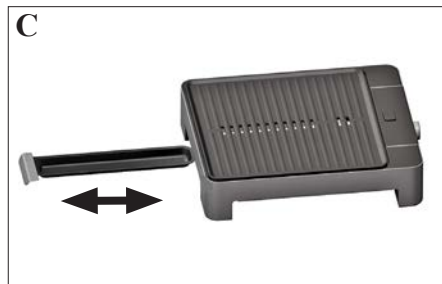
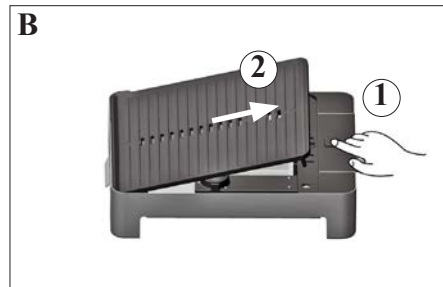
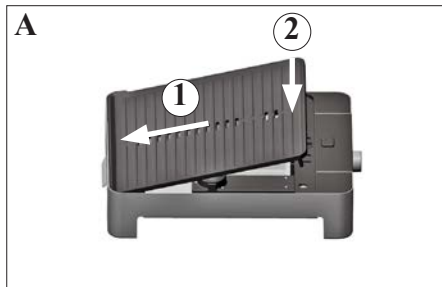
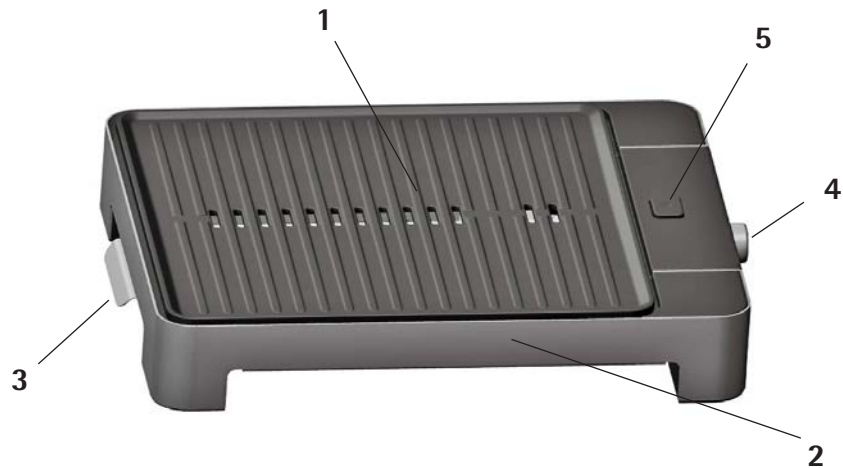




DE	Gebrauchsanweisung Tischgrill	4	DA	Brugsanvisning Bordgrill	30
EN	Operating Manual Table grill	8	SV	Användarguide Bordsg Grill	34
FR	Mode d'emploi Gril de table	14	FI	Käyttöohje Pöytägrilli	38
ES	Instrucciones de uso Parrilla de mesa	18	NO	Bruksanvisning Bordgrill	42
IT	Istruzioni per l'uso Grigliata da tavolo	22			
NL	Gebruiksaanwijzing Tafelgrill	26			



Lieferumfang

1. a) Grillplatte gerippt (Mod. 0415330011)
b) Grillplatte gerippt+flach (Mod. 0415340011)
2. Grillbasis
3. Auffangschale
4. Drehregler
5. Entriegelungstaste

Scope of delivery

1. a) Grill plate, ribbed (mod. 0415330011)
b) Grill plate, flat + ribbed (mod. 0415340011)
2. Grillunderlag
3. Drip tray
4. Control knob
5. Release button

Contenu

1. a) Plateau de barbecue nervuré (mod. 0415330011)
b) Plateau de barbecue plat et nervuré (mod. 0415340011)
2. Base
3. Récipient collecteur
4. Bouton de régulation
5. Touche de déverrouillage

Alcance del envío

1. a) Parrilla acanalada (mod. 0415330011)
b) Parrilla acanalada + lisa (mod. 0415340011)
2. Base de parrilla
3. Bandeja receptora
4. Regulador giratorio
5. Tecla de desbloqueo

Contenuto della confezione

1. a) Piastra grill scanalata (mod. 0415330011)
b) Piastra grill scanalata+liscia (mod. 0415340011)
2. Base del grill
3. Recipiente di raccolta
4. Manopola di regolazione
5. Tasto di sbloccaggio

Meegeleverd

1. a) Grillplaat geribbeld (mod. 0415330011)
b) Grillplaat, geribbeld+vlak (mod. 0415340011)
2. Grillbasis
3. Opvangschaal
4. Draaiknop
5. Ontgrendelingsknop

Leveringsomfang

1. a) Grillplade riflet (model 0415330011)
b) Grillplade riflet+flad (model 0415340011)
2. Grillunderlag
3. Drypskål
4. Drejeregulator
5. Låseknapp

Leveransinnehåll

1. a) Grillplatta räfflad (mod. 0415330011)
b) Grillplatta räfflad+platt (mod. 0415340011)
2. Grillunderdel
3. Upptagningsbehållare
4. Vridreglage
5. Upplåsningsknapp

Toimituslaajuus

1. a) Uritettu parilalevy (malli 0415330011)
b) Uritettu+tasainen parilalevy (malli 0415340011)
2. Grillin alusta
3. Keräysastia
4. Kiertosäädin
5. Avauspainike

Leveringsomfang

1. a) Grillplate med riller (mod. 0415330011)
b) Grillplate med riller+flat (mod. 0415340011)
2. Grillfundament
3. Oppsamlingsbeholder
4. Dreiebryter
5. Låseknapp

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 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“.
 - 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 anderen 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.

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.

Technische Daten

Netzspannung: 220-240 V~, 50-60 Hz
 Leistungsaufnahme: 1680 - 2000 Watt (Mod. 0415330011)
 Leistungsaufnahme: 1935 - 2300 Watt (Mod. 0415340011)
 Schutzklasse: I

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 (3) während des Grillens immer korrekt eingeschoben ist.
- Die Grillplatte (1a/1b) muss korrekt im Gerät liegen, ansonsten schaltet sich der Grill nicht ein.
- Heizen Sie die Grillplatte immer vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- **Achtung:** Die berührbaren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden und bleiben auch nach dem Ausschalten noch heiß!
- Beim Grillen kann zwangsläufig Fett spritzen. Deshalb den Tisch entsprechend schützen.
- 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 (1a/1b) und Auffangschale (3) entnehmen und reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Grillplatte (1a/1b) wieder korrekt einsetzen, nachdem Sie sie abgenommen haben.
- 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.

