

# Lono



|           |   |           |           |   |           |
|-----------|---|-----------|-----------|---|-----------|
| <b>DE</b> | <b>Gebrauchsanweisung</b>                         | <b>4</b>  | <b>NL</b> | <b>Gebruiksaanwijzing</b>               | <b>34</b> |
|           | Tischgrill, gerippt mit Glasdeckel                |           |           | Tafelgrill, geribbeld met glazen deksel |           |
| <b>EN</b> | <b>Operating Manual</b>                           | <b>10</b> | <b>DA</b> | <b>Brugsanvisning</b>                   | <b>40</b> |
|           | Table grill ribbed with glass lid                 |           |           | Bordgrill, riflet med glaslåg           |           |
| <b>FR</b> | <b>Mode d'emploi</b>                              | <b>16</b> | <b>SV</b> | <b>Användarguide</b>                    | <b>46</b> |
|           | Barbecue de table, ondulé avec couvercle en verre |           |           | Räfflad bordsgrill med glaslock         |           |
| <b>ES</b> | <b>Instrucciones de uso</b>                       | <b>22</b> | <b>FI</b> | <b>Käyttöohje</b>                       | <b>52</b> |
|           | Barbacoa de mesa, acanalada, con tapa de cristal  |           |           | Uritettu ja lasikannellinen pöytägrilli |           |
| <b>IT</b> | <b>Istruzioni per l'uso</b>                       | <b>28</b> | <b>NO</b> | <b>Bruksanvisning</b>                   | <b>58</b> |
|           | Grill da tavolo, scanalato con coperchio di vetro |           |           | Bordgrill med glasslokk                 |           |

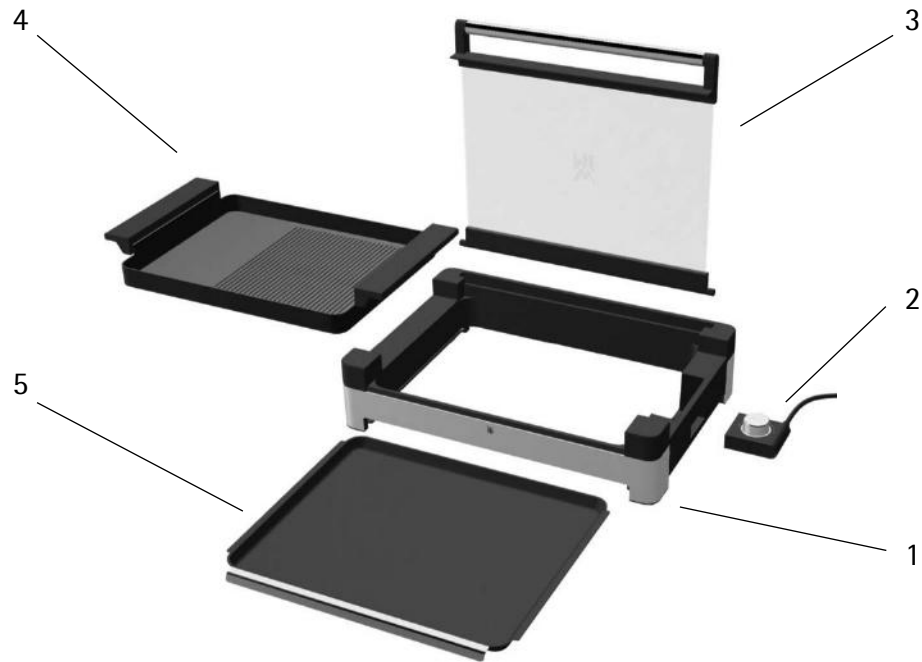


Abb. 1



Abb. 2



### Lieferumfang

1. Grillbasis
2. Drehregler (Thermostat)
3. Glasdeckel
4. Grillplatte gerippt
5. Auffangschale

### Delivery scope

1. Grill base
2. Control dial (thermostat)
3. Glass lid
4. Ribbed grill plate
5. Drip tray

### Contenu

1. Base
2. Régulateur (thermostat)
3. Couvercle en verre
4. Plaque à grillades ondulée
5. Récipient collecteur

### Volumen de suministro

1. Base de parrilla
2. Regulador giratorio (termostato)
3. Tapa de cristal
4. Parrilla acanalada
5. Bandeja receptora

### Dotazione

1. Base del grill
2. Manopola di regolazione (termostato)
3. Coperchio in vetro
4. Piastra grill a coste
5. Recipiente di raccolta

