten ei saa käyttää puuhiiliä tai sen kaltaisia polttoaineita.
-  **HUOMIO, palovammojen vaara!** Kosketettavissa olevat pinnat ja lasikansi voivat olla kuumia laitteen ollessa päällekytkettynä, ja ne pysyvät kuumina jonkin aikaa virran katkaisun jälkeen.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeää tietoa laitteen käytöstä, turvallisuudesta ja huollosta. Säilytä ohje huolellisesti ja anna se eteenpäin laitteen mahdolliselle seuraavalle käyttäjälle. Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Muita turvallisuusohjeita

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistotulpan on oltava kuivia.
- Sijoita laite tasaiselle ja kestäväälle pinnalle, ja jätä laitteen ympärille riittävästi vapaata tilaa.
- Varmista, että keräysastia (5) on työnnettyä aina kokonaan paikalleen grillauksen aikana. Grilliä voi käyttää vain, kun keräysastia (5) on kokonaan sijoitettuna paikalleen.
- Parilalevyn (4) täytyy olla oikein laitteessa ja liitettynä Lämpötilansäädin (2), muutoin grilli ei kytkeydy päälle.
- Lämmitä parilalevy (4) aina valmiiksi ennen grillattavien aineiden sijoittamista sen päälle.
- Rasvan roiskuminen voi olla väistämätöntä grillattaessa. Älä sijoita laitetta sen vuoksi suoraan herkille pinnoille kuten kiiltäville pöytätaidoille.
- **Huomio!** Kun lasikansi (3) on kiinnitettyä avoimeen asentoon, kantta ei saa koskaan työntää väkisin eteen- tai taaksepäin. Kansi suljetaan vetämällä sitä hieman ylöspäin ja sitten laittamalla se kiinni.
- Katkaise laitteesta aina virta käytön jälkeen, vedä pistotulppa irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan, ennen kuin poistat ja puhdistat parilalevyn (4) ja keräysastian (5).
- Varmista, että sijoitat parilalevyn (4) takaisin paikalleen oikein irrotettuasi sen.
- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteassa tilassa.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.

Käyttö

Pöytägrillillä voidaan valmistaa monia herkullisia ruokia. Pöytägrilli soveltuu elintarvikkeiden, kuten lihan, vihannesten tai kalan grillaamiseen. Suljettu lasikansi vähentää rasvaroiskeita ja säilyttää lämmön laitteessa ruoan valmistuksen aikana.

Sijoittaminen ja liitäntä

- Poista kaikki pakkauksen osat laitteesta.
- Puhdista laite (katso luku "Puhdistus ja huolto").
- Sijoita laite lujalle ja tasaiselle pinnalle pistorasian läheisyyteen.

Käyttöönotto (kuva 1)

- Työnnä keräysastia (5) grillin alustaan (1). Tippuva rasva ja paistinliemi kerääntyvät keräysastiaan. Varmista, että keräysastia on kokonaan työnnetty paikalleen grillaamisen aikana.

Huomautus: Grilliä voi käyttää vain, kun keräysastia on kokonaan työnnetty paikalleen.



- Työnnä sitten ensin grillauslevyn (4) ensin vasen reuna hieman vinosti ylhäältäpäin grillialustan pidikkeisiin. Sen jälkeen myös parilalevyn oikea puoli on laskettava grillin alustan päälle. Varmista, että parilalevy asetetaan kummaltakin puolelta kokonaan grillin alustaan. Lämpötilansäädin (2) voidaan kytkeä vasta sen jälkeen grillin alustaan.
- Kytke lämpötilansäädin grillin alustaan vasteeseen saakka. Lämpötilansäätimen kiertonupin on osoitettava tuolloin ylöspäin.



- Aseta lasikansi (3) 45°:n kulmassa grillin alustan takaosassa kumpaankin uraan. Avaa kantta lisää, kunnes se liukuu kevyesti taaksepäin uriin ja pysyy itsestään avattuna noin 90°:n avauskulmassa.
- Sulje lasikansi kohottamalla sitä hieman ja samanaikaisella sulkemisliikkeellä. Varmista, ettei lasikansi luiskahda tuolloin pois uristaan.
- Kytke pistotulppa pistorasiaan. Painikkeessa "+" ja lämmitysasetusten vasemmanpuoleisessa segmentissä palaa valkoinen valo, kuennussymbolissa palaa punainen valo. Paina painiketta "+", kunnes lämmitysasetusten kaikissa segmenteissä palaa valo. Kun lämmitysvaihe päättyy ja lämpötila on saavutettu, kuennussymbolissa palaa valkoinen valo. Valitse sen jälkeen grillaavan ruoan mukaan tarvittaessa pienempi asetus painikkeella "-" (katso luku "Grillausajat").

Huomautus: Asettele grillaava ruoka grillilevylle vasta esikuumennuksen jälkeen.

HUOMIO, palovammojen vaara! Kosketettavissa olevat pinnat ja lasikansi voivat olla kuumia laitteen ollessa päällekytkettynä, ja ne pysyvät kuumina jonkin aikaa virran katkaisun jälkeen.

Irrotus (kuva 2)

Noudata irrotuksessa kuvan 2 järjestystä.

Tarttumaton pinta

Parilalevyn (4) naarmuuntumiselle herkkää pintaa ei saa missään tapauksessa käsitellä terävillä esineillä. Uuden laitteen ensikäyttöönoton yhteydessä voi ilmetä hieman hajua ja savua. Sille on tekninen syy eikä huoleen ole syytä.

Grillausajat

Grillattavaa ruokaa ei saa jakaa liian suuriin annoksiin tai siivuihin. Lasikannen helpon sulkemisen tulisi olla mahdollista vielä ilman, että se koskettaa grillattavaa ruokaa. Mausta liha ennen grillausta, mutta suolaa se vasta sen jälkeen, jotta lihasta poistuu vähemmän nestettä. Parhaita grillattavia ovat pienet makkarat, mureat pihvit, lihamureke, fleischkäse-lihapaistos tai kala. Tomaatit, munakoiso ja ananas ovat viipaleiksi leikattuina erittäin helppoja valmistaa ja erityisen maukkaita. Maissintähdät voidaan grillata koon mukaan kappaleina tai siivuina. Tee paksuihin nakkeihin reikiä ennen grillausta, jotta vältät rasvan roiskumisen. Kypsennysaika riippuu grillattavan ruoan tyyppistä ja paksuudesta. Lihaa tai muita ruokalajeja ei saa koskaan leikata parilalevyllä.

Grillausajat ja lämpötila-asetukset ovat riippuvaisia kustakin grillattavasta ruoasta ja omasta mausta, joten seuraavat arvot ovat vain suuntaa-antavia.

Huomautus: Annetut ajat perustuvat pelkkiin grillaus-/kypsennysaikoihin ilman lämmitysaikaa kansi suljettuna. Laske lämpötilaa grillauksen jälkeen. Näin liha tai vihannekset voivat kypsyä täydellisesti kannen ollessa kiinni.

	Grillausaika (minuutit)	Grillausasetus
Häränleike	8–10	4–5
Porsaanleike	6–8	4–5
Lihamureke	6–8	4–5
Porsaankyljys	8–10	4–5
Lampaankyljys	8–10	4–5
Kanaleike	4–6	4–5
Kalafilee	4–6	4–5
Vihannekset	4–5	5
Lämpimänäpito		2–3

Puhdistaminen ja hoito

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Poistat rasva- ja muut jäämät helpoimmin keittiöliinalla vielä kädenlämpöisestä parilalevystä.
- Irrota grillauslevy avaamalla lasikansi tai irrottamalla se 45°:n avautumiskulmassa ja vetämällä lämpötilan säätönappi irti grillistä **(kuva 2)**.



Nosta grillauslevyn oikeaa reunaa enintään 10 cm ja vedä grillauslevy varovasti ulos lukituksesta sivuttaisliikkeellä oikealle.

- Nyt grillauslevy voidaan irrottaa ylöspäin grillialustasta **(kuva 2)**.
- Pese parilalevy haaleassa vedessä astianpesuaineella ja tiskiharjalla.
- **Huomautus:** Hankausainetta, metallisientä tai uuninpesuainetta ei saa käyttää.
- Vedä keräysastia grillin alustasta **(kuva 2)**.
- Parilalevy on helppo pestä myös astianpesukoneessa.
- Puhdista grillin alusta kostealla liinalla ja pesuaineella.
- Kokoa laite takaisin yhteen säilytystä varten. Säilytä laitetta tasaisella ja kuivalla alustalla.
- Puhdista lämpötilansäädin vain hieman kostutetulla liinalla.

VAROITUS: Älä koskaan upota lämpötilansäädintä veteen.

Ohje: Lämpötilansäätimen ja parilalevyn koskettimien on oltava täysin kuivia ennen käyttöä.

	 Konepesun kestävä	 Huuhtelee juoksevilla vedellä	 Pyyhi puhtaaksi kostealla liinalla
Grillin alusta (1)	—	✓	✓
Lasikansi (3)	✓	✓	✓
Uritettu parilalevy (4)	✓	✓	✓
Keräysastia (5)	—	✓	✓

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V~	50–60 Hz
Tehonkulutus:	1850–2200 W	
Suojausluokka:	I	

Tekniset tiedot EU:n asetuksen 2023/826 mukaisista toimintatiloista:

TILA	ENERGIANKULUTUS (WATTIA)	AJANJAKSO (MINUUTTIA)
Pois päältä	–	–
Valmiustila	–	–
Valmiustila ja lisätietoja	–	–
Verkkoon kytketty valmiustila	–	–



Laite on eurooppalaisten direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU mukainen.

Ympäristön suojelu



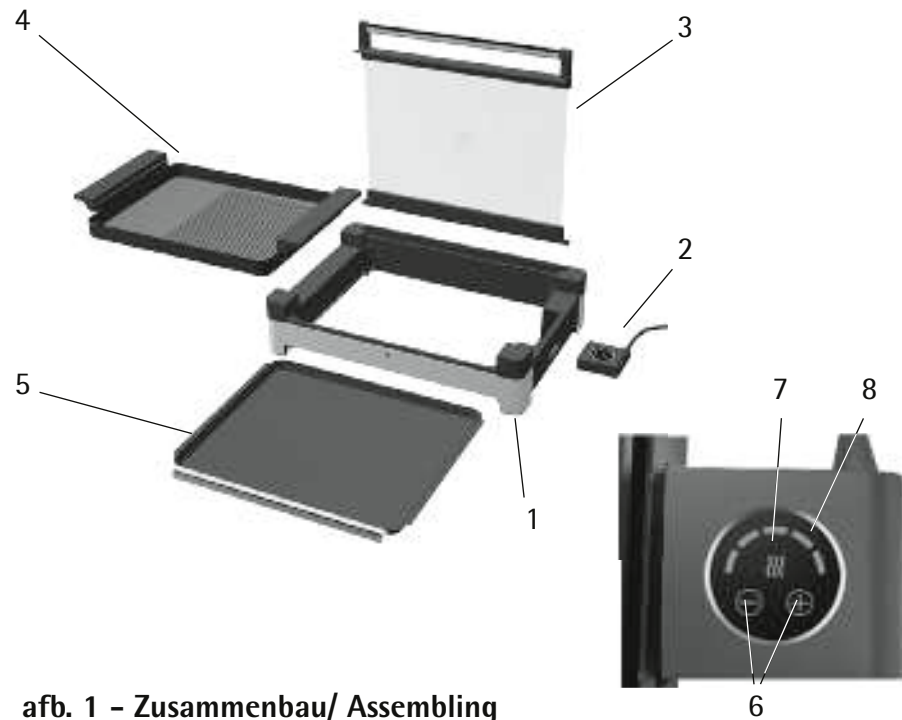
Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

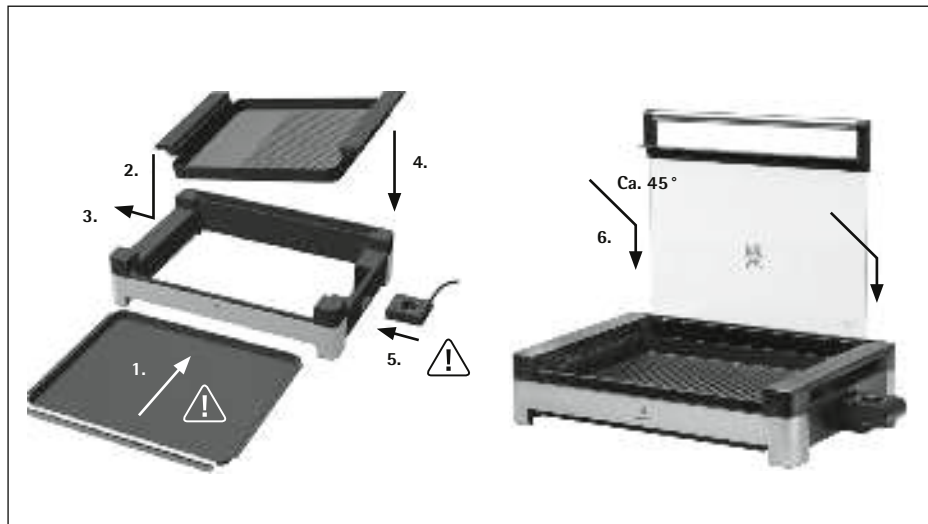
Mahdolliset muutokset.