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

- Schieben Sie die Auffangschale (3) in die Grillbasis (2) (Abb. C). In der Auffangschale (3) sammeln sich abtropfendes Fett und Bratensaft.
- Setzen Sie die Grillplatte (1a/1b) auf die Grillbasis (2). Achten Sie darauf, dass die Grillplatte (1a/1b) richtig in die Halterung der Grillbasis (2) eingesetzt ist. (Abb. A) Drücken Sie die Grillplatte (1a/1b) nach unten, bis diese hörbar einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, der LED-Ring am Drehregler (4) leuchtet weiß. Stellen Sie zum Vorheizen der Grillplatte (1a/1b) den Drehregler (4) auf die höchste Stufe, der LED Ring leuchtet rot. Nach ca. 10 Minuten ist die Aufwärmphase beendet und der LED Ring leuchtet weiß. Wählen Sie danach je nach Grillgut ggfs. eine niedrigere Einstellung (siehe Kapitel „Grillzeiten“).
Hinweis: Legen Sie das Grillgut erst nach dem Vorheizen auf die Grillplatte.
Hinweis: Beim Erwärmen der Grillplatte (1a/1b) leuchtet der LED Ring rot. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist leuchtet der LED Ring weiß.

Antihafbeschichtung

Die kratzempfindliche Beschichtung der Grillplatte (1a/1b) 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, maximal 3 cm dicke Portionen geteilt werden. 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.

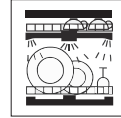


Fette Würstchen vor dem Grillen anstechen, um Fettspritzer zu vermeiden. Die Garzeit richtet sich nach Art und Dicke des Grillgutes. Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Grillplatte schneiden.

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.

	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 (1a/1b) mit einem Küchentuch.
- Entnehmen Sie die Grillplatte (1a/1b), indem Sie die Entriegelungstaste (5) drücken. Die Grillplatte hebt sich leicht an und kann nach oben aus der Grillbasis (2) herausgenommen werden (Abb. B).
- Reinigen Sie die Grillplatte (1a/1b) in lauwarmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste.
Hinweis: Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.
- Ziehen Sie die Auffangschale (3) aus der Grillbasis (2) (Abb. C).
- Reinigen Sie die Auffangschale (3) in lauwarmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste.
Hinweis: Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.
 Zur leichten Reinigung können Sie die Grillplatte (1a/1b) und die Auffangschale (3) auch in die Spülmaschine geben.
- Grillbasis (2) nur mit einem feuchten Tuch abwischen und trockenreiben.
- Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung wieder zusammen. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen und trockenen Unterlage auf.

	 spülmaschinen- geeignet	 unter laufendem Wasser abspülbar	 mit einem feuchten Tuch abwischen
Grillplatte (1a/1b)	✓	✓	✓
Grillbasis (2)	—	—	✓
Auffangschale (3)	✓	✓	✓



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



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle. Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten.

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.
 - 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.
 - 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.

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.

Technical data

Mains voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption:	1680-2000 watts (mod. 0415330011)
Power consumption:	1935-2300 watts (mod. 0415340011)
Protection class:	I

Additional safety information

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- Place the appliance on a level and firm surface and ensure there is sufficient space all the way around the appliance.
- Make sure that the drip tray (3) is always correctly inserted during grilling.
- The grill plate (1a/1b) must be correctly positioned on the appliance otherwise the grill will not turn on.
- Always pre-heat the grill plate (1a/1b) before you place food on it.
- **Attention:** When the appliance is switched on, its touchable surfaces can get very hot and they also remain hot even after the appliance has been switched off!
- Fat can spray out randomly when grilling. Therefore protect the table surface accordingly.
- Always switch the appliance off after use, pull the plug out of the socket and allow the appliance to cool down fully before you remove and clean the grill plate (1a/1b) and drip tray (3).
- Make sure that the grill plate is always repositioned correctly after it has been removed.
- We accept no liability for any damages caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Claims under warranty are likewise excluded in such cases.

Use

You can cook lots of delicious food on the table-top grill. It is ideal for grilling food such as meat, vegetables and fish.

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 to a plug socket.

Starting up the appliance

- Insert the drip tray (3) into the base of the grill (2) (fig. C). The fat and meat juice collect in the drip tray (3).
- Place the grill plate (1a/1b) on the grill base (2). Make sure that the grill plate (1a/1b) is correctly positioned in the holder on the grill base (2). (Fig. A) Press the grill plate (1a/1b) down until you hear it lock into place.
- Insert the mains plug into the socket, the LED ring on the control dial (4) is illuminated in white. To preheat the grill plate (1a/1b), turn the control dial (4) to the highest level, the LED ring is illuminated in red. After approx. 10 minutes, the heating phase is complete and the LED ring is illuminated in white. Depending on the food you are grilling, you may then need to select a lower setting (see chapter "Grilling times").

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

Note: When the grill plate (1a/1b) is heating up, the LED ring is illuminated in red. As soon as the required temperature is reached, the LED ring is illuminated in white.

Non-stick coating

Never touch the scratch-sensitive coating of the grill plate (1a/1b) 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 is perfectly normal.

Grilling times

Cut up the food you wish to grill into smaller pieces that are no thicker than 3 cm. Season meat before grilling, but add salt after grilling to help retain the juice. Small sausages, tender steaks, minced steaks, meat loaf and fish are ideal for cooking on the table-top grill. Sliced tomato, aubergine and pineapple are ideal for cooking on the table-top grill and are very tasty.

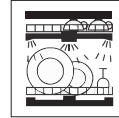


Pierce thick sausages before you grill them to prevent fat splashes. The cooking time depends on the type and thickness of the food. Never cut meat or other foods on the grill plate.

Grilling times and temperature settings depend on the food being grilled and your own particular taste; the following values are therefore only guide values. Note: The specified times relate to the pure grilling/cooking times and do not include the time for pre-heating the grill plate.

	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

- Unplug the mains plug and allow the appliance to cool down.
- Once the grill plate (1a/1b) is warm to the touch, use a piece of kitchen towel to remove as much fat and other residue from it as possible.
- To remove the grill plate (1a/1b), press the release button (5). The grill plate can be lifted out easily and removed from the base of the grill (2) (fig. B).
- Clean the grill plate (1a/1b) 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 (3) out of the grill base (2) (fig. C).
- Clean the drip tray (3) in lukewarm water using washing-up liquid and a washing-up brush.
Note: Do not use abrasives, metal scourers or oven cleaner. For simple cleaning, you can also put the grill plate (1a/1b) and drip tray (3) in a dishwasher.
- You must wipe the grill base (2) using a damp cloth and then dry it.
- Reassemble the appliance for storage. Store the appliance on a level and dry surface.