### Meegeleverd

1. Grillbasis
2. Draaiknop (thermostaat)
3. Glazen deksel
4. Grillplaat geribbeld
5. Opvangschaal

### Leveringsomfang

1. Grillunderlag
2. Drejeregulator (termostat)
3. Glaslåg
4. Grillplade riflet
5. Drypskål

### Leveransinnehåll

1. Grillunderdel
2. Vridreglage (termostat)
3. Glaslock
4. Räfflad grillplatta
5. Uppsamlingsbehållare

### Toimituksen sisältö

1. Grillin alusta
2. Kiertosäädin (termostaatti)
3. Lasikansi
4. Uritettu parilalevy
5. Keräysastia

### Leveringsomfang

1. Grillfundament
2. Dreiebyter (termostat)
3. Glasslokk
4. Grillplate med riller
5. Oppsamlingsbeholder

## Gebrauchsanweisung


### Tischgrill, gerippt mit Glasdeckel

## 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 Drehregler (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 Drehregler (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.

### Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~ 50-60 Hz  
 Leistungsaufnahme: 1850 - 2200 Watt  
 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 (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 Drehregler (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

- 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.

- Anschließend muss die Grillplatte (4) zuerst mit der linken Seite leicht schräg von oben in die Grillbasis eingesetzt werden, bis diese in der Grillbasis einrastet. 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 Drehregler (2) in die Grillbasis eingesteckt werden.



- Stecken Sie den Drehregler bis zum Anschlag in die Grillbasis. Der Drehknopf des Drehreglers muss dabei nach oben zeigen.



- Setzen Sie den Glasdeckel (3) in einem 45° Winkel in die beiden Nuten am hinteren Bereich der Grillbasis ein (Abb. 2). Öffnen Sie den Deckel weiter, bis dieser in den Nuten leicht nach hinten rutscht und bei etwa 90° Öffnungswinkel von selbst geöffnet bleibt.
- Schließen Sie den Glasdeckel durch leichtes Anheben und gleichzeitiger Schließbewegung. Achten Sie darauf, dass der Glasdeckel dabei nicht aus den Nuten rutscht.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Der LED-Ring am Drehregler leuchtet weiß. Stellen Sie den Drehregler zum Vorheizen der Grillplatte auf die höchste Stufe. Der LED Ring leuchtet rot. Sobald die Aufwärmphase beendet und die Temperatur erreicht ist, leuchtet der LED Ring wieder 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.

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

### 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.

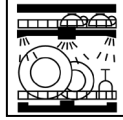
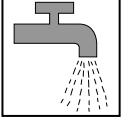

|                   | Grillzeit (Minuten) | Grillstufe |
|-------------------|---------------------|------------|
| Rindersteak       | 8-10                | 4-5        |
| Schweineschnitzel | 6-8                 | 4-5        |
| Hacksteak         | 6-8                 | 4-5        |
| Schweinekotelett  | 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 (Abb. 1) und den Drehregler vom Grill abziehen. Die Grillplatte an der rechten Seite anheben, bis sich auch die linke Seite von der Grillbasis löst. Nun kann die Grillplatte nach oben aus der Grillbasis herausgenommen werden. (Abb. 1).



- Reinigen Sie die Grillplatte 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. 1).
- Reinigen Sie die Auffangschale in lauwarmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste.  
**Hinweis:** Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.
- 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.

|                               | <br>spülmaschinen-<br>geeignet | <br>unter laufendem<br>Wasser abspülbar | <br>mit einem<br>feuchten Tuch<br>abwischen |
|-------------------------------|---|--|--|
| Grillbasis (1)                | —   | ✓  | ✓  |
| Thermostat mit Drehregler (2) | —   | —  | ✓  |
| Glasdeckel (3)                | ✓   | ✓  | ✓  |
| Grillplatte gerippt (4)       | ✓   | ✓  | ✓  |
| Auffangschale (5)             | —   | —  | ✓  |



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.
- Only operate the appliance using the control knob (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 control knob (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.