Gebruiksaanwijzing

Tafelgrill, geribbeld met glazen deksel



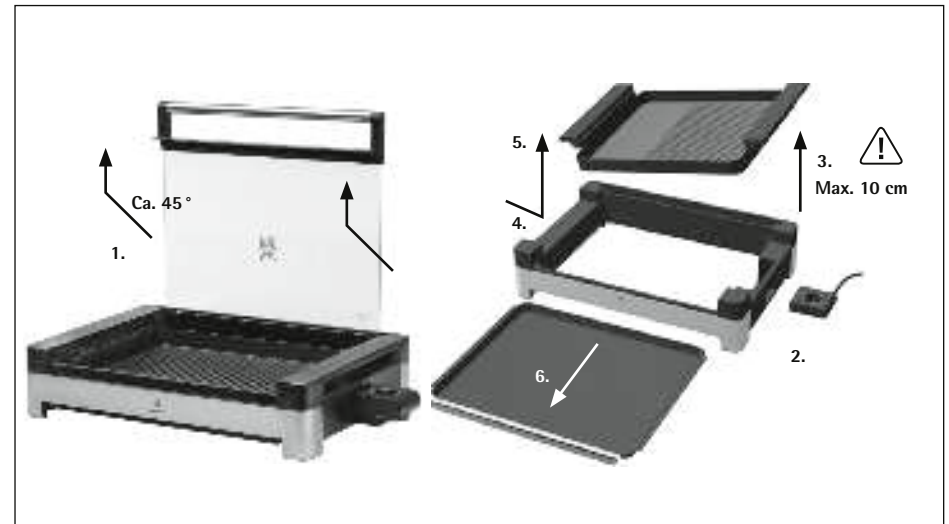
afb. 1 - Zusammenbau/ Assembling



Meegeleverd

1. Grillbasis
2. Temperatuurregelaar (thermostaat)
3. Glazen deksel
4. Grillplaat geribbeld
5. Opvangschaal
6. "- / +" Temperatuurinstelling
7. Symbool Voorverwarmen
8. Verwarmingsstand

afb. 2 - Demontage /Disassembling



Belangrijke veiligheidsinstructies

- Deze apparaten mogen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel gehouden te worden.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, diens klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Dit om enig risico op gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met de meegeleverde Temperatuurregelaar (thermostaat).
- De machine mag niet via een timer of afstandsbediening worden geactiveerd.
- Alle onderdelen dienen direct na het gebruik gereinigd te worden, ook dienen eventuele restanten van het gerecht verwijderd te worden.
De instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" dienen opgevolgd te worden.
- Voordat de grillplaat in water wordt gereinigd, moet de Temperatuurregelaar (thermostaat) worden verwijderd. Voordat u de grillplaat opnieuw gebruikt, moet de thermostaataansluiting van de grillplaat droog zijn.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:

- in de keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
- bij agrarische bedrijven;
- door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
- in pensions.

Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

- **WAARSCHUWING:** Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen voor dit apparaat niet worden gebruikt.
-  **LET OP Verbrandingsgevaar!** Bij ingeschakeld apparaat kunnen de contactvlakken inclusief glazen deksel heet worden en blijven ook na uitschakeling nog enige tijd heet.

Vóór het gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. U moet de gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Neem bij gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Aanvullende veiligheidsinstructies

- U mag het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en geaard. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Plaats het apparaat op een vlak en stevig oppervlak en zorg dat rondom het apparaat altijd voldoende plaats wordt vrijgehouden.
- Controleer of de opvangschaal (5) tijdens het grillen altijd correct en volledig is ingeschoven. De grill werkt alleen als de opvangschaal (5) volledig in het apparaat zit.
- De grillplaat (4) moet correct in het apparaat zitten en verbonden zijn met de Temperatuurregelaar (2), anders schakelt de grill niet aan.
- Verwarm de grillplaat (4) altijd voor, voordat u er de te grillen etenswaren op legt.
- Tijdens het grillen kan te allen tijde vet opspatten. Zet daarom het toestel niet rechtstreeks op gevoelige oppervlakken zoals bijv. een gepolijst tafelblad.
- **Let op!** Als het glazen deksel (3) in geopende positie is vastgeklikt, mag het deksel nooit met geweld naar voren of naar achteren worden gedrukt. Als u het deksel wilt sluiten, trekt u het iets naar boven en sluit u het.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de grillplaat (4) en de opvangschaal (5) uit het apparaat haalt en reinigt.
- Controleer of u de grillplaat (4) weer op de juiste manier hebt geplaatst nadat u ze hebt weggenomen.
- Bewaar het apparaat niet in de openlucht of in een vochtige ruimte.
- Bij oneigenlijk gebruik, verkeerde bediening of ondeskundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

Gebruik

Met de tafelgrill kunt u vele heerlijke gerechten bereiden. De tafelgrill is geschikt om eetwaren zoals bijv. vlees, groenten of vis te grillen. Het gesloten glazen deksel vermindert vetspatten en houdt de warmte in het toestel tijdens de bereiding.

Plaatsen en aansluiten

- Alle verpakkingen van het apparaat verwijderen.
- Het apparaat reinigen (zie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“).
- Het apparaat op een stabiel, vlak oppervlak en in de buurt van een stopcontact plaatsen.

Ingebruikname (afb. 1)

1. Schuif de opvangschaal (5) in de grillbasis (1). In de opvangschaal worden afdruipeend vet en vleesjus opgevangen. Controleer of de opvangschaal tijdens het grillen altijd volledig is ingeschoven.

Opmerking: de grill werkt alleen als de opvangschaal volledig in het apparaat zit.



2. Plaats nu de grillplaat (4) eerst met de linkerkant en iets schuin van bovenaf in de houders van de grillbasis. Plaats dan de rechterkant van de grillplaat in de grillbasis. Let erop dat de grillplaat aan beide kanten volledig vastzit in de grillbasis. Alleen dan kunt u de Temperatuurregelaar (2) in de grillbasis aanbrengen.
3. Steek de temperatuurregelaar tot de aanslag in de grillbasis. De draaiknop van de temperatuurregelaar moet daarbij naar boven wijzen.



4. Plaats het glazen deksel (3) in een hoek van 45° in de beide inkepingen op het achterste gedeelte van de grillbasis. Open het deksel verder tot het in de gleuven iets naar achteren glijdt en in een hoek van ca. 90° vanzelf blijft openstaan.
5. Sluit het glazen deksel door het lichtjes op te heffen en tegelijkertijd te sluiten. Let er daarbij op dat het glazen deksel niet uit de gleuven glijdt.
6. Steek de stekker in het stopcontact. De "+"-toets en het linker segment van de verwarmingsstand lichten in de kleur wit op, het symbool Voorverwarmen licht in de kleur rood op. Druk op de "+"-toets tot alle segmenten van de verwarmingsstand oplichten. Zodra de fase van het voorverwarmen is beëindigd en de temperatuur is bereikt, licht het symbool Voorverwarmen wit op. Selecteer daarna eventueel een lagere stand met de "-"-toets, volgens de te grillen etenswaren (zie het hoofdstuk "Grilltijden").

Opmerking: leg de te grillen etenswaren pas na het voorverwarmen op de grillplaat.

LET OP Verbrandingsgevaar! Bij ingeschakeld apparaat kunnen de contactvlakken inclusief glazen deksel heet worden en blijven ook na uitschakeling nog enige tijd heet.

Demontage (afb. 2)

Neem voor het demonteren de volgorde in acht zoals beschreven in afb. 2.

Antiaanbaklaag

Bewerk de krasgevoelige laag van de grillplaat (4) nooit met scherpe of spitse voorwerpen. Bij de eerste ingebruikname van het nieuwe apparaat kan een geringe geur- en rookontwikkeling ontstaan. Dat heeft een technische oorzaak en is geen reden voor ongerustheid.

Grilltijden

De te grillen etenswaren mogen niet in te grote porties of schijven worden verdeeld. Het glazen deksel moet nog makkelijk kunnen sluiten zonder dat het de etenswaren aanraakt. Kruid vlees vóór het grillen en doe er pas daarna zout op, zo verliest het weinig sap. Kleine worstjes, malse steaks, gehakte biefstuk, gehaktbrood of vis zijn bij uitstek geschikt om te grillen. Ook in schijven gesneden tomaten, aubergines en ananas kunt u zeer goed bereiden en zijn uiterst smaakvol. Maïskolven kunt u afhankelijk van hun grootte in hun geheel of in schijven grillen. Prik vette worstjes vóór het grillen in om het spatten van vet te voorkomen. De bereidingstijd is gebaseerd op het soort en de dikte van de te grillen etenswaren. Snij op de grillplaat nooit vlees of andere etenswaren.

Grilltijden en temperatuurstellingen zijn afhankelijk van de etenswaren die u wilt grillen en uw eigen smaak. Daarom zijn de volgende waarden slechts richtlijnen.

Opmerking: de opgegeven tijden hebben betrekking op de zuivere grilltijd/bereidingstijd, zonder de tijd voor het voorverwarmen bij gesloten deksel. Verminder na het grillen de temperatuur. Zo kunt u vlees of groenten bij gesloten deksel perfect laten nagaren.

	Grilltijd (minuten)	Grillstand
Runderbiefstuk	8-10	4-5
Varkensschnitzel	6-8	4-5
Gehakte biefstuk	6-8	4-5
Varkenskotelet	8-10	4-5
Lamskotelet	8-10	4-5
Kipschnitzel	4-6	4-5
Visfilet	4-6	4-5
Groenten	4-5	5
Warmhouden		2-3

Reiniging en onderhoud

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Vet en eventuele andere restanten kunt u het best verwijderen met een keukendoek als de grillplaat nog iets warm is.
- Verwijder de grillplaat door het glazen deksel te openen of bij een openingshoek van 45° weg te nemen, en de temperatuurregelaar uit de grill te trekken (afb. 2).



Til de grillplaat aan de rechterkant max. 10 cm op en trek de grillplaat voorzichtig met een zijwaartse beweging naar rechts uit de vergrendeling.

- Nu kunt u de grillplaat naar boven uit de grillbasis halen (afb. 2).
 - Reinig de grillplaat in lauwwarm water met afwasmiddel en gebruik een afwasborstel.
 - Opmerking:** gebruik geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger.
 - Trek de opvangschaal uit de grillbasis (afb. 2).
 - Voor een gemakkelijke reiniging kunt u de grillplaat ook in de afwasmachine zetten.
 - Reinig de grillbasis met een vochtige doek met afwasmiddel.
 - Zet het apparaat weer in elkaar voor u het opbergt. Berg het apparaat op een vlak en droog oppervlak op.
 - Temperatuurregelaar alleen met een licht bevochtigde doek reinigen.
- WAARSCHUWING:** de temperatuurregelaar nooit in water onderdompelen.
- Opmerking:** de temperatuurregelaar en de contacten van de grillplaat moeten volledig droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

	 geschikt voor de afwasmachine	 onder stromend water afspoelbaar	 met een vochtige doek afvegen
Grillbasis (1)	—	✓	✓
Glazen deksel (3)	✓	✓	✓
Grillplaat geribbeld (4)	✓	✓	✓
Opvangschaal (5)	—	✓	✓

Technische gegevens

Nominale spanning: 220–240 V~ 50–60 Hz
 Stroomverbruik : 1850–2200 W
 Elektrische veiligheidsklasse: I

Technische informatie over de bedrijfsmodi volgens EU-verordening 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	TIJDSPERIODE (MINUTEN)
Uit	–	–
Stand-by	–	–
Stand-by met extra informatie	–	–
Stand-by via netwerk	–	–



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.

Milieubescherming



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Wijzigingen mogelijk.