	 Dishwasher safe	 Can be rinsed under running water	 Wipe with a damp cloth
Grill plate (1a/1b)	✓	✓	✓
Grill base (2)	—	—	✓
Drip tray (3)	✓	✓	✓

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.



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



At the end of its life, this product may not be disposed of in normal household waste, but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Subject to change.

Mode d'emploi

Gril de table

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.
- 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 ».
- 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.

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.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	1680 - 2000 Watts (mod. 0415330011)
Puissance :	1935 - 2300 Watts (mod. 0415340011)
Catégorie de protection :	I

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.
- Veillez à ce que l'intérieur du support soit bien sec avant de raccorder l'unité de commande.
- Posez l'appareil sur une surface plane et solide, et prévoyez assez de place autour de l'appareil.
- La plaque à grillades (1a/1b) doit être placée correctement dans l'appareil, sinon le grill ne s'allume pas.
- Veillez à ce que le récipient collecteur (3) soit toujours correctement inséré pendant la cuisson.
- Préchauffez toujours le plateau de barbecue avant d'y déposer les aliments à cuire.
- **Attention** : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil fonctionne et gardent leur chaleur lorsque l'appareil est éteint.
- Des éclaboussures de graisse peuvent survenir lors de la cuisson. Protégez donc la table en conséquence.
- Éteignez toujours l'appareil après utilisation, et débranchez la fiche de la prise.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer le plateau (1a/1b), nettoyez et rangez ensuite l'appareil.
- Veillez à remettre correctement le plateau de barbecue (1a/1b) après l'avoir retiré.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels en cas d'utilisation détournée, de mauvaise utilisation, de réparation inappropriée. Pour de tels cas toute intervention sous garantie est exclue.

Utilisation

Grâce à la table de barbecue, vous préparerez de délicieux repas. La table de barbecue convient à la cuisson d'aliments comme la viande, les légumes ou le poisson.

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

- Insérez le récipient collecteur (3) dans la base (2) (ill. C). Le récipient collecteur (3) récupère la graisse et le jus de cuisson.
 - Posez la plaque à grillades (1a/1b) sur la base (2). Assurez-vous que la plaque à grillades (1a/1b) soit correctement placé dans les supports de la base (2). (ill. A) Appuyez sur la plaque à grillades (1a/1b) jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
 - Branchez l'appareil, l'anneau LED sur le régulateur (4) s'allume en blanc. Pour le préchauffage de la plaque de gril (1a/1b), réglez le régulateur (4) sur le niveau le plus élevé, l'anneau LED s'allume en rouge. Après env. 10 minutes, la phase de chauffage est terminée et l'anneau LED s'allume en blanc. Choisissez ensuite un réglage plus bas qui convient à l'aliment (voir chapitre « Durées de cuisson »).
- Remarque :** posez uniquement les grillades sur la plaque de gril après le préchauffage.
- Remarque :** lors du chauffage de la plaque de gril (1a/1b), l'anneau LED s'allume en rouge. Dès que la température atteint la température souhaitée, l'anneau LED s'allume en blanc.

Revêtement antiadhésif

Ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants avec le revêtement, 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

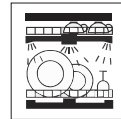


Les aliments à cuire doivent être répartis en portions suffisamment petites, c'est-à-dire en morceaux d'une épaisseur de 3 cm maximum. Épicez la viande avant de la cuire, mais n'ajoutez le sel qu'après, afin que la viande ne perde moins de jus. Les aliments qui conviennent le mieux sont les petites saucisses, 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. 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.

	Durée de cuisson (en minutes)	Niveau de cuisson
Bifsteck	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 durant 1 heure.
 - Il est plus facile d'enlever les restes de graisses et autres avec un torchon lorsque le plateau de barbecue (1a/1b) est encore tiède.
 - Retirez la plaque à grillades (1a/1b) en appuyant sur la touche de déverrouillage (5). La plaque à grillades se soulève légèrement et peut être retirée de la base (2) vers le haut (ill. B).
 - Nettoyez le plateau de barbecue (1a/1b) avec une brosse à l'eau tiède en ajoutant un peu de liquide vaisselle.
- Remarque :** Ne pas utiliser de produits abrasifs, d'éponge métallique ou de produit nettoyant pour four.
- Retirez le récipient collecteur (3) de la base (2) (ill. C).
 - Nettoyez le récipient collecteur (3) avec une brosse à l'eau tiède en ajoutant un peu de liquide vaisselle.
- Remarque :** Ne pas utiliser de produits abrasifs, d'éponge métallique ou de produit nettoyant pour four. Pour un nettoyage facile, vous pouvez mettre le plateau de barbecue (1a/1b) et le récipient collecteur (3) dans le lave-vaisselle.
- Essuyez simplement l'unité de base (2) avec un chiffon humide avant de la sécher.
 - Rassemblez l'appareil avant de le ranger. Rangez l'appareil sur une surface plane et sèche.

	 compatible avec le lave-vaisselle	 rinçable à l'eau courante	 essuyer avec un chiffon humide
Plateau de barbecue (1a/1b)	✓	✓	✓
Base (2)	—	—	✓
Récipient collecteur (3)	✓	✓	✓



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

Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent. Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications.

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.
 - 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".
 - 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.

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.

Datos técnicos

Tensión de red:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	1680 – 2000 vatios (mod. 0415330011)
Consumo de energía:	1935 – 2300 vatios (mod. 0415340011)
Clase de protección:	I

Otras indicaciones 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 pareja y mantenga suficiente lugar despejado alrededor del mismo.
- Asegúrese de que la bandeja receptora (3) esté siempre correctamente ubicada mientras se utiliza la barbacoa de mesa.
- La parrilla (1a/1b) debe estar colocada correctamente en el aparato, de lo contrario este no se encenderá.
- Caliente siempre la parrilla antes de colocar los alimentos que va a asar.
- Atención: ¡Las superficies de contacto pueden estar calientes cuando el aparato está enchufado y permanecen calientes luego de desconectarlo!
- Al asar en la parrilla pueden producirse salpicaduras de grasa. Por eso, proteja la mesa de la forma correspondiente.
- Desconecte siempre el aparato después de usarlo y desenchúfelo del enchufe.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de retirar la parrilla (1a/1b), limpie el aparato y póngalo a un lado (3).
- Asegúrese de volver a colocar la parrilla (1a/1b) correctamente.
- 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 carne, verduras o pescado.

Montaje y conexión

- Retire todo el embalaje del aparato.
- Limpie el aparato (véase "Limpieza y cuidados").
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y pareja cerca del tomacorriente.