### Technical data

Mains voltage: 220-240 V~ 50-60 Hz

Power consumption: 1850 - 2200 Watt

Protection class: I

### 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 control dial (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

- 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 first be inserted into the grill base with the left side at a slight angle from above until it locks into place in the grill base. 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 control dial (2) can be inserted into the grill base.



- Insert the control dial into the grill base as far as it will go. The knob of the control dial 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° (Fig. 2). 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 LED ring on the control dial lights up white. Turn the control dial to the highest setting to preheat the grill plate. The LED ring lights up red. As soon as the heating phase has finished and the required temperature has been reached, the LED ring lights up in white again. 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.
-  **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!

## 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.

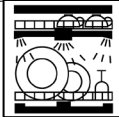
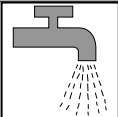

|                  | Grilling time (minutes) | Grilling level |
|------------------|-------------------------|----------------|
| Beef steak       | 8-10                    | 4-5            |
| Pork escalope    | 6-8                     | 4-5            |
| Hamburger steak  | 6-8                     | 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 it at an opening angle of 45° (Fig. 1) and detach the control dial from the grill. Lift the grill plate on the right side until the left side is also released from the grill base. The grill plate can now be removed from the grill base by lifting it up. (Fig. 1).



- 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. 1).
- Clean the drip tray in lukewarm water using washing-up liquid and a washing-up brush.  
**Note:** Do not use abrasives, metal scourers or oven cleaner.
- 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.

|                                  | <br>dishwasher-safe | <br>can be rinsed<br>under running<br>water | <br>wipe clean with a<br>damp cloth |
|----------------------------------|---|---|--|
| Grill base (1)                   | —   | ✓   | ✓  |
| Thermostat with control dial (2) | —   | —   | ✓  |
| Glass lid (3)                    | ✓   | ✓   | ✓  |
| Ribbed grill plate (4)           | ✓   | ✓   | ✓  |
| Drip tray (5)                    | —   | —   | ✓  |


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

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 blue must be connected to the terminal which is marked with 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.

Do not connect any wire to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow.

- 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.



## Mode d'emploi


### Barbecue de table, ondulé avec couvercle en verre

## 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 (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 (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.

### Caractéristiques techniques

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Tension du secteur :      | 220-240 V~ 50-60 Hz |
| Puissance :               | 1850 - 2200 Watt    |
| 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.
- 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 (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

- 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.
- Puis, la plaque à grillades (4) doit d'abord être insérée dans la base, le côté gauche légèrement penché vers le haut, jusqu'à ce qu'elle soit encliquetée. 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 (2) dans la base.



- Insérez le régulateur dans la base jusqu'à la butée. Le bouton rotatif du régulateur 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 (ill. 2). 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. L'anneau LED sur le régulateur s'allume en blanc. Positionnez le régulateur sur le niveau le plus élevé pour préchauffer l'appareil. L'anneau LED s'allume en rouge. Dès que la phase de préchauffage est terminée et que la température souhaitée est atteinte, il s'allume en blanc. Choisissez ensuite 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.

### 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.

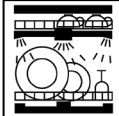
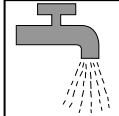
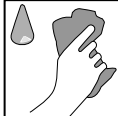
|                    | Durée de cuisson (en minutes) | Niveau de cuisson |
|--------------------|-------------------------------|-------------------|
| Bifteck            | 8-10                          | 4-5               |
| Escalope de porc   | 6-8                           | 4-5               |
| 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 enlever la plaque, ouvrez le couvercle en verre ou retirez-le à un angle d'ouverture de 45° (ill. 1), puis enlevez le régulateur du barbecue. Soulevez la plaque du côté droit jusqu'à ce que le côté gauche se détache également de la base. À présent, vous pouvez retirer la plaque de la base en tirant vers le haut (ill. 1).



- 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. 1).
- Nettoyez le récipient collecteur 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.
- 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.

|                                | <br>adapté au lave-vaisselle