Bordgrill med glasslokk

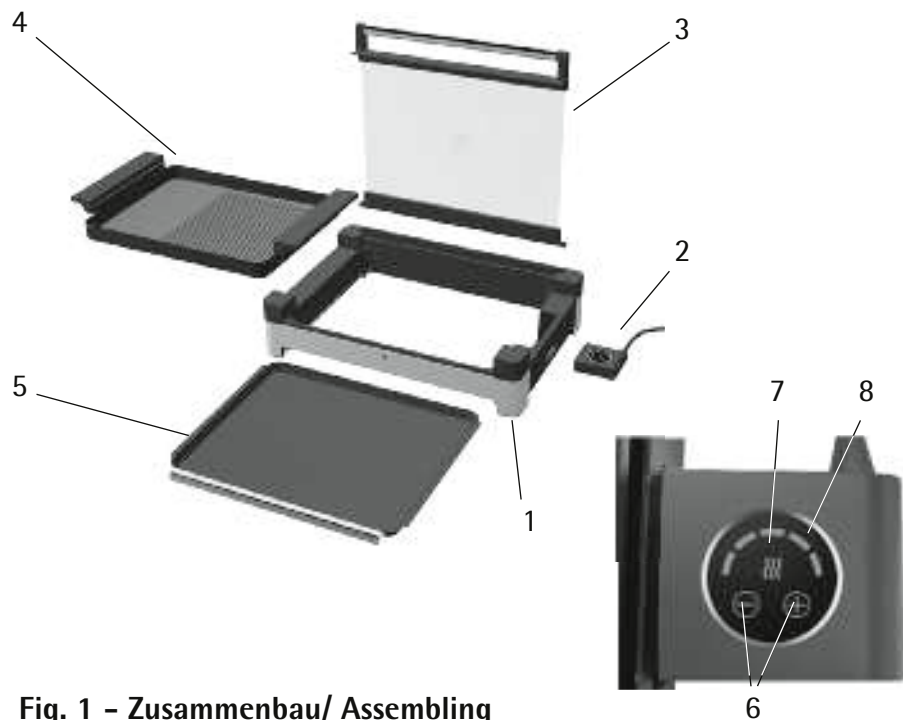
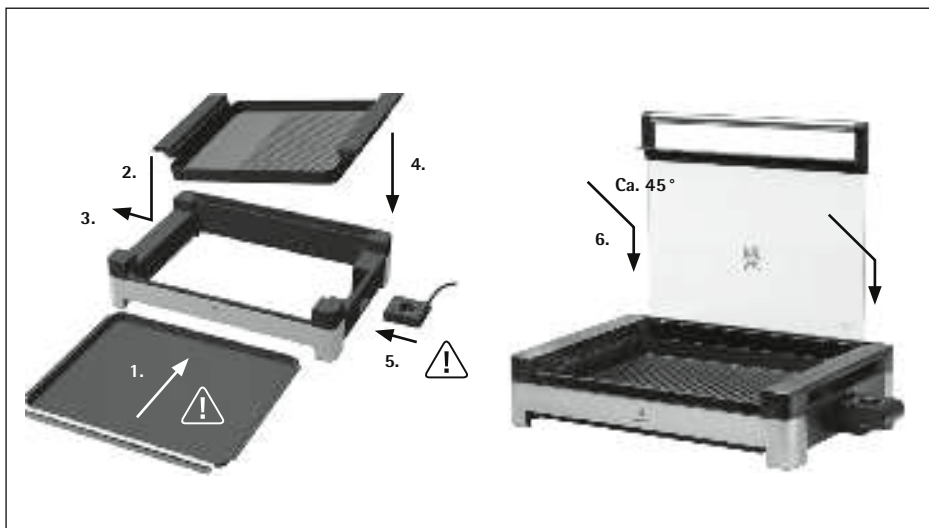


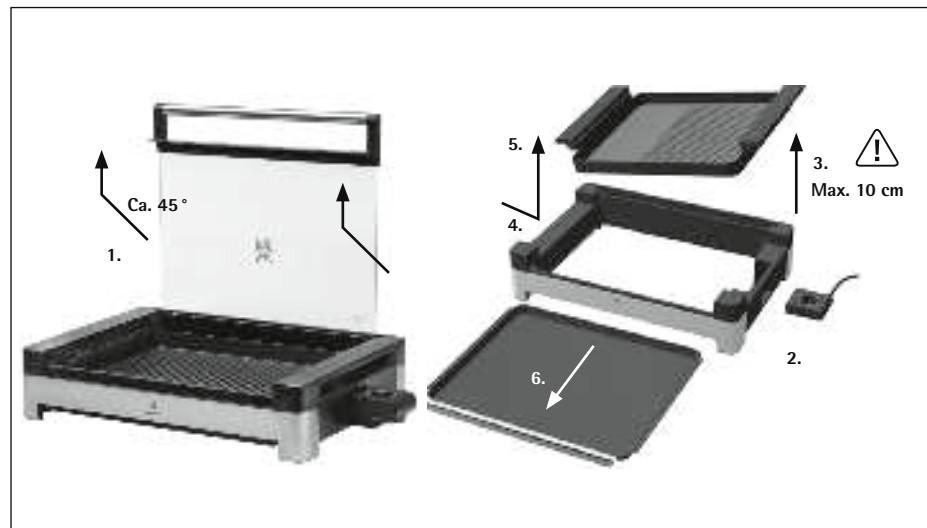
Fig. 1 - Zusammenbau/ Assembling



Leveringsomfang

1. Grillfundament
2. Temperaturregulator (termostat)
3. Glasslokk
4. Grillplate med riller
5. Oppsamlingsbeholder
6. «-» / «+» Temperaturinnstilling
7. Oppvarmingssymbol
8. Varmetrinn

Fig. 2 - Demontage /Disassembling



Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, så fremt de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene knyttet til slik bruk.
 - Barn må ikke leke med apparatet.
 - Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
 - Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet og strømledningen.
 - Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner, for å unngå farer.
 - Bruk kun enheten med den medfølgende Temperaturregulator (termostat).
 - Apparatet må ikke betjenes via et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
 - Rengjør alle deler umiddelbart etter bruk, og fjern eventuelle matrester med en gang.
Følg anvisningene i kapitlet "Rengjøring og pleie".
 - Temperaturregulator (termostat) må fjernes før grillplaten rengjøres i vann. Termostattilkoblingen til grillplaten må være tørr før den tas i bruk igjen.
 - Apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.
 - Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på kjøkkenet for personale i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomheter
 - av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
 - i pensjonater
- Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.
- **ADVARSEL:** Trekull og lignende brennstoff må ikke brukes til dette apparatet.

-  **OBS! Risiko for brannskader!** Overflatene og glasslokket kan bli varme når enheten er slått på, og kan forbli varme en stund etter at den er slått av.

Før bruk

Les godt gjennom bruksanvisningen. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted og gi den videre til ev. nye brukere. Apparatet må bare brukes til det beregnede formålet og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene under bruk.

Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Plasser apparatet på et jevnt og stødig underlag, og sørg for at det er rikelig med plass rundt apparatet.
- Pass på at oppsamlingsbeholderen (5) alltid er skjøvet helt inn under grilling. Grillen kan kun brukes når oppsamlingsbeholderen (5) er satt helt inn.
- Grillplaten (4) må ligge riktig i apparatet og være koblet til Temperaturregulator (2) for at grillen skal kunne slås på.
- Grillplaten (4) skal alltid forvarmes før maten legges på.
- Under grillingen kan det sprute fett. Derfor må du ikke plassere apparatet direkte på ømfintlige overflater som polerte bordplater.
- **Viktig!** Når glasslokket (3) er festet i åpen stilling, må ikke lokket trykkes forover eller bakover. For å lukke lokket trekkes det opp litt før det lukkes.
- Slå alltid av apparatet etter bruk, ta ut støpselet fra stikkontakten og la apparatet avkjøles helt før du fjerner og rengjør grillplaten (4) og oppsamlingsbeholderen (5).
- Sørg for at du setter grillplaten (4) riktig på plass igjen etter at du har tatt den av.
- Ikke oppbevar apparatet utendørs eller i et fuktig rom.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke-fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

Bruksområde

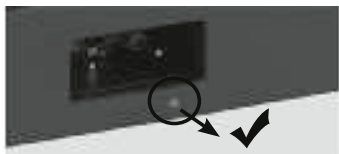
Med bordgrillen kan du tilberede mange lekre retter. Bordgrillen egner seg til grilling av matvarer som kjøtt, grønnsaker eller fisk. Det lukkede glasslokket reduserer fettsprut og gjør at varmen i apparatet holder seg under tilberedningen.

Sette opp og koble til

- Fjern alle emballasjedeler fra apparatet.
- Rengjør apparatet (se kapitlet „Rengjøring og pleie“).
- Plasser apparatet på et stabilt og jevnt underlag i nærheten av en stikkontakt.

Ta i bruk apparatet (fig. 1)

1. Skyv oppsamlingsbeholderen (5) inn i fundamentet (1). Oppsamlingsbeholderen samler opp fett og stekesjy fra grillingen. Pass på at oppsamlingsbeholderen alltid er skjøvet helt inn under grilling.
Merk: Grillen kan kun brukes når oppsamlingsbeholderen er satt helt inn.



2. Sett deretter grillplaten (4) først med venstre side på skrå ovenfra i holderne på grillfundamentet. Deretter må også høyre side av grillplaten plasseres på grillfundamentet. Pass på at grillplaten settes helt inn på begge sider i grillfundamentet. Først da kan Temperaturregulator (2) kobles til grillen.
3. Sett temperaturregulatoren inn i grillfundamentet så langt det går. Knotten på temperaturregulatoren må peke oppover.



4. Sett glasslokket (3) i en 45° vinkel i de to sporene bak på grillfundamentet. Åpne lokket videre til det glir tilbake litt i sporene og holdes åpent i en åpningsvinkel på ca. 90°.
5. Lukk glasslokket ved å løfte det litt og samtidig lukke det. Pass på at glasslokket ikke glir ut av sporene.
6. Sett støpselet i stikkontakten. "+"-tasten og det venstre segmentet av varmetrinnet lyser hvitt, oppvarmingssymbolet lyser rødt. Trykk på "+"-tasten inntil alle segmenter på varmetrinnet lyser. Så snart oppvarmingsfasen er over og den ønskede temperaturen er nådd, lyser oppvarmingssymbolet hvitt. Bruk deretter "-"-tasten til å velge et lavere trinn som passer til maten som skal grilles (se kapitlet „Grilltider“).
Merk: Ikke lag maten som skal grilles på grillplaten før etter at forvarmingen er ferdig.

 **OBS! Risiko for brannskader!** Overflatene og glasslokket kan bli varme når enheten er slått på, og kan forbli varme en stund etter at den er slått av.

Demontering (fig. 2)

Ved demontering må du følge rekkefølgen som beskrevet i figur 2.

Non-stick-belegg

Bruk ikke skarpe eller spisse gjenstander, da det kan ødelegge belegget på grillplaten (4). Den første gangen du bruker apparatet, kan det avgi noe lukt og røyk. Dette er av tekniske årsaker, og det er ingen grunn til bekymring.

Grilltider

Maten som skal grilles, bør kuttes opp i porsjoner eller skiver som ikke er for store. Glassdekslet skal fortsatt være lett å lukke og ikke berøre maten som skal grilles. Krydre kjøttet før grilling, men vent med saltet til etterpå, da saltet suger saften ut av kjøttet. Småpølser, fileter, kjøttkaker, kjøttpudding og fisk egner seg best til grilling. Tomater, auberginer og ananas skåret i skiver er lett å tilberede og smaker veldig godt. Maiskolber kan grilles i stykker eller i skiver, avhengig av størrelse. Stikk hull i fete pølser før grilling, slik at du unngår fettsprut. Tilberedningstiden avhenger av grillstykkenes type og tykkelse. Kjøtt og annen mat skal aldri kuttes mens det ligger på grillplaten.

Hvor lenge maten skal grilles, og ved hvilken temperatur, avhenger av hva slags mat det er, men det er også en smakssak. Verdien nedenfor er derfor kun veiledende.

Merk: De angitte tidene er ren grill-/tilberedningstid og omfatter ikke forvarming med lokket igjen. Reduser temperaturen etter grilling. Da du kan la kjøtt eller grønnsaker hvile til perfeksjon med lokket igjen.

	Grilltid (minutter)	Grilltrinn
Biff	8–10	4–5
Svinesnitzel	6–8	4–5
Hakkebiff	6–8	4–5
Svinekotelett	8–10	4–5
Lammekotelett	8–10	4–5
Kyllingsnitzel	4–6	4–5
Fiskefilet	4–6	4–5
Grønnsaker	4–5	5
Varmholding		2–3

Rengjøring og vedlikehold

- Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.
- Fett og andre rester tas lettest bort med et kjøkkenhåndkle mens grillplaten er lunken.
- Ta ut grillplaten ved å åpne glasslokket, eller når åpningsvinkelen er 45°, tar det ut og trekker temperaturregulatoren av grillen (**fig. 2**).



Løft grillplaten på høyre side maks. 10 cm og trekk grillplaten forsiktig ut av låseanordningen med en sideveis bevegelse mot høyre.

- Nå kan grillplaten løftes opp fra grillfundamentet (**fig. 2**).
- Rengjør grillplaten med en oppvaskbørste i lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel.

Merk: Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens.

- Trekk oppsamlingsbeholderen ut av grillfundamentet (**fig. 2**).
- Før enkel rengjøring kan du også sette grillplaten i oppvaskmaskinen.
- Rengjør grillfundamentet med en fuktig klut tilsatt oppvaskmiddel.
- Sett apparatets deler sammen igjen før du setter det bort. Apparatet skal oppbevares på et jevnt og tørt underlag.
- Temperaturregulatoren skal bare rengjøres med en lett fuktet klut.