Puesta en funcionamiento

- Introduzca la bandeja receptora (3) en la base de la parrilla (2) (fig. C). En la bandeja receptora (3) se junta la grasa que gotea y el jugo del asado.
 - Coloque la parrilla (1a/1b) sobre la base de la parrilla (2). Asegúrese de que la parrilla (1a/1b) esté correctamente colocada en el dispositivo de soporte de la base de la parrilla (2). (Fig. A) Empuje la parrilla hacia abajo (1a/1b) hasta que encastre de manera audible.
 - Inserte el enchufe en la toma de corriente, el anillo LED en el regulador giratorio (4) se ilumina en blanco. Para precalentar la parrilla (1a/1b) gire el regulador giratorio (4) hasta el nivel máximo, el anillo LED se ilumina en rojo. La fase de calentamiento termina después de unos 10 minutos y el anillo LED se ilumina en blanco. Luego, de acuerdo con el alimento que desea asar, elija si es necesaria una temperatura más baja (véase "Tiempos de cocción").
- Indicación:** Coloque el alimento sobre la parrilla solo después del precalentamiento.
- Indicación:** Durante el calentamiento de la parrilla (1a/1b) el anillo LED se ilumina en rojo. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, el anillo LED se ilumina en blanco.

Revestimiento antiadherente

Nunca deje que objetos afilados o puntiagudos entren en contacto con el recubrimiento sensible a las ralladuras. Durante el primer uso del nuevo aparato puede producirse una pequeña cantidad de humo y olores. Esto ocurre por motivos técnicos y no debe preocuparle.

Tiempos de cocción

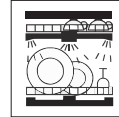


Los alimentos que se asen deben cortarse en porciones pequeñas de un máximo de 3 cm de grosor. Sazone la carne antes de asarla a la parrilla, pero añada sal solo después de asarla para que quede más jugosa. Los alimentos más aptos para asar a la parrilla son pequeños embutidos, filetes tiernos, carne 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. 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.

	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 (1a/1b)
- Quite la parrilla (1a/1b) pulsando la tecla de desbloqueo (5). La parrilla se eleva ligeramente y puede retirarse hacia arriba de la base de la parrilla (2) (fig. B).
- 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 limpiador de hornos.
- Retire la bandeja receptora (3) del marco (2) (Fig. C).
- Lave la bandeja receptora (3) con agua tibia, un poco de líquido detergente y un cepillo de cocina.
Indicación: No utilice detergentes abrasivos, esponjas de metal ni limpiador de hornos. Para una limpieza sencilla, puede introducir la parrilla (1a/1b) y la bandeja receptora (3) en el lavavajillas.
- Limpie la base de parrilla (2) solamente con un paño húmedo y manténgala seca.
- Guarde todas las partes del aparato en un mismo lugar. Guarde el aparato en un lugar seco y sobre una superficie pareja.

	 apto para lava- vajillas	 se puede limpiar con agua corriente	 limpieza con paño húmedo
Parrilla (1a/1b)	✓	✓	✓
Marco base (2)	—	—	✓
Bandeja receptora (3)	✓	✓	✓



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

Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación. La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones.

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.
- 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".
- 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.

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.

Dati tecnici

Tensione di rete: 220-240 V~, 50-60 Hz
 Potenza assorbita: 1680 – 2000 Watt (mod. 0415330011)
 Potenza assorbita: 1935 – 2300 Watt (mod. 0415340011)
 Classe di protezione: I

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e fare sufficiente spazio attorno all'apparecchio.
- Assicurarsi che il recipiente di raccolta (3) sia sempre inserito correttamente durante la cottura.
- La piastra grill (1a/1b) deve essere appoggiata correttamente sull'apparecchio, altrimenti il grill non si accende.
- Riscaldare la piastra grill (1a/1b) prima di posizionare il cibo da grigliare.
- **Attenzione:** Le superfici che si possono toccare possono essere calde quando l'apparecchio è acceso e rimangono calde anche dopo lo spegnimento!
- Durante la cottura può inevitabilmente schizzare del grasso. Quindi proteggere il tavolo.
- Spegnere sempre l'apparecchio dopo l'uso e togliere la spina dalla presa.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di togliere la piastra, pulire l'apparecchio e metterlo via.
- Assicurarsi di riposizionare correttamente la piastra grill (1a/1b) dopo averla tolta.
- Non ci si assume alcuna responsabilità in caso di uso per uno scopo diverso da quello previsto, per un utilizzo errato oppure in caso di riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le richieste di garanzia.

Utilizzo

Con il grill da tavolo è possibile preparare molti piatti deliziosi. Il grill da tavolo è adatto per grigliare cibi come carne, verdura o pesce.

Montaggio ed allacciamento

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

Prima messa in servizio

- Spingere il recipiente di raccolta (3) nella base del grill (2) (fig. C). Nel recipiente di raccolta (3) si accumulano il grasso e il sugo di cottura gocciolanti.
 - Posizionare la piastra grill (1a/1b) sulla base del grill (2). Assicurarsi di posizionare la piastra grill (1a/1b) correttamente sul supporto della base del grill (2). (Fig. A) Spingere la piastra grill (1a/1b) verso il basso finché non scatta in posizione.
 - Inserire la spina nella presa, l'anello a LED sulla manopola di regolazione (4) si illumina di bianco. Per preriscaldare la piastra grill (1a/1b) portare la manopola di regolazione (4) sul livello più alto, l'anello a LED si illumina di rosso. Dopo circa 10 minuti la fase di preriscaldamento termina e l'anello a LED si illumina di bianco. Dopodiché a seconda del cibo da grigliare selezionare eventualmente un'impostazione minore (si veda capitolo "Tempi di cottura").
- Nota:** collocare gli alimenti da grigliare sul grill soltanto dopo aver preriscaldato la piastra.
- Nota:** durante il riscaldamento della piastra grill (1a/1b) l'anello a LED si illumina di rosso. Una volta raggiunto il livello di temperatura impostato l'anello a LED s'illumina di bianco.

Rivestimento antiaderente

Il rivestimento sensibile ai graffi 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 motivi tecnici e non c'è motivo di preoccuparsi.

Tempi di cottura

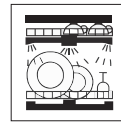
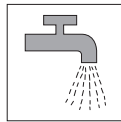

Il cibo da grigliare non deve essere suddiviso in porzioni troppo grandi, al massimo con 3 cm di spessore. Speziare la carne prima di grigliarla, ma solo dopo averla salata in modo che perda meno sugo. I piccoli würstel, le bistecche soffici, gli hamburger, il Leberkäse e il pesce sono i cibi più adatti. I pomodori, le melanzane e l'ananas vanno tagliati a fettine e quando ben preparati sono molto gustosi. 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 motivi i seguenti valori sono solo valori indicativi. Nota: I tempi indicati si riferiscono puramente al tempo per grigliare/cuocere senza tempo di riscaldamento.

	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 lasciar raffreddare il dispositivo.
 - Possibilmente rimuovere il grasso o eventuali altri resti con la piastra grill (1a/1b) ancora calda utilizzando un panno da cucina.
 - Estrarre la piastra grill (1a/1b) premendo il tasto di sbloccaggio (5). La piastra grill si solleva leggermente e può essere estratta (fig. B) dalla base del grill verso l'alto (2).
 - Pulire la piastra grill (1a/1b) con acqua tiepida aggiungendo del detergente con una spazzola.
- Nota:** Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detersivi per il forno.
- Estrarre il recipiente di raccolta (3) dalla base del grill (2) (fig. C).
 - Pulire il recipiente di raccolta (3) con acqua tiepida aggiungendo del detergente con una spazzola.
- Nota:** Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detersivi per il forno. Per una facile pulizia si può lavare la piastra grill (1a/1b) e il recipiente di raccolta (3) anche nella lavastoviglie.
- Pulire e asciugare l'unità di base del grill (2) solo con un panno umido.
 - Ricomporre l'apparecchio per la conservazione. Conservare l'apparecchio su un fondo piano e asciutto.

	 adatto per il lavaggio in lavastoviglie	 sciacquabile con acqua corrente	 pulire con un panno umido
Piastra grill (1a/1b)	✓	✓	✓
Base del grill (2)	—	—	✓
Recipiente di raccolta (3)	✓	✓	✓



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



Alla fine del suo ciclo di vita non smaltire il prodotto nei rifiuti domestici, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale. La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da questi.

Con riserva di modifiche.

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.
- 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.
- 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.

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.

Technische gegevens

Netspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Vermogen:	1680 – 2000 watt (mod. 0415330011)
Vermogen:	1935 – 2300 watt (mod. 0415340011)
Veiligheidsklasse:	I

Aanvullende veiligheidsaanwijzingen

- U mag het apparaat alleen op een volgens de voorschriften geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. 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 (3) tijdens het grillen altijd correct is ingeschoven.
- De grillplaat (1a/1b) moet correct in het apparaat liggen, anders schakelt de grill niet aan.
- Vóór het plaatsen van de grillproducten, altijd de grillplaat voorverwarmen
- **Let op:** Bij een ingeschakeld apparaat kunnen de contactvlakken zeer heet worden. Deze blijven ook na het uitschakelen nog steeds heet!
- Tijdens het grillen kan te allen tijde vet uitspatten. De tafel dient daarom tegen vet beschermd te worden.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit en trek de stroomstekker uit het stopcontact
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de plaat gaat verwijderen, het apparaat reinigt en opbergt.
- Controleer of u de grillplaat (1a/1b) na de uitname, weer op de juiste manier hebt geplaatst.
- Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige 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 voor het grillen van voedingsmiddelen zoals vlees, groenten en vis.

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 plaatsen, in de omgeving van een stopcontact.

In gebruik nemen

- Schuif de opvangschaal (3) in de grillbasis (2) (Afb. C). In de opvangschaal (3) wordt afdruiwend vet en vleesjust opgevangen.
- Plaats de grillplaat (1a/1b) op de grillbasis (2). Let erop dat de grillplaat (1a/1b) correct is aangebracht in de uitsparing van de grillbasis (2). (Afb. A) Druk de grillplaat (1a/1b) naar beneden tot deze hoorbaar vastklikt.
- Steek de stroomstekker in het stopcontact. De led-ring aan de draaiknop (4) brandt wit. Om de grillplaat (1a/1b) voor te verwarmen draait u de draaiknop (4) op de hoogste stand. De led-ring brandt rood. Na ca. 10 minuten is het voorverwarmen beëindigd; de led-ring brandt wit. Selecteer daarna eventueel een lagere stand, volgens de te grillen voedingswaren (zie het hoofdstuk „Grilltijden“).

Opmerking: Leg de te grillen voedingswaren pas na het voorverwarmen op de grillplaat.

Opmerking: Tijdens het verwarmen van de grillplaat (1a/1b) brandt de led-ring rood. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, brandt de led-ring wit.

Anti-aanbaklaag

De krasgevoelige laag nooit met scherpe of spitse voorwerpen aanraken.

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

Het grillproduct mag niet in te grote porties worden verdeeld. De maximale dikte is 3 cm. Vlees vóór het grillen kruiden, echter pas daarna zouten, zo verliest het product weinig sap. Kleine worstjes, malse steaks, gehakte biefstuk, gehaktbrood of vis zijn bij uitstek geschikt. In schijven gesneden tomaten, aubergines en ananas zijn zeer goed te bereiden en zijn uiterst smaakvol.

Vette worstjes vóór het grillen inprikken om het spatten van vet te voorkomen. De bereidingstijd is gebaseerd op het soort en de dikte van het grillproduct. Op de grillplaat NOOIT vlees of andere producten snijden.

Grilltijden en temperatuurinstellingen zijn afhankelijk van het betreffende grillproduct en de eigen smaak, dat is de reden waarom de volgende waarden slechts richtlijnen zijn. Aanwijzing: De opgegeven tijden hebben betrekking op de pure grilltijd/bereidingstijd, zonder de tijd voor het voorverwarmen.

	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 beste verwijderen met een keukendoek als de grillplaat (1a/1b) nog iets warm is.
- Verwijder de grillplaat (1a/1b) door op de ontgrendelingsknop (5) te drukken. De grillplaat komt een beetje omhoog en kan uit de grillbasis (2) worden genomen (Afb. B).
- Reinig de grillplaat (1a/1b) in lauwwarm water waaraan afwasmiddel werd toegevoegd. Gebruik een afwasborstel.

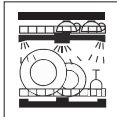


Aanwijzing: Geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger gebruiken.

- De opvangschaal (3) uit de grillbasis (2) trekken (afb. C).

- Reinig de grillplaat (3) in lauwwarm water waaraan afwasmiddel werd toegevoegd. Gebruik een afwasborstel.

Aanwijzing: Geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger gebruiken. Voor een lichte reiniging kunt u de grillplaat (1a/1b) en de opvangschaal(3) ook in de vaatwasmachine reinigen.

- De grillbasis (2) alleen met een vochtige doek afnemen en vervolgens droogwrijven.
- Voor het opbergen, het apparaat weer in elkaar zetten. Het apparaat op een vlak en droog oppervlak opbergen.

	 geschikt voor de vaatwasmachine	 onder stromend water afspolen	 vochtig afvegen
Grillplaat (1a/1b)	✓	✓	✓
Grillbasis (2)	—	—	✓
Opvangschaal (3)	✓	✓	✓



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

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

De materialen zijn geschikt voor hergebruik na gelang hun markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Vraag om informatie over het verzamelpunt voor afval bij uw gemeentelijke instantie.