ADVARSEL: Dypp aldri temperaturregulatoren i vann.

Merk: Temperaturregulatoren og kontaktene på grillplaten må være helt tørre før neste gangs bruk.

	 Kan vaskes i oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørk med en fuktig klut
Grillfundament (1)	—	✓	✓
Glasslokk (3)	✓	✓	✓
Grillplate med riller (4)	✓	✓	✓
Oppsamlingsbeholder (5)	—	✓	✓

Tekniske data

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Strømforbruk: 1850–2200 W

Beskyttelsesklasse: I

Teknisk informasjon om driftsmodusene i henhold til EU-forordning 2023/826:

MODUS	ENERGIFORBRUK (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Av	–	–
Standby	–	–
Standby med tilleggsinformasjon	–	–
Nettverkstilkoblet standby	–	–



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskytt miljøet



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!



Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.



Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Mulige endringer.

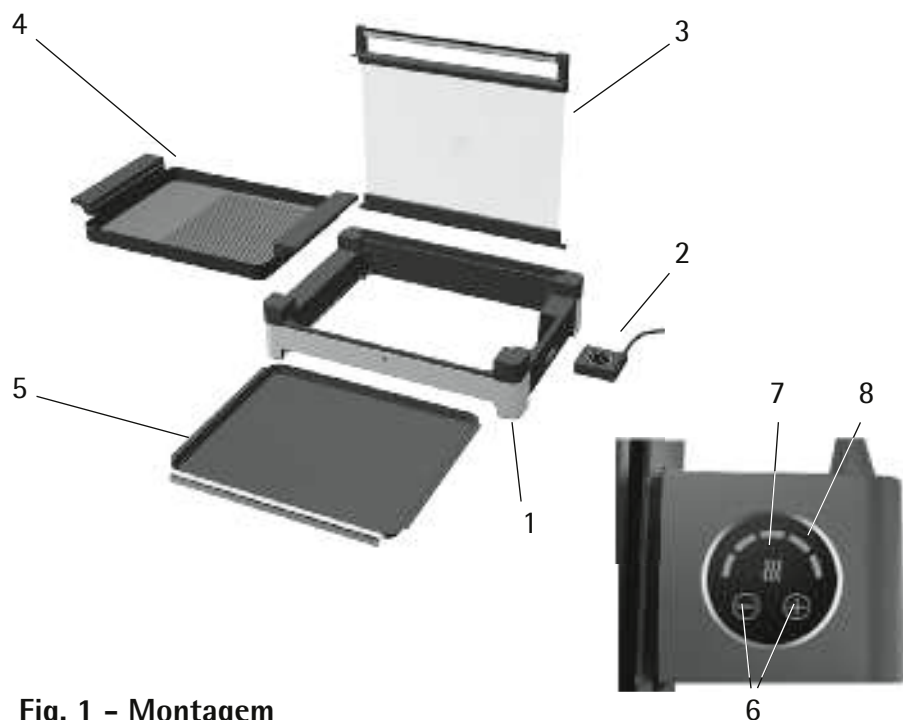
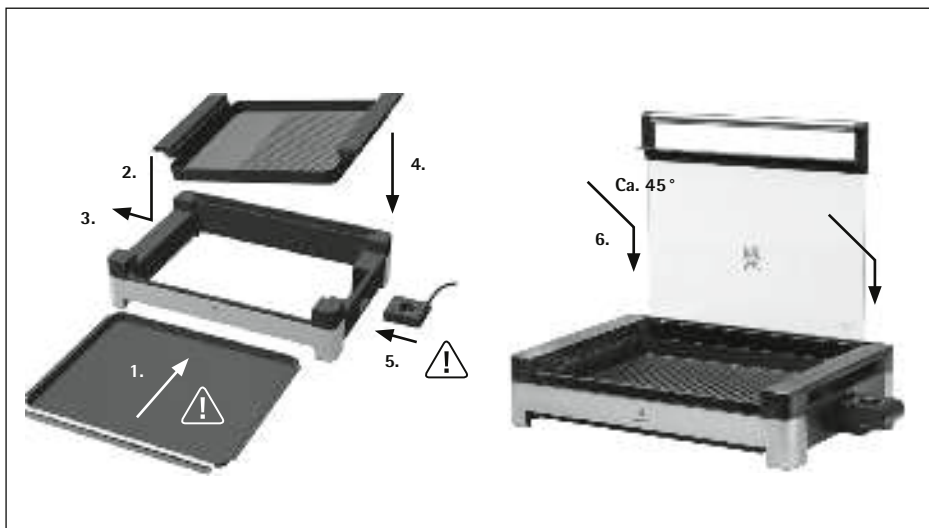


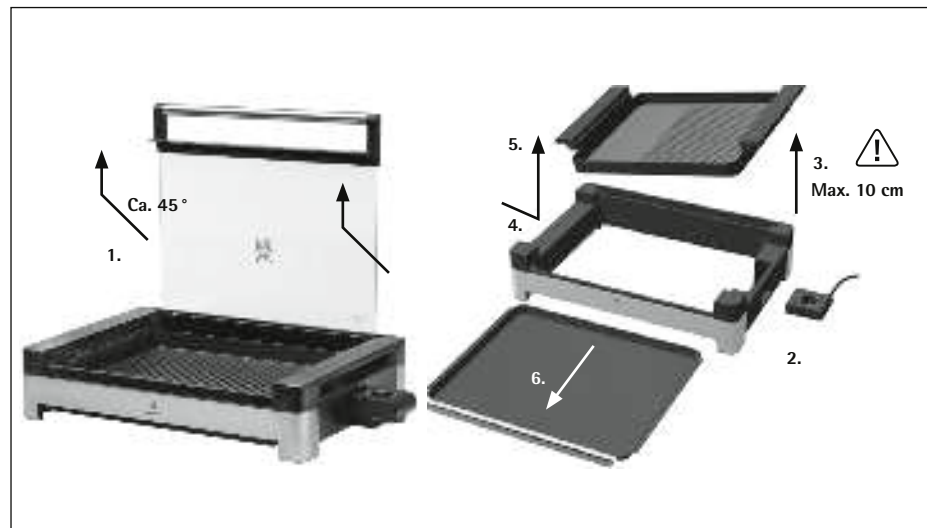
Fig. 1 - Montagem



Descrição do aparelho

1. Corpo do grelhador
2. Regulador de temperatura (termóstato)
3. Tampa de vidro
4. Placa grill
5. Gaveta de recolha de sucos
6. "-" / "+" Definição da temperatura
7. Símbolo de aquecimento
8. Níveis de aquecimento

Fig. 2 - Desmontagem



Informações de segurança importantes

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não deve ser efectuada por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
- Coloque o aparelho em funcionamento apenas com o regulador de temperatura (termóstato) fornecido.
- O aparelho não deve ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um comando à distância.
- Limpe todas as peças imediatamente após a utilização e remova de imediato quaisquer resíduos de alimentos. Siga as instruções da secção "Limpeza e manutenção".
- É necessário retirar o regulador de temperatura (termóstato) antes de limpar a placa do grelhador com água. Certifique-se de que a ligação do termóstato na placa do grelhador está seca antes de a voltar a utilizar.
- O aparelho foi concebido para ser utilizado exclusivamente no interior de habitações.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em casa e aplicações similares, tais como:
 - zonas de cozinha para empregados de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - em quintas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - em quartos de hóspedes.

O aparelho não se destina apenas a uso comercial.

- **AVISO:** Não deverá ser usado carvão ou combustíveis similares neste aparelho.
-  **AVISO: risco de queimaduras!!** Quando o aparelho está ligado, as suas superfícies de contacto, incluindo a tampa de vidro, podem aquecer e permanecem quentes durante algum tempo, mesmo depois de o aparelho ter sido desligado!

Antes da utilização

Leia atentamente o manual de instruções. Este contém informações importantes sobre a utilização, segurança e manutenção do aparelho. Guarde o manual num local seguro e, se necessário, passe-o a um eventual novo dono que o aparelho venha a ter. O aparelho só pode ser utilizado para o fim a que se destina, de acordo com este manual de instruções. Respeite as indicações de segurança durante a utilização do aparelho.

Informações adicionais de segurança

- O aparelho só deve ser ligado a tomadas de parede com ligação à terra, instaladas de acordo com os regulamentos. O cabo de alimentação e a ficha devem estar secos.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e sólida e certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho.
- Certifique-se de que gaveta de recolha de sucos (5) se encontra corretamente inserida durante a utilização. O grelhador só funciona quando a gaveta de recolha de sucos (5) estiver corretamente colocada.
- A placa (4) deve estar corretamente posicionada no aparelho e ligada ao regulador de temperatura (2), caso contrário o grelhador não liga.
- Pré-aqueça sempre a placa (4) antes de colocar os alimentos a cozinhar.
- A gordura pode salpicar aleatoriamente ao grelhar. Por este motivo, não coloque o aparelho diretamente sobre superfícies sensíveis, como, por exemplo, mesas polidas.
- **Cuidado!** Quando a tampa de vidro (3) estiver bloqueada na posição aberta, nunca se deve empurrar a tampa para a frente ou para trás com força. Para fechar a tampa, puxe-a ligeiramente para cima e feche-a.
- Desligue sempre o aparelho depois de o utilizar, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente antes de retirar e limpar a placa (4) e a gaveta de recolha de sucos (5).
- Certifique-se de que a placa (4) é sempre reposicionada corretamente depois de ter sido retirada.
- Nunca guarde o aparelho ao ar livre ou num local húmido.
- Não se aceita qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta, de um funcionamento incorreto ou de reparações inadequadas. Nestes casos, a garantia fica igualmente excluída.

Utilização

Com este grelhador de mesa pode preparar grande variedade de pratos deliciosos. A placa é ideal para grelhar alimentos como carne, legumes ou peixe. A tampa de vidro fechada reduz os salpicos de gordura e o calor é mantido no aparelho enquanto os alimentos estão a ser preparados.

Montagem e ligação

- Retire todas as embalagens do aparelho.
- Limpe o aparelho (ver capítulo "Limpeza e manutenção").
- Coloque o aparelho numa superfície estável e plana, próximo de uma tomada.

Colocação em funcionamento (Fig.1)

- Insira a gaveta de recolha de sucos (5) no corpo do aparelho (1). A gordura e o sucos da carne são recolhidos na gaveta de recolha de sucos. Certifique-se de que a gaveta de recolha de sucos está sempre corretamente inserida durante a utilização. **Nota:** O grelhador só funciona quando a gaveta de recolha de sucos estiver completamente colocada.



- A placa (4) deve ser inserida primeiro no corpo do aparelho com o lado esquerdo num ângulo acima até encaixar no corpo do aparelho. O lado direito da placa deve ser seguida posicionado no corpo do aparelho. Verifique se os dois lados da placa estão corretamente inseridos no corpo do aparelho. Isto é necessário antes que o regulador de temperatura (2) possa ser inserido no corpo do grelhador.
- Insira o regulador de temperatura no corpo do aparelho até encaixar totalmente. O botão do regulador de temperatura deve apontar para cima.



- Insira a tampa de vidro (3) nos dois encaixes situados na parte de trás do corpo do aparelho e num ângulo de 45°. Abra mais a tampa até deslizar levemente para dentro dos encaixes e permanecer aberta num ângulo de aprox. 90°.
- Feche a tampa de vidro, levantando-a ligeiramente e fechando-a ao mesmo tempo. Certifique-se de que a tampa de vidro não sai dos encaixes.
- A seguir insira a ficha na tomada. O botão "+" e o segmento esquerdo dos níveis de aquecimento acendem-se a branco, o símbolo de aquecimento acende-se a vermelho. Premir o botão "+" até que todos os segmentos das fases de aquecimento se acendam. Logo que a fase de aquecimento tenha

terminado e a temperatura desejada tenha sido atingida, o símbolo de aquecimento acende-se a branco. Em seguida, selecione uma regulação mais baixa com o botão "-" consoante os alimentos a grelhar (ver capítulo "Tempos de preparação"). **Nota:** Coloque os alimentos apenas na placa após o pré-aquecimento.

ATENÇÃO: risco de queimaduras!! Quando o aparelho está ligado, as suas superfícies de contacto, incluindo a tampa de vidro, podem aquecer e permanecem quentes durante algum tempo, mesmo depois de o aparelho ter sido desligado!

Desmontagem (Fig. 2)

Para a desmontagem, siga a sequência descrita na Fig. 2.

Revestimento antiaderente

Nunca toque no revestimento antiaderente da placa (4) sensível a riscos com objectos afiados ou pontiagudos. Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, é possível que haja um pouco de fumo ou de odor. Este facto deve-se a razões técnicas e não deve ser motivo de preocupação.