De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden.

Brugsanvisning

Bordgrill

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 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".

- 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 erhvervs-virksomheder;
 - 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.

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.

Tekniske data

Netspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Effektforbrug:	1680 – 2000 watt (model 0415330011)
Effektforbrug:	1935 – 2300 watt (model 0415340011)
Kapslingsklasse:	I

Flere sikkerhedsforskrifter

- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Stil apparatet på en plan, fast overflade, og sørg for, at der er nok plads omkring apparatet.
- Sørg for, at drypskålen (3) altid er skubbet korrekt ind under grillning.
- Grillpladen (1a/1b) skal ligge korrekt i apparatet, ellers tændes grillen ikke.
- Forvarm altid grillpladen, før grillstykkerne lægges på.
- **Vigtigt:** Overfladerne, der kan berøres, bliver varme, når apparatet er tændt og forbliver varme noget tid efter, at det er slukket!
- Fedt kan sprøjte ved grillning. Beskyt derfor bordet tilsvarende.
- Sluk altid apparatet efter brug, og træk stikket ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle helt af, før du fjerner pladen (1a/1b), rengør apparatet og stiller det på plads.
- Sørg for at sætte grillpladen (1a/1b) korrekt i igen, når du har haft taget den af.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller ukorrekt 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. fisk, grøntsager eller fisk.

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

- Skub drypskålen (3) ind i grillunderlaget (2) (fig. C). I drypskålen (3) opsamles fedt og kødsaft, der drypper ned.
- Sæt grillpladen (1a/1b) på grillunderlaget (2). Sørg for, at grillpladen (1a/1b) er rigtigt placeret i grillunderlagets (2) holdere. (Fig. A) Tryk grillpladen (1a/1b) ned, indtil den går i hak.
- Sæt stikket i stikdåsen, LED-ringen på drejeregulatoren (4) lyser hvidt. Indstil drejeregulatoren (4) til højeste trin for at forvarme grillpladen (1a/1b), LED'en lyser rødt. Efter ca. 10 minutter er opvarmningsfasen afsluttet, og LED-ringen lyser hvidt. Vælg derefter eventuelt en lavere indstilling afhængigt af, hvilke madvarer der skal grilles (se kapitlet "Grilltider").
Bemærk: Læg først madvarerne på grillpladen efter opvarmning.
Bemærk: Under opvarmning af grillpladen (1a/1b) lyser LED-ringen rødt. LED-ringen lyser hvidt, når den ønskede temperatur er nået.

Slip-let-belægning

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

Grilltider

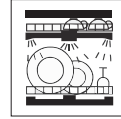
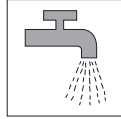

Grillstykkerne bør deles i ikke for store, højst 3 cm tykke portioner. Krydr kød før grillning, men salt det først efter, så mister det mindre saft. Små pølser, møre bøffer, hakkebøffer, farsbrød eller fisk. Tomater, auberginer og ananas er meget nemme at tilberede skiveskåret og er særdeles smagfulde. Prik hul i fede pølser før grillning for at undgå fedtsprøjt. Tilberedningstiden retter sig efter grillstykkernes type og tykkelse. Kød og andre retter må aldrig skæres på grillpladen.

Grilltider og temperaturindstillinger afhænger af det enkelte grillstykke og ens egen smag, følgende værdier er derfor kun vejledende. Bemærk: De anførte tider vedrører kun den rene grill-/tilberedningstid uden opvarmningstid.

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

Rengøring og pleje

- Træk strømstikket ud, og lad apparatet køle af.
- Fjern fedt- og andre rester på den helst stadig håndvarme grillplade (1a/1b) med et viskestykke.
- Tag grillpladen (1a/1b) af ved at trykke på låseknappen (5). Grillpladen løfter sig lidt og kan tages op af grillunderlaget (2) (fig. B).
- Rengør grillpladen (1a/1b) med en opvaskebørste i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.
Bemærk: Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens.
- Træk drypskålen (3) ud af grillunderlaget (2) (fig. C).
- Rengør drypskålen (3) med en opvaskebørste i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.
Bemærk: Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens. Grillplade (1a/1b) og drypskål (3) kan komme i opvaskemaskine.
- Grillunderlag (2) må kun tørres af og tørres med en fugtig klud.
- Sæt apparatet sammen igen til opbevaring. Opbevar apparatet på et plant og tørt underlag.

	 Tåler opvaskemaskine	 Kan skylles under rindende vand	 Aftørres med fugtig klud
Grillplade (1a/1b)	✓	✓	✓
Grillunderlag (2)	—	—	✓
Drypskål (3)	✓	✓	✓



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.



Dette produkt må efter afsluttet levetid ikke bortskaffes som husholdningsaffald, men skal indleveres til indsamlingssted for recycling af elektriske og elektroniske apparater.

Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads. Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer.

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.
 - 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".
 - 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.

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.

Tekniska data

Nätspänning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effekt:	1680–2000 Watt (mod. 0415330011)
Effekt:	1935–2300 Watt (mod. 0415340011)
Skyddsklass:	I

Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladden och kontakten måste vara torra.
- Ställ apparaten på ett jämnt och fast underlag och håll tillräckligt stor ledig plats fri runtom.
- Kontrollera noga att upptagningsbehållaren (3) alltid är ordentligt inskjuten när du grillar.
- Grillplattan (1a/1b) måste ligga i rätt läge i apparaten, annars startar inte grillen.
- Förvärm alltid grillplattan (1a/1b) innan du lägger på grillmaten.
- **Varning:** Åtkomliga ytor på apparaten kan bli mycket varma när apparaten är på, och håller sig varma även efter avstängning!
- Det kan stänka fett vid grillning. Skydda därför bordet mot fläckar.
- Stäng alltid av apparaten efter användning och dra ut nätkontakten ur vägguttaget.
- Låt apparaten svalna helt innan du tar av plattan, rengör apparaten och ställer undan den.
- Se noga till att grillplattan (1a/1b) sätts i korrekt igen när den tagits av.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om sådan skada skulle uppstå omfattas den inte av tillverkarens produktgaranti.

Användning

Med denna bordsgrill kan du laga massor av god mat. Bordsgrillen passar utmärkt för grillning av t.ex. kött, grönsaker och fisk.

Uppställning och anslutning

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

Första användningen

- Skjut in upptagningsbehållaren (3) i grillunderdelen (2) (bild C). I upptagningsbehållaren (3) samlas fett och köttsaft som droppar ned.
- Sätt på grillplattan (1a/1b) på grillunderdelen (2). Se till att grillplattan (1a/1b) sitter rätt i fästordningen på grillunderdelen (2). (bild A) Tryck grillplattan (1a/1b) nedåt tills det hörs att den hakar i.
- Anslut stickkontakten till eluttaget – LED-ringen på vridreglaget (4) lyser vitt. Förvärm grillplattan (1a/1b) genom att vrida upp vridreglaget (4) till högsta läget – LED-ringen lyser rött. Efter runt 10 minuter har uppvärmningsfasen avslutats och LED-ringen lyser vitt. Välj därefter önskad inställning beroende på vad som ska grillas (se kapitlet "Grilltider").
Information: Lagg det som ska grillas på grillplattan först när den har värmts upp.
Information: Vid uppvärmningen av grillplattan (1a/1b) lyser LED-ringen rött. Så snart önskad temperatur har uppnåtts, lyser LED-ringen vitt.

Nonstick-beläggning

Den repkänsliga beläggningen får aldrig komma i kontakt med vassa eller spetsiga föremål. 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

Grillmaten ska delas i bitar som inte är för stora, maximalt 3 cm tjocka. 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.

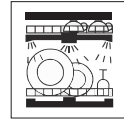
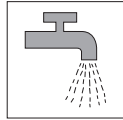

Om du grillar feta korvar kan du sticka hål på dem innan för att undvika stänkande fett. Tillagningstiden beror på vad som grillas och hur tunna skivor som skurits. Skär aldrig kött eller annan mat på grillplattan.

Grilltider och temperaturinställningar beror på vad du grillar och dina egna önskemål. Här anges några ungefärliga tider. Anmärkning: De angivna tiderna gäller ren grilltid utan uppvärmningstid.

	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 nätsladden och låt apparaten svalna.
- Fett och andra rester är lättast att avlägsna när grillplattan (1a/1b) fortfarande är lite varm. Använd en disktrasa.
- Ta ut grillplattan (1a/1b) genom att trycka på upplåsningsknappen (5). Grillplattan lyfts upp en aning och kan tas ut ur grillunderdelen (2) uppåt (bild B).
- Rengör grillplattan (1a/1b) i ljummet vatten med diskmedel med hjälp av en diskborste.
Anmärkning: Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa.
- Dra ut upptagningsbehållaren (3) ur grillunderdelen (2) (bild C).
- Rengör upptagningsbehållaren (3) i ljummet vatten med diskmedel med hjälp av en diskborste.
Anmärkning: Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa. För enklare rengöring kan grillplattan (1a/1b) och upptagningsbehållaren (3) även diskas i diskmaskin.
- Grillunderdel (2) ska endast torkas av med en fuktad trasa och torkas med handduk.
- Montera ihop apparaten när den ska ställas undan för förvaring. Förvara apparaten på ett jämnt underlag på en torr plats.

	 Kan diskas i diskmaskin	 Kan diskas under rinnande vatten	 Torkas med fuktig trasa
Grillplatta (1a/1b)	✓	✓	✓
Grillunderdel (2)	—	—	✓
Upptagningsbehållare (3)	✓	✓	✓



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall. Hur de olika materialerna ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger. Slut användaren ansvarar själv för att avlägsna eventuella personuppgifter på gamla hushållsapparater som ska lämnas in för återvinning.

Ändringar förbehållna.

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 ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjauksella.
- Puhdistusta kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista mahdolliset ruokajäämät niistä heti.
Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- 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.

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.

Tekniset tiedot

Verkköjännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Tehonkulutus:	1680–2000 W (malli 0415330011)
Tehonkulutus:	1935–2300 W (malli 0415340011)
Suojaluokka:	I

Muita turvallisuusohjeita

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Liitäntäjohton ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Sijoita laite tasaiselle ja lujalle pinnalle ja varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa.
- Varmista, että keräysastia (3) on aina oikein paikallaan grillauksen aikana.
- Parilalevyn (1a/1b) on oltava oikein laitteessa, sillä muuten grilli ei käynnisty.
- Esilämmitä parilalevy aina ennen grillattavien aineiden laittamista sen päälle.
- **Huomio:** Kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa päällekytkettynä ja ne myös pysyvät kuumina jonkin aikaa virran katkaisun jälkeen!
- Grillattaessa voi väistämättä roiskua rasvaa. Suojaa pöytä sen varalta.
- Sammuta laite aina käytön jälkeen ja irrota verkkojohto pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen parilalevyn (1a/1b) irrottamista, laitteen puhdistusta ja laittamista pois.
- Varmista, että asetat parilalevyn (1a/1b) irrottamisen jälkeen jälleen oikein paikalleen.
- 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 ja kalan grillaukseen.

Sijoittaminen ja liitäntä

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

Käyttöönotto

- Työnnä keräysastia (3) grillin alustaan (2) (kuva C). Tippuva rasva ja paistinliemi ketääntyvät keräysastiaan (3).
 - Aseta parilalevy (1a/1b) grillin alustaan (2). Varmista, että parilalevy (1a/1b) on asetettu oikein grillin alustan (2) pidikkeeseen. Työnnä parilalevyä (1a/1b) alaspäin, kunnes kuulet sen lukkiutuvan paikalleen (Kuva A).
 - Kytke pistotulppa pistorasiaan, kiertosäätimen (4) LED-renkaaseen syttyy valkoinen valo. Säädä kiertosäädin (4) grillilevyn (1a/1b) kuumennusta varten suurimmalle teholle, LED-renkaaseen syttyy punainen valo. Kuumennusvaihe päättyy noin 10 minuutin kuluttua ja LED-renkaaseen syttyy valkoinen valo. Valitse sen jälkeen grillattavan ruoan mukaan pienempi asetus (katso luku "Grillausajat").
- Huomautus:** Sijoita grillattava ruoka grillilevylle vasta esikuumennuksen jälkeen.
- Huomautus:** LED-renkaassa palaa punainen valo grillilevyn (1a/1b) kuumetessa. LED-renkaan valo vaihtuu valkoiseksi heti, kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Tarttumaton pinta

Naarmuuntumiselle herkkää pintaa ei saa missään nimessä käsitellä terävillä esineillä. Uuden laitteen ensikäyttöönoton yhteydessä voi ilmetä hieman hajua ja savua. Sille on tekninen syy eikä huoleen ole syytä.

Grillausajat




Grillattava ruoka tulee jakaa tarpeeksi pieniksi, enintään 3 cm paksuiksi osiksi. Mausta liha ennen grillausta, mutta suolaa se vasta sen jälkeen, että lihasta poistuu vähemmän mehua. Parhaita grillattavia ovat pienet makkarat, mureat pihvit, lihamureke, fleischkäse tai kala. Tomaatit, munakoiso ja ananas ovat viipaleiksi leikattuina erittäin helppoja valmistaa ja erityisen maukkaita. Tee paksuihin nakkeihin reikiä ennen grillausta, jotta vältät rasvan roiskumisen. Kypsennysaika riippuu grillattavan ruoan tyypistä ja paksuudesta. Lihaa tai muita ruokalajeja ei saa koskaan leikata parilalevyltä.