Tempo de preparação

Corte os alimentos que pretende grelhar em pedaços não muito grandes. A tampa de vidro deve fechar facilmente sem tocar nos alimentos grelhados. Tempere a carne antes de a grelhar, mas acrescente o sal apenas após a cozedura, pois ajuda a reter os sucos. O grelhador de mesa é ideal para cozinhar pequenas salsichas, bifes tenros, carne picada, hambúrgueres e peixe. Tomate em rodellas, beringela e ananás são também ideais para cozinhar no grelhador de mesa e são muito saborosos. Consoante o tamanho, a espiga de milho pode ser grelhada inteira ou em fatias. Perfure as salsichas grossas antes de as grelhar para evitar salpicos de gordura. O tempo de cozedura depende do tipo e da espessura dos alimentos. Nunca corte carne ou outros alimentos diretamente na placa.

Os tempos de preparação e a definição da temperatura dependem dos alimentos a grelhar e do seu gosto pessoal, por conseguinte, os valores seguintes são meramente indicativos.

Nota: Os tempos indicados referem-se a tempos apenas para grelhar/cozinhar e não incluem o tempo de pré-aquecimento da placa do grelhador quando a tampa está fechada. Depois de grelhar, reduza a temperatura. A carne ou os legumes podem continuar a cozinhar perfeitamente com a tampa fechada.

	Tempo de preparação (minutos)	Intensidade
Bife de vaca	8-10	4-5
Lombinhos de porco	6-8	4-5
Hambúrguer	6-8	4-5
Costeleta de porco	8-10	4-5
Costeleta de borrego	8-10	4-5
Bife de frango	4-6	4-5
Filete de peixe	4-6	4-5
Legumes	4-5	5
Manter quente		2-3

Limpeza e manutenção

- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Quando a placa já estiver morna ao toque, utilize um pouco de papel de cozinha para remover o máximo possível de gordura e outros resíduos.
- Remova a placa abrindo a tampa de vidro ou removendo-a a um ângulo de abertura de 45° e desligue o regulador de temperatura do grelhador (**Fig. 2**).  Levante a placa no máx. 10 cm do lado direito e retire-a cuidadosamente do mecanismo de bloqueio, deslocando-a lateralmente para a direita.
- A placa pode agora ser retirada do corpo do grelhador, levantando-a (**Fig. 2**).
- Limpe a placa com água morna e detergente líquido para a loiça e uma escova de limpeza. **Nota:** Não utilize produtos abrasivos, esfregões metálicos ou produtos de limpeza de fornos.
- Retire a gaveta de recolha de sucos do corpo do aparelho (**Fig. 2**).
- Para facilitar a limpeza, pode também lavar a placa na máquina de lavar loiça.
- Limpe o corpo do aparelho em água morna e detergente líquido para a loiça.
- Voltar a montar o aparelho para o guardar. Guarde o aparelho numa superfície plana e seca.
- Limpe o regulador de temperatura utilizando apenas um pano ligeiramente húmido. **AVISO:** Nunca mergulhe o regulador de temperatura em água. **Nota:** O regulador de temperatura e os contactos da placa devem estar completamente secos antes de voltar a utilizar o aparelho.

	 Pode ir à máquina de lavar loiça	 Pode ser lavado em água corrente	 Limpar com um pano húmido
Corpo do aparelho (1)	—	✓	✓
Tampa de vidro (3)	✓	✓	✓
Placa (4)	✓	✓	✓
Gaveta de recolha de sucos	—	✓	✓

Dados técnicos

Tensão nominal: 220-240 V~ 50-60 Hz
 Consumo de energia: 1850-2200 W
 Classe de isolamento: I

Informações técnicas sobre os modos de funcionamento nos termos do Regulamento UE 2023/826:

MODO	CONSUMO DE ENERGIA (WATTS)	PERÍODO DE TEMPO (MINUTOS)
Desligado	—	—
Em espera	—	—
Espera com informações adicionais	—	—
Espera em rede	—	—

 O aparelho está em conformidade com as directivas europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Proteger o ambiente



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Alterações possíveis.

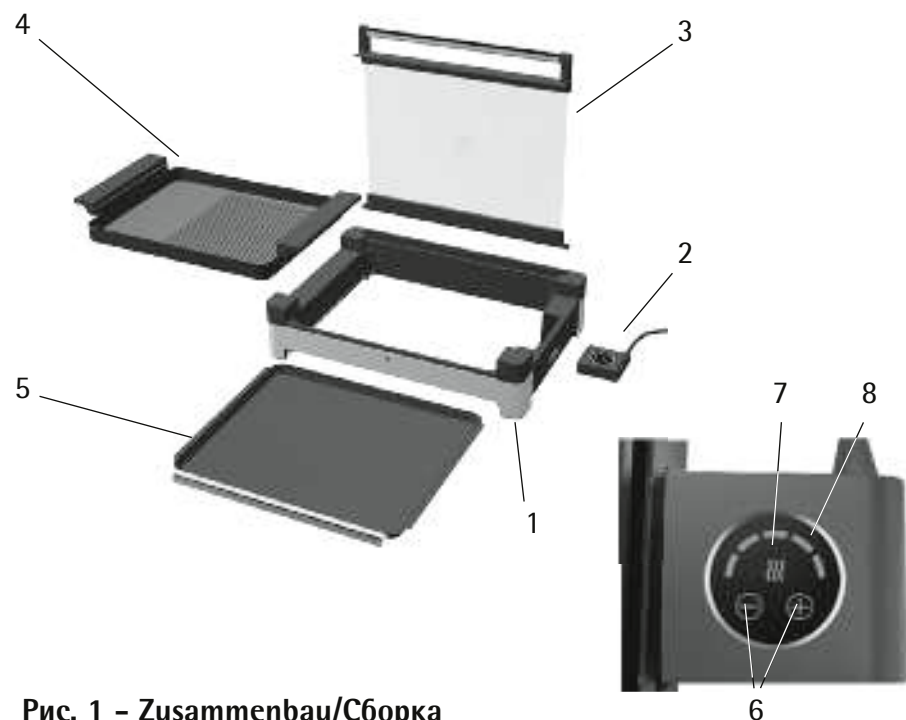
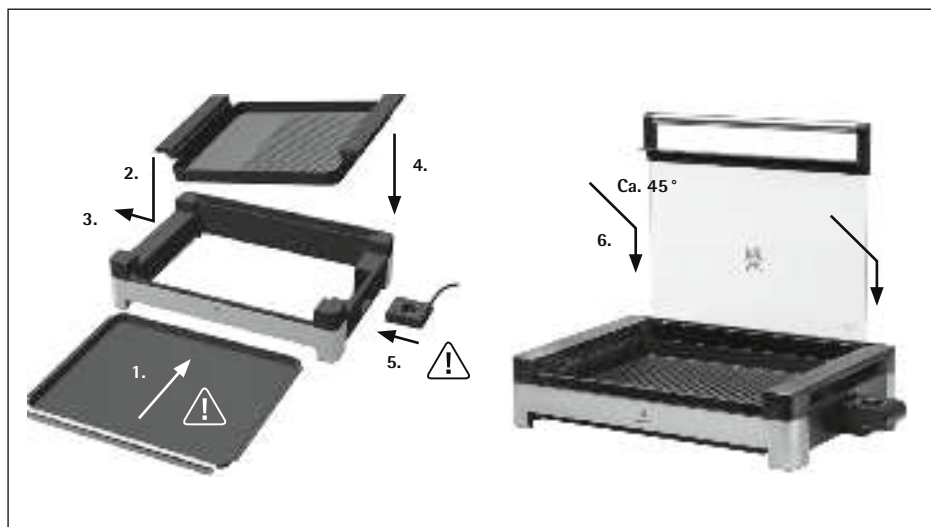


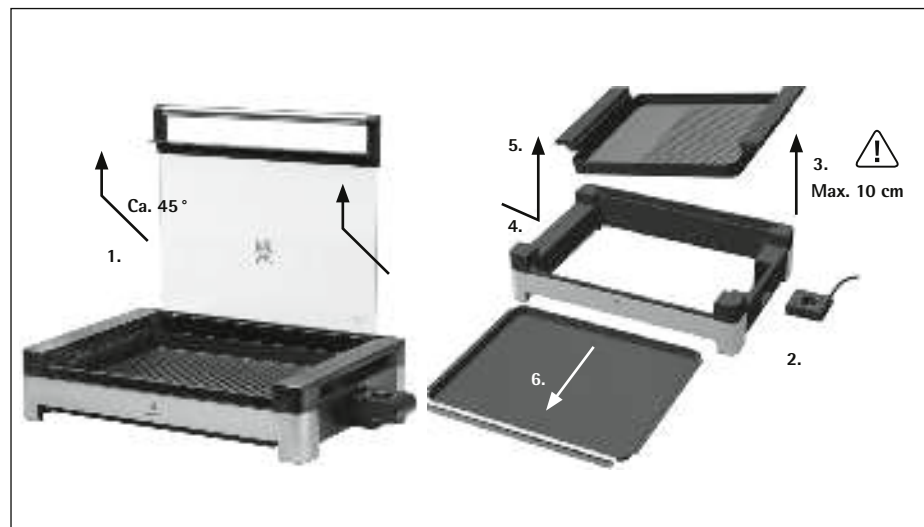
Рис. 1 – Zusammenbau/Сборка



Комплект поставки

1. Основание гриля
2. Регулятор температуры (термостат)
3. Стеклянная крышка
4. Ребристая пластина гриля
5. Поддон для сбора капель
6. "-" / "+" Установка температуры
7. Символ нагрева
8. Уровень нагрева

Рис. 2 – Демонтаж/разборка



Важная информация по безопасности

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.
- Дети не должны играть с прибором.
- Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным специалистом.
- Эксплуатируйте прибор только с помощью терморегулятора (термостата), входящего в комплект поставки.
- Запрещается управлять прибором с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Сразу после использования очищайте все детали и удаляйте остатки пищи. Следуйте инструкциям в разделе "Чистка и уход".
- Перед очисткой пластины гриля в воде необходимо снять терморегулятор (термостат). Убедитесь, что соединение термостата на пластине гриля сухое, прежде чем использовать ее снова.
- Прибор предназначен только для использования в домашних условиях.
- Данное устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных целях, например:
 - в магазинах, офисах и других рабочих помещениях необходимо оборудовать кухонные зоны для персонала;
 - хозяйственные помещения;
 - клиенты в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - в гостиницах типа "постель и завтрак".

Устройство не предназначено для чисто коммерческого использования.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Запрещается использовать с этим прибором древесный уголь или аналогичные виды горючего топлива.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасность ожогов!!!** При включении прибора его контактные поверхности, включая стеклянную крышку, могут нагреваться и остаются горячими некоторое время даже после выключения прибора!

Перед использованием

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. В ней содержится важная информация об использовании, безопасности и уходе за прибором. Ее следует хранить в надежном месте и при необходимости передавать последующим пользователям.

Прибор можно использовать только по назначению в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.

Соблюдайте правила техники безопасности при использовании прибора.

Дополнительная информация по безопасности

- Прибор следует подключать только к заземленным розеткам, установленным в соответствии с нормами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Установите прибор на ровной и твердой поверхности и обеспечьте достаточное пространство вокруг прибора.
- Следите за тем, чтобы поддон для сбора капель (5) всегда был полностью вставлен во время приготовления на гриле. Гриль можно эксплуатировать только при полностью вставленном поддоне для сбора капель (5).
- Пластина гриля (4) должна быть правильно расположена на приборе и подключена к терморегулятору (2), иначе гриль не включится.
- Всегда предварительно нагревайте пластину гриля (4), прежде чем класть на нее продукты.
- При приготовлении на гриле жир может беспорядочно разбрызгиваться. Поэтому не ставьте прибор непосредственно на чувствительные поверхности, например, на полированные столешницы.
- **Осторожно!** Когда стеклянная крышка (3) зафиксирована в открытом положении, ее ни в коем случае нельзя толкать вперед или назад с силой. Чтобы закрыть крышку, слегка потяните ее вверх и закройте.
- Всегда выключайте прибор после использования, вынимайте сетевую вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть, прежде чем снимать и чистить решетку (4) и поддон для сбора капель (5).
- Следите за тем, чтобы после снятия пластины гриля (4) ее всегда правильно устанавливали на место.
- Никогда не храните прибор на открытом воздухе или в сыром помещении.
- Не несите ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации или ненадлежащего ремонта. Гарантийные обязательства в таких случаях также не принимаются.

Используйте

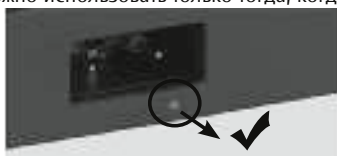
На настольном гриле можно приготовить множество вкусных блюд. Настольный гриль подходит для приготовления на гриле таких продуктов, как мясо, овощи или рыба. Закрытая стеклянная крышка уменьшает разбрызгивание жира, а тепло сохраняется в приборе во время приготовления пищи.

Установка и подключение

- Снимите с прибора всю упаковку.
- Очистите прибор (см. главу "Чистка и уход").
- Установите прибор на устойчивой и ровной поверхности рядом с розеткой.