Grillausajat ja lämpötila-asetukset ovat riippuvaisia kustakin grillattavasta ruoasta ja omasta mausta, siksi seuraavat arvot ovat vain suuntaa-antavia. Vinkki: Ilmoitetut ajat perustuvat pelkkään grillaus-/kypsennysaikaan ilman lämmitysaikaa.

	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

Puhdistus ja huolto

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Rasva- tai muut jäämät on helpointa poistaa keittiöpyyhkeellä vielä kädenlämpöiseltä parilalevyltä (1a/1b).
- Poista parilalevy (1a/1b) painamalla avauspainiketta (5). Parilalevy nousee hieman, minkä jälkeen sen voi poistaa yläkautta grillin alustasta (2) (kuva B).
- Pese parilalevy (1a/1b) haaleassa vedessä lisäämällä pesuainetta pesuharjalla.
Vinkki: Hankausainetta, metallisientä tai uunipesuainetta ei saa käyttää.
- Vedä keräysastia (3) pois grillin alustan (2) päältä (kuva C).
- Pese keräysastia (3) haaleassa vedessä lisäämällä pesuainetta pesuharjalla.
Vinkki: Hankausainetta, metallisientä tai uunipesuainetta ei saa käyttää. Puhdistamisen helpottamiseksi voit pestä parilalevyn (1a/1b) ja keräysastian (3) myös astianpesukoneessa.
- Pyyhi Grillin alusta (2) kostealla rätillä ja hankaa kuivaksi.
- Kokoa laite jälleen yhteen säilytystä varten. Säilytä laitetta tasaisella ja kuivalla alustalla.

	 konepesun kestävä	 huuhtele juokse- valla vedellä	 pyyhi kostealla
Parilalevy (1a/1b)	✓	✓	✓
Grillin alusta (2)	—	—	✓
Keräysastia (3)	✓	✓	✓



Laitte vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-ainesten hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämisuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua. Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia. Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Bruksanvisning

Bordgrill

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.
 - 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".
 - 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.

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.

Tekniske data

Nettspenning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Strømforbruk:	1680–2000 watt (mod. 0415330011)
Strømforbruk:	1935–2300 watt (mod. 0415340011)
Beskyttelsesklasse:	I

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 (3) alltid er på plass under grilling.
- Grillplaten (1a/1b) må ligge riktig i apparatet for at grillen skal kunne slås på.
- Grillplaten skal alltid forvarmes før maten legges på.
- **Viktig:** Overflatene kan bli svært varme når apparatet står på og forblir varme en stund etter at det er slått av.
- Under grillingen kan det sprute fett. Beskytt bordet mot dette fett.
- Slå alltid apparatet av etter bruk og trekk støpselet ut av kontakten.
- La apparatet avkjøles helt før du fjerner grillplaten (1a/1b), vasker apparatet og setter det bort.
- Sørg for at du setter grillplaten (1a/1b) riktig på plass igjen etter at du har tatt den av.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

Bruk

Med bordgrillen kan du tilberede mange lekre retter. Bordgrillen er egnet til grilling av f.eks. kjøtt, grønnsaker og fisk.

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

- Skyv oppsamlingsbeholderen (3) inn i fundamentet (2) (fig. C). Oppsamlingsbeholderen (3) samler opp fett og stekesjy fra grillingen.
 - Plasser grillplaten (1a/1b) på fundamentet (2). Pass på at grillplaten (1a/1b) settes riktig inn i holderen i grillfundamentet (2). (Fig. A) Trykk ned grillplaten (1a/1b) til du hører at den går i lås.
 - Sett støpselet i stikkkontakten. LED-ringen på dreiebryteren (4) lyser hvitt. Sett grillplaten (1a/1b) til forvarming ved å stille dreiebryteren (4) på høyeste trinn. LED-ringen lyser rødt. Etter ca. 10 minutter avsluttes oppvarmingsfasen, og LED-ringen lyser hvitt Velg deretter 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.
- Merk:** Ved oppvarming av grillplaten (1a/1b) lyser LED-ringen rødt. Så snart den ønskede temperaturen er nådd, lyser LED-ringen hvitt.

Non-stick-belegg

Bruk ikke skarpe eller spisse gjenstander, da det kan ødelegge belegget. 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 ikke for store, maks. 3 cm tykke stykker. Krydre kjøttet før grillingen, men vent med saltet til etterpå, da saltet suger saften ut av kjøttet. Små pølser, møre biffer, hakkebiff, kjøttpudding eller fisk er godt egnet for grillingen. Tomater, auberginer og ananas skåret i skiver er lett å tilberede og smaker veldig godt.

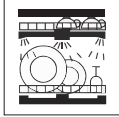


Stikk hull på fete pølser før grillingen for å unngå at det spruter fett. Tilberedningstiden er avhengig av matvaretype og tykkelse. Kjøtt og annen mat skal aldri kuttes mens det ligger på grillplaten.

Hvor lenge maten skal grilles, og ved hvilken temperatur, avhenger av hva slags mat det er, men det er også en smakssak. Verdiene nedenfor er derfor kun veiledende. Obs: De angitte tidene er ren grill-/tilberedningstid og omfatter ikke forvarming.

	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 (1a/1b) er lunken.
 - Ta av grillplaten (1a/1b) ved å trykke på låseknappen (5). Grillplaten løftes litt opp, slik at du kan trekke den opp og ut av grillfundamentet (2) (fig. B).
 - Rengjør grillplaten (1a/1b) med en oppvaskbørste i lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel.
- Merk:** Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens.
- Trekk oppsamlingsbeholderen (3) ut av grillfundamentet (2) (fig. C).
 - Rengjør oppsamlingsbeholderen (3) med en oppvaskbørste i lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel.
- Merk:** Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens. Rengjøringen gjøres enklere ved å vaske grillplaten (1a/1b) og oppsamlingsbeholderen (3) i oppvaskmaskinen.
- Vask av grillfundament (2) med en fuktig klut og tork deretter med en tørr klut.
 - Sett apparatets deler sammen igjen før du setter det bort. Apparatet skal oppbevares på et jevnt og tørt underlag.

	 Egnet for oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørkes av med fuktig klut
Grillplate (1a/1b)	✓	✓	✓
Grillfundament (2)	—	—	✓
Oppsamlingsbeholder (3)	✓	✓	✓



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

Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt.

Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt. Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer.

Consumer Service:

Tel.: +49 (0)7331 256 256
E-Mail: contact-de@wmf.com

Hersteller:

WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

Änderungen vorbehalten - IB-15xx0011-02-2201

Modell 0415330011
0415340011