Начальная эксплуатация (рис. 1)

1. Вставьте поддон для сбора капель (5) в основание гриля (1). Жир и мясной сок собираются в поддоне для сбора капель. Следите за тем, чтобы поддон всегда был полностью вставлен во время приготовления на гриле. **Примечание:** Гриль можно использовать только тогда, когда поддон для сбора капель полностью вставлен.



2. Затем необходимо вставить пластину гриля (4) сверху в держатели в основании гриля, сначала левую сторону под небольшим углом. Затем правая сторона пластины гриля должна быть установлена на основание гриля. Убедитесь, что обе стороны пластины гриля правильно вставлены в основание гриля. Это необходимо сделать до того, как в основание гриля будет вставлен терморегулятор (2).
3. Вставьте регулятор температуры в основание гриля до упора. Ручка регулятора температуры должна быть направлена вверх.



4. Вставьте стеклянную крышку (3) в две выемки в задней части основания гриля под углом 45°. Открывайте крышку до тех пор, пока она не войдет в выемки и не останется открытой под углом примерно 90°.
5. Закройте стеклянную крышку, слегка приподняв ее и одновременно закрыв. Следите за тем, чтобы стеклянная крышка не выскользнула из пазов.

6. Теперь вставьте сетевую вилку в розетку. Кнопка "+" и левый сегмент уровней нагрева загораются белым цветом, символ нагрева – красным. Нажимайте кнопку "+", пока не загорятся все сегменты ступеней нагрева. Как только стадия нагрева завершится и будет достигнута требуемая температура, символ нагрева загорится белым. Затем кнопкой "-" выберите более низкую температуру в зависимости от блюда, которое будет готовиться на гриле (см. главу "Время приготовления на гриле"). **Примечание:** кладите продукты на решетку только после предварительного нагрева.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасность ожогов!!! При включении прибора его контактные поверхности, включая стеклянную крышку, могут нагреваться и остаются горячими некоторое время даже после выключения прибора!**

Разборка (рис. 2)

При разборке соблюдайте последовательность, описанную на рис. 2.

Антипригарное покрытие

Никогда не прикасайтесь к чувствительному к царапинам покрытию пластины гриля (4) острыми или заостренными предметами. Когда при первом использовании нового прибора может появиться небольшой дым или запах. Это происходит по техническим причинам, и беспокоиться не стоит.

Время приготовления на гриле

Нарежьте продукты, которые вы хотите приготовить на гриле, на не слишком большие порции или ломтики. Стеклянная крышка должна легко закрываться, не касаясь продуктов на гриле. Приправьте мясо перед приготовлением, но добавьте соль только чтобы оно меньше теряло сок. Небольшие сосиски, нежные стейки, бифштексы с фаршем, мясные рулеты и рыба – идеальный вариант. Нарезанные помидоры, баклажаны и ананасы идеально подходят для приготовления на настольном гриле и очень вкусные. Кукурузу в початках, в зависимости от размера, можно готовить на гриле целиком или ломтиками. Проткните толстые сосиски перед приготовлением на гриле, чтобы избежать разбрызгивания жира. Время приготовления зависит от типа и толщины продуктов. Никогда не нарежьте мясо или другие продукты на пластине гриля.

Время приготовления и температурные настройки зависят от вида готовящегося блюда и ваших особенностей

вкуса, поэтому приведенные ниже значения являются приблизительными.

Примечание: Указанное время относится к чистому времени приготовления на гриле и не включает время предварительного нагрева пластин гриля при закрытой крышке. После приготовления на гриле уменьшите температуру. Мясо или овощи или мясо могут продолжать готовиться и при закрытой крышке.

	Время приготовления на гриле (минуты)	Уровень гриля
Стейк из говядины	8–10	4–5
Свиной эскалоп	6–8	4–5
Стейк гамбургера	6–8	4–5
Свинная отбивная	8–10	4–5
Баранья отбивная	8–10	4–5
Куриный эскалоп	4–6	4–5
Рыбное филе	4–6	4–5
Овощи	4–5	5
Сохранение тепла		2–3

Чистка и уход

- Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Когда пластина гриля станет теплой на ощупь, удалите с нее бумажным полотенцем как можно больше жира и других остатков.
- Снимите пластину гриля, открыв стеклянную крышку или сняв ее под углом 45° и вынув регулятор температуры из гриля (рис. 2).  Приподнимите пластину гриля на макс. 10 см с правой стороны и осторожно снимите ее с запорного механизма, сдвинув вправо.
- Теперь пластину гриля можно снять с основания гриля, подняв ее вверх (рис. 2).
- Очистите пластину гриля в теплой воде с помощью средства для мытья посуды и щетки для мытья посуды. **Примечание:** Не используйте абразивные вещества, металлические щетки или чистящие средства для духовок.
- Извлеките поддон для сбора капель из основания гриля (рис. 2).
- Чтобы облегчить очистку, можно также помыть пластину гриля в посудомоечной машине.
- Промойте основание гриля в теплой воде с использованием средства для мытья посуды.
- Соберите прибор для хранения. Храните прибор на ровной и сухой поверхности.
- Очищайте терморегулятор только слегка влажной тканью. **ВНИМАНИЕ:** Никогда не погружайте терморегулятор в воду. **Примечание:** Регулятор температуры и контакты на пластине гриля должны быть полностью сухими, прежде чем снова использовать прибор.

	 Безопасно для посудомоечной машины	 Можно промыть под проточной водой	 Протирать влажной тканью
Основание гриля (1)	—	✓	✓
Стеклянная крышка (3)	✓	✓	✓
Ребристая пластина гриля (4)	✓	✓	✓
Поддон для сбора капель (5)	—	✓	✓

Технические данные

Номинальное напряжение: 220–240 В~ 50–60 Гц

Потребляемая мощность: 1850–2200 Вт

Класс защиты: I

Техническая информация о режимах работы в соответствии с Постановлением ЕС 2023/826:

РЕЖИМ	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (ВАТТ)	ПЕРИОД ВРЕМЕНИ (МИНУТЫ)
Выключено	–	–
В режиме ожидания	–	–
Резервный режим с дополнительной информацией	–	–
Сетевой режим ожидания	–	–

CE Устройство отвечает требованиям Европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.

Защитим окружающую среду



Защита окружающей среды – наша главная забота!

- ① Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.
- ➡ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Возможны изменения.

Användarguide
Räfflad bordsgrill med glaslock

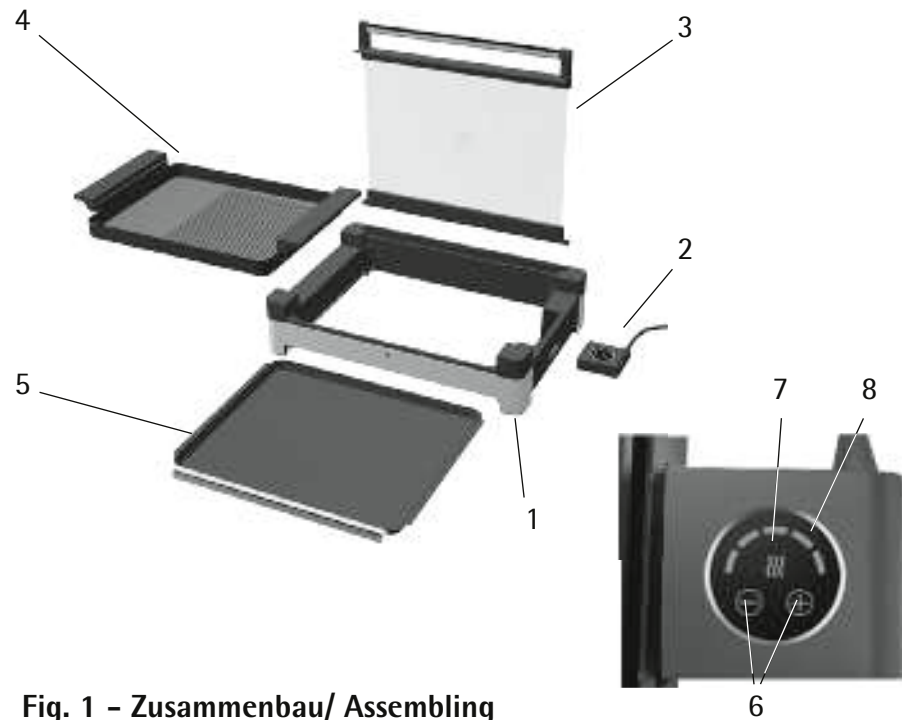
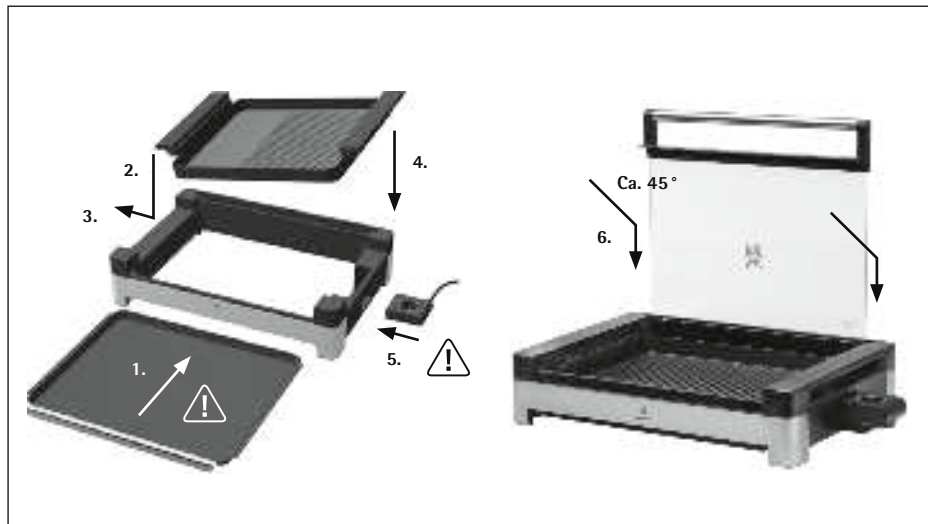


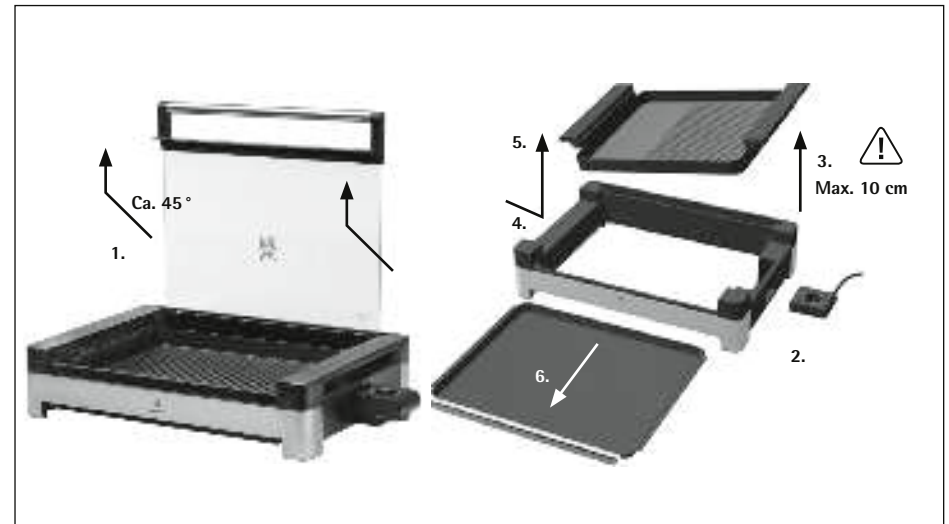
Fig. 1 - Zusammenbau/ Assembling



Leveransinnehåll

1. Grillunderdel
2. Temperaturreglage (termostat)
3. Glaslock
4. Räfflad grillplatta
5. Uppsamlingsbehållare
6. "-" / "+" Temperaturinställning
7. Uppvärmningssymbol
8. Värmeinställning

Fig. 2 - Demontage /Disassembling



Viktiga säkerhetsanvisningar

- Produkten får endast användas av barn över 8 år eller personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet om dessa personer först fått instruktioner hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
 - Barn får inte leka med apparaten.
 - Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
 - Apparaten och anslutningskabeln ska hållas borta från barn som är yngre än 8 år.
 - Om strömkabeln skulle skadas ska den bytas ut via tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren godkänt.
 - Använd bara bordsgrillen med det medföljande Temperaturreglage (termostaten).
 - Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
 - Rengör samtliga delar omedelbart efter användning och avlägsna genast eventuella matrester.
Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
 - Innan du rengör grillplattan i vatten måste du ta av Temperaturreglage (termostaten). Termostatanslutningen på grillplattan måste vara torr innan du använder apparaten igen.
 - Apparaten är endast avsedd att användas inomhus för hushållsändamål.
 - Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - i kök för personal i butiker, kontor och andra kommersiella miljöer
 - i jord- och lantbruksmiljö
 - av kunder i hotell, motell och liknande logier
 - Bed & Breakfast
- Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- **WARNING:** Träkol och liknande brännmaterial får inte användas i denna apparat.

-  **Obs! Risk för brännskador!** De åtkomliga ytorna på bordsgrillen, inklusive glaslocket, kan bli mycket varma när apparaten är på. De fortsätter att vara varma en stund efter avstängning.

Före användning

Läs alltid användarguiden noga. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge. Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till näste ägare.

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Ställ apparaten på en jämn och fast yta och se till att det finns tillräckligt med plats runt apparaten.
- Säkerställ att uppsamlingsbehållaren (5) alltid är helt inskjuten under grillning. Grillen kan endast användas med fullständigt inskjuten uppsamlingsbehållare (5).
- Grillplattan (4) måste alltid sättas in korrekt i apparaten och vara ansluten till Temperaturreglage (2), annars kopplas grillen inte på.
- Värm alltid på grillplattan (4) innan grillvarorna läggs på.
- Det kan stänka fett vid grillning. Ställ därför inte apparaten direkt på en känslig yta, som t.ex. polerade bordsplattor.
- **Varning!** När glaslocket (3) är låst i öppet läge får locket aldrig tryckas framåt eller bakåt med våld. Dra det något uppåt och för ner locket för att stänga det.
- Stäng alltid av apparaten efter användning, dra ut kontakten ur eluttaget och låt apparaten kylas ner fullständigt innan du tar ut och rengör grillplattan (4) och uppsamlingsbehållaren (5).
- Säkerställ att du alltid sätter in grillplattan (4) korrekt igen efter att du tagit bort den.
- Förvara inte apparaten utomhus eller i ett fuktigt rum.
- I händelse av olämplig användning, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om skador skulle uppstå i sådana fall omfattas dessa inte av tillverkarens produktgaranti.

Användning

Med denna bordsgrill kan du laga många goda maträtter. Bordsgrillen lämpar sig för att grilla livsmedel, som t.ex. kött, grönsaker eller fisk. Genom det slutna glaslocket reduceras fettstänk och värmen blir kvar i apparaten under tillagning.

Uppställning och anslutning

- Ta bort allt emballage från apparaten.
- Rengör apparaten (se kapitlet "Rengöring och skötsel").
- Ställ apparaten på ett stabilt och jämnt underlag i närheten av ett eluttag.

Första användningen (bild1)

1. Skjut in uppsamlingsbehållaren (5) i grillbasen (1). I uppsamlingsbehållaren samlas droppande fett och grillsky. Säkerställ att uppsamlingsbehållaren alltid är fullständigt inskjuten under grillning.
Obs!: Grillen kan endast användas med fullständigt inskjuten uppsamlingsbehållare.



2. Sätt sedan först in grillplattan (4) i grillbasens hållare uppifrån med den vänstra sidan i något vinklat läge. Därefter måste grillplattans högra sida läggas mot grillbasen. Kontrollera att grillplattan sätts in fullständigt på båda sidor i grillbasen. Först då kan Temperaturreglage (2) sättas in i grillbasen.
3. Stoppa in temperaturreglaget tills det tar stopp i grillbasen. Temperaturreglagets vridknapp måste vara riktad uppåt.



4. Sätt på glaslocket (3) i en 45° vinkel i de båda spåren vid grillbasens bakre område. Öppna locket lätt tills det glider lätt bakåt i spåren och förblir öppnat av sig själv i en 90° öppningsvinkel.
5. Stäng glaslocket genom att samtidigt lätt lyfta och stänga det. Kontrollera att glaslocket inte halkar ur spåren.
6. Anslut kontakten till ett vägguttag. "+"-knappen och värmeinställningens vänstra segment lyser vitt, uppvärmningssymbolen lyser rött. Tryck på "+"-knappen tills alla segment i värmeinställningen lyser. Så snart uppvärmningsfasen avslutats och temperaturen uppnåtts lyser uppvärmningssymbolen vitt. Välj därefter önskad inställning med "-"-knappen beroende på vad som ska grillas (se kapitlet "Grilltider").
Obs!: Lägg det som ska grillas på grillplattan först när den har värmts upp.

 **Obs! Risk för brännskador!** De åtkomliga ytorna på bordsgrillen, inklusive glaslocket, kan bli mycket varma när apparaten är på. De fortsätter att vara varma en stund efter avstängning.

Demontering (bild 2)

Observera den ordningsföljd som beskrivs på bild 2 vid demonteringen.

Nonstick-beläggning

Grillplattans (4) repkänsliga beläggning får inte bearbetas med vassa eller spetsiga objekt. När du använder din nya apparat för första gången kan den avge lite lukt och rök. Detta beror på dess tekniska egenskaper och är helt normalt.

Grilltider

Grillvarorna bör inte delas i för stora bitar eller skivor. Glaslocket bör enkelt gå att stänga utan att beröra grillvarorna. Krydda kött innan det grillas, men salta först efter grillningen så håller köttet sig saftigare. Grillen passar bäst till små korvar, tunna biffar, hamburgare och färdiglagade köttprodukter samt fisk. Tomater, aubergine och ananas i skivor är perfekta att grilla. Majsolvar kan beroende på storlek grillas hela eller i skivor. Om du grillar feta korvar kan du sticka hål på dem innan för att undvika fettstänk. Tillagningstiden beror på vad som grillas och hur tunt skivorna har skurits. Skär aldrig kött eller annan mat på grillplattan.

Grilltider och temperaturinställningar beror på vad du grillar och ens egna önskemål. Här anges några ungefärliga tider.

Obs! Angivna tider avser den faktiska grill-/tillagningstiden utan uppvärmningstid och med stängt lock. Sänk temperaturen efter grillningen. Så kan kött och grönsaker färdiglagas med stängt lock.

	Grilltid (minuter)	Grilleffekt
Biff av nötkött	8–10	4–5
Fläskschnitzel	6–8	4–5
Hamburgare	6–8	4–5
Fläskkotlett	8–10	4–5
Lammkotlett	8–10	4–5
Kycklingschnitzel	4–6	4–5
Fiskfilé	4–6	4–5
Grönsaker	4–5	5
Varmhållning		2–3

Rengöring och skötsel

- Dra ur stickproppen och låt apparaten svalna.
- Avlägsna fett och övriga rester enklast på ännu handvarm grillplatta med en kökstrasa.
- Ta bort grillplattan genom att öppna glaslocket eller ta av det vid en öppningsvinkel på 45° och ta bort temperaturreglaget från grillen (**bild 2**).



Lyft grillplattans högra sida max. 10 cm och dra försiktigt ut grillplattan ur låset med en högerörelse i sidled.

- Nu kan grillplattan tas ut uppåt från grillbasen (**bild 2**).
- Rengör grillplattan i ljummet vatten och diskmedel med en diskborste.
- **Obs!** Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa.
- Dra ut uppsamlingsbehållaren ur grillbasen (**bild 2**).
- För enkel rengöring kan du även lägga grillplattan i diskmaskinen.
- Rengör grillbasen med en fuktig torkduk och diskmedel.
- Sätt åter ihop apparaten för förvaring. Förvara apparaten på ett jämnt underlag på en torr plats.
- Rengör temperaturreglaget med en lätt fuktad trasa.

WARNING: Sänk inte ner temperaturreglaget i vatten.

Observera: Temperaturreglaget och grillplattans kontakter måste vara fullständigt torra innan grillen används igen.

	 Kan diskas i diskmaskin	 Kan diskas under rinnande vatten	 Torka av med en fuktig trasa
Grillunderdel (1)	—	✓	✓
Glaslock (3)	✓	✓	✓
Räfflad grillplatta (4)	✓	✓	✓
Uppsamlingsbehållare (5)	—	✓	✓

Tekniska data

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz
 Strömförbrukning: 1850–2200 W
 Skyddsklass: I

Teknisk information om driftlägen i enlighet med EU-förordning 2023/826:

DRIFTLÄGE	ENERGIFÖRBRUKNING (WATT)	TIDSPERIOD (MINUTER)
Från	–	–
Standby	–	–
Standby med ytterligare information	–	–
Nätverksansluten standby	–	–



Apparaten följer de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Miljöskydd



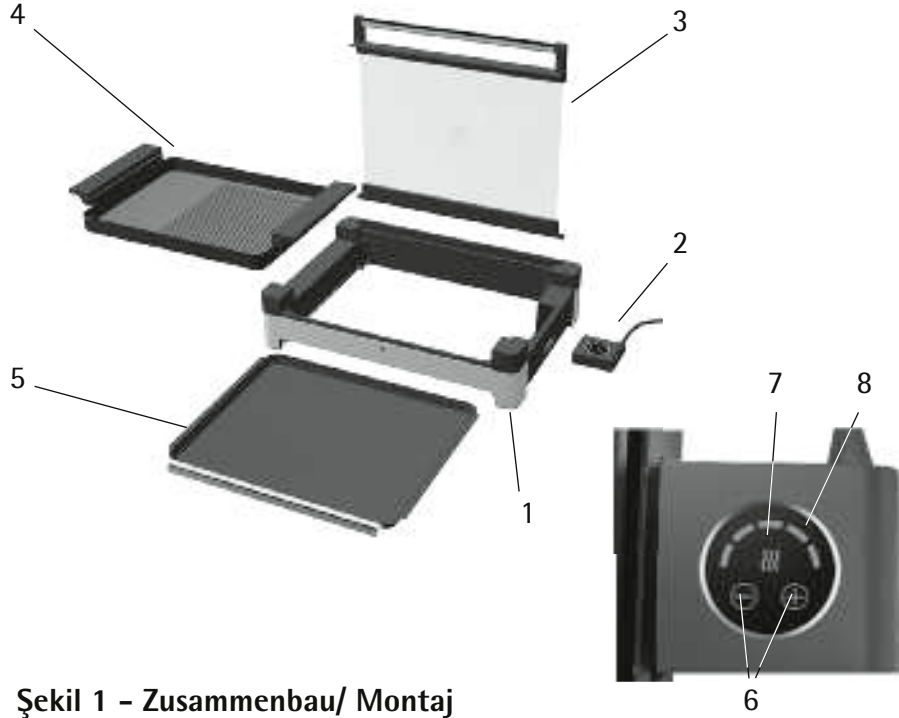
Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

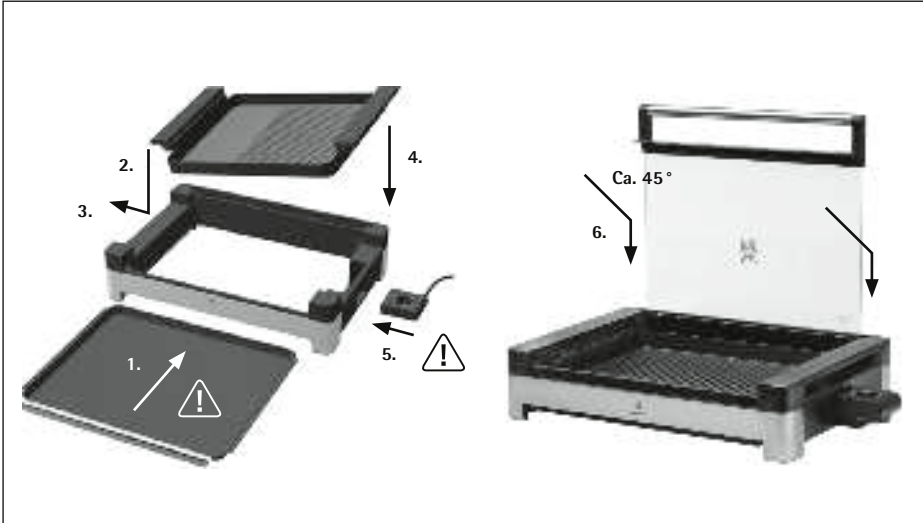
Förändringar möjliga.

Kullanım Kılavuzu

Cam kapaklı nervürlü masa ızgarası



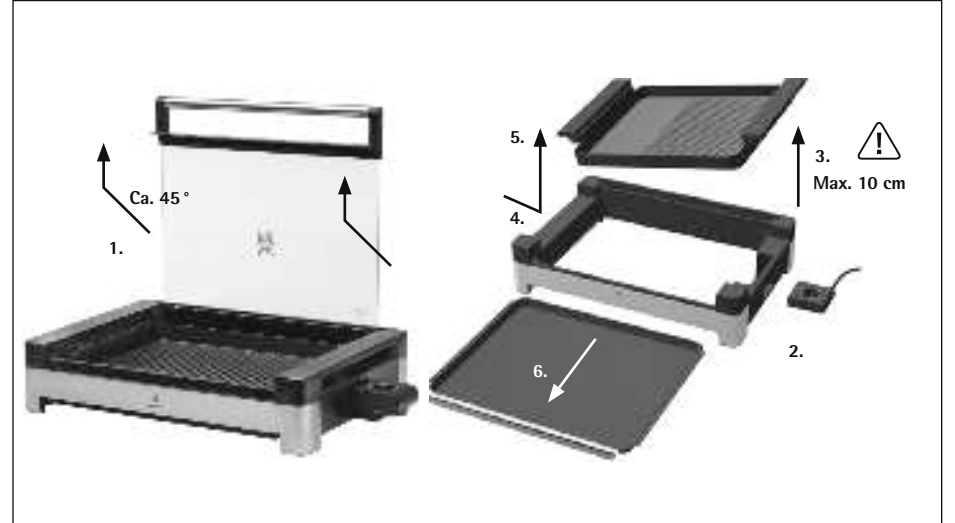
Şekil 1 - Zusammenbau/ Montaj



Teslimat kapsamı

1. Izgara tabanı
2. Sıcaklık kontrolörü (termostat)
3. Cam kapak
4. Nervürlü ızgara plakası
5. Damlama tepsisi
6. "-" / "+" Sıcaklık ayarı
7. Isınma sembolü
8. Isı seviyesi

Şekil 2 - Demontaj / Sökme



Önemli güvenlik bilgileri

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı 8 yaşından büyük olmayan ve gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablolarını 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Besleme kablosu hasar görürse, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı sadece birlikte verilen sıcaklık kontrol cihazını (termostat) kullanarak çalıştırın.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile çalıştırılmamalıdır.
- Kullanımdan hemen sonra tüm parçaları temizleyin ve yiyecek kalıntılarını hemen giderin. "Temizlik ve Bakım" bölümündeki talimatları izleyin.
- Izgara plakasını suda temizlemeden önce sıcaklık kontrol cihazını (termostat) çıkarmanız gerekir. Tekrar kullanmadan önce ızgara plakası üzerindeki termostat bağlantısının kuru olduğundan emin olun.
- Cihaz sadece ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz ev ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır, örneğin:
 - mağazalardaki, ofislerdeki ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
 - çiftlik evleri;
 - otel, motel ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı tipi ortamlar.

Cihaz tamamen ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

- **UYARI:** Kömür veya benzeri yanıcı yakıtlar bu cihazla birlikte kullanılmamalıdır.
-  **UYARI: Yanma riski!!!** Cihaz açıldığında, cam kapak da dahil olmak üzere temas yüzeyleri ısınabilir ve cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre sıcak kalabilir!

Kullanmadan önce

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun. Kullanım, güvenlik ve cihaz bakımı hakkında önemli bilgiler içerir.

Güvenli bir yerde saklanmalı ve gerekirse sonraki kullanıcılara verilmelidir. Cihaz sadece bu kullanım kılavuzuna göre öngörülen amaç için kullanılabilir. Cihazı kullanırken güvenlik bilgilerini dikkate alın.

Ek güvenlik bilgileri

- Cihaz sadece yönetmeliklere uygun olarak monte edilmiş topraklı duvar prizlerine bağlanmalıdır. Elektrik kablosu ve fiş kuru olmalıdır.
- Cihazı düz ve sağlam bir yüzeye yerleştirin ve cihazın etrafında yeterli boşluk olduğundan emin olun.
- Izgara sırasında damlama tepsisinin (5) her zaman tam olarak yerleştirildiğinden emin olun. Izgara sadece damlama tepsisi (5) tam olarak yerleştirildiğinde çalıştırılabilir.
- Izgara plakası (4) cihazın üzerine doğru şekilde yerleştirilmeli ve sıcaklık kontrol cihazına (2) bağlanmalıdır, aksi takdirde ızgara açılmayacaktır.
- Üzerine yiyecek koymadan önce ızgara plakasını (4) daima önceden ısıtın.
- Izgara yaparken yağ rastgele sıçrayabilir. Bu nedenle cihazı doğrudan hassas yüzeylere, örneğin cilalı masa üstlerine koymayın.
- **Dikkat!** Cam kapak (3) açık konumda kilitliken, kapak asla kuvvetle öne veya arkaya doğru itilmemelidir. Kapağı kapatmak için hafifçe yukarı doğru çekin ve kapatın.
- Kullanımdan sonra cihazı daima kapatın, elektrik fişini prizden çekin ve ızgara plakasını (4) ve damlama tepsisini (5) çıkarmadan ve temizlemeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Izgara plakasının (4) çıkarıldıktan sonra her zaman doğru şekilde yeniden yerleştirildiğinden emin olun.
- Cihazı asla açık havada veya nemli bir odada saklamayın.
- Yanlış kullanım, hatalı çalıştırma veya hatalı onarımlardan kaynaklanan hasarlar için hiçbir sorumluluk kabul edilmeyecektir. Bu tür durumlarda garanti talepleri de aynı şekilde hariç tutulacaktır.

Kullanım

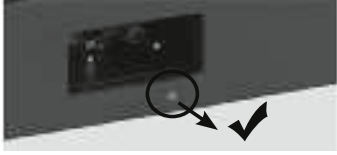
Masa üstü ızgarada çok sayıda lezzetli yemek pişirebilirsiniz. Masa üstü ızgara; et, sebze veya balık gibi yiyecekleri ızgara yapmak için uygundur. Kapalı cam kapak yağ sıçramasını azaltır ve ısı yiyecek hazırlanırken cihazın içinde tutulur.

Kurulum ve bağlantı

- Tüm ambalajları cihazdan çıkarın.
- Cihazı temizleyin ("Temizlik ve bakım" bölümüne bakın).
- Cihazı priz in yakınında sabit ve düz bir yüzeye kurun.

İlk çalıştırma (Şekil 1)

1. Damlama tepsisini (5) ızgara tabanına (1) yerleştirin. Yağ ve et suyu damlama tepsisinde toplanır. Izgara sırasında damlama tepsisinin her zaman tam olarak yerleştirildiğinden emin olun. **Not:** Izgara sadece damlama tepsisi tam olarak yerleştirildiğinde çalıştırılabilir.



2. Daha sonra ızgara plakası (4) yukarıdan ızgara tabanındaki tutuculara, önce sol taraf hafif bir açıyla yerleştirilmelidir. Daha sonra ızgara plakasının sağ tarafı ızgara tabanına yerleştirilmelidir. Izgara plakasının her iki tarafının da ızgara tabanına doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Bu, sıcaklık kontrol cihazının (2) ızgara tabanına yerleştirilebilmesi için gereklidir.
3. Sıcaklık kontrol cihazını ızgara tabanına girebildiği kadar sokun. Sıcaklık kontrol cihazının düğmesi yukarı bakmalıdır.



4. Cam kapağı (3) ızgara tabanının arka kısmındaki iki çentiğe 45°'lik bir açıyla yerleştirin. Kapağı, çentiklere hafifçe geri kayana ve yaklaşık 90°'lik bir açıyla açık kalana kadar daha fazla açın.
5. Cam kapağı hafifçe kaldırarak ve aynı anda kapatın. Cam kapağın çentiklerden dışarı kaymadığından emin olun.
6. Şimdi elektrik fişini prize takın. "+" tuşu ve ısı seviyelerinin sol bölümü beyaz yanar, ısınma sembolü kırmızı yanar. Isıtma kademelerinin tüm segmentleri yanana kadar "+" tuşuna basın. Isıtma aşaması biter bitmez ve gerekli sıcaklığa ulaşıldığında, ısınma sembolü beyaz renkte yanar. Ardından ızgara yapılacak yiyeceğe bağlı olarak "-" tuşu ile daha düşük bir ayar seçin (bkz. Bölüm "Izgara süreleri").

Not: Yiyecekleri ızgara plakasına sadece ön ısıtmadan sonra yerleştirin.

UYARI: Yanma tehlikesi!!! Cihaz açıldığında, cam kapak da dahil olmak üzere temas yüzeyleri ısınabilir ve cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre sıcak kalabilir!

Sökme (Şekil 2)

Sökmek için lütfen Şekil 2'de açıklanan sırayı takip edin.

Yapışmaz kaplama

Izgara plakasının (4) çizilmeye duyarlı kaplamasına asla keskin veya sivri uçlu nesnelerle dokunmayın. Yeni cihazınızı ilk kez kullanırken, biraz duman veya koku olabilir. Bu teknik bir durumdur ve endişelenecek bir şey yoktur.

Izgara zamanları

Izgara yapmak istediğiniz yiyeceği çok büyük olmayan porsiyonlar veya dilimler halinde kesin. Cam kapak yine de ızgara yiyeceğe dokunmadan kolayca kapanmalıdır. Izgaradan önce eti baharatlayın, ancak sonrasında sadece tuz ekleyin böylece daha az su kaybeder. Küçük sosisler, yumuşak biftekler, kıyılmış biftekler, köfte ve balık idealdir. Dilimlenmiş domates, patlıcan ve ananas masa üstü ızgarada pişirmek için idealdir ve çok lezzetlidir. Mısır koçanı büyüklüğüne bağlı olarak bütün veya dilimler halinde ızgarada pişirilebilir. Kalın sosisleri, yağ sıçramasını önlemek için ızgara yapmadan önce delin. Pişirme süresi, ızgarada pişirilecek yiyeceğin türüne ve kalınlığına bağlıdır. Izgara plakası üzerinde asla et veya diğer yiyecekleri kesmeyin.

Izgara süreleri ve sıcaklık ayarları, ızgara yapılan yiyeceğe ve kendi özel ayarlarınıza bağlıdır bu nedenle aşağıdaki değerler yalnızca yaklaşık değerlerdir.

Not: Belirtilen süreler saf ızgara/pişirme süreleri ile ilgilidir ve kapak kapalıyken ızgara plakalarını önceden ısıtma süresini içermez. Izgara yaptıktan sonra sıcaklığı sebzeler daha sonra kapak kapalıyken mükemmel şekilde pişmeye devam edebilir.

	Izgara süresi (dakika)	Izgara seviyesi
Biftek	8-10	4-5
Dana Şnitzel	6-8	4-5
Hamburger bifteği	6-8	4-5
Dana Pirzola	8-10	4-5
Kuzu pirzola	8-10	4-5
Tavuk Şnitzel	4-6	4-5
Balık filetosu	4-6	4-5
Sebzeler	4-5	5
Sıcak tutmak		2-3

Temizlik ve bakım

- Elektrik fişini çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.
- Izgara plakası dokunulacak kadar ılık olduğunda, mümkün olduğunca fazla yağ ve diğer kalıntıları temizlemek için bir kağıt havlu kullanın.
- Cam kapağı açarak veya 45°lik bir açıyla kaldırarak ve sıcaklık kontrol cihazını ızgaradan çıkararak ızgara plakasını çıkarın (Şekil 2). Izgara plakasını sağ taraftan maks. 10 cm kaldırın ve yanlara doğru sağa hareket ettirerek kilit mekanizmasından dikkatlice çıkarın.
- Izgara plakası artık yukarı kaldırılarak ızgara tabanından çıkarılabilir (Şekil 2).
- Izgara plakasını bulaşık deterjanı ve bulaşık fırçası kullanarak ılık suda temizleyin. **Not:** Aşındırıcı, metal ovucu veya fırın temizleyicisi kullanmayın.
- Damlama tepsisini ızgara tabanından dışarı çekin (Şekil 2).
- Temizliği kolaylaştırmak için ızgara plakasını bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
- Izgara tabanını bulaşık deterjanı kullanarak ılık suda temizleyin.
- Depolama için cihazı yeniden monte edin. Cihazı düz ve kuru bir yüzeyde saklayın.
- Sıcaklık kontrol cihazını sadece hafif nemli bir bez kullanarak temizleyin. **UYARI:** Temperleme cihazını asla suya daldırmayın. **Not:** Cihazı tekrar kullanmadan önce sıcaklık kontrol cihazı ve ızgara plakası üzerindeki kontaklar tamamen kuru olmalıdır.

	 Bulaşık makine- sinde yıkanabilir	 Akan su altında durulanabilir	 Nemli bir bezle silin
Izgara tabanı (1)	—	✓	✓
Cam kapak (3)	✓	✓	✓
Nervürlü ızgara plakası (4)	✓	✓	✓
Damlama tepsisi (5)	—	✓	✓

Teknik veriler

Nominal gerilim: 220–240 V~ 50–60 Hz
Güç tüketimi: 1850–2200 W
Koruma sınıfı: I

2023/826 sayılı AB Yönetmeliği uyarınca çalışma modları hakkında teknik bilgiler:

MOD	ENERJİ TÜKETİMİ (WATT)	ZAMAN ARALIĞI (DAKİKA)
Kapalı	–	–
Bekleme	–	–
Ek bilgi ile beklemede kalın	–	–
Ağa bağlı bekleme	–	–

 Cihaz 2014/35/EU, 2014/30/EU ve 2009/125/EU numaralı Avrupa direktifleri ile uyumludur.

Çevrenin korunması



Çevrenin korunmasına katılım!

- ① Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.
- ➔ Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Olası değişiklikler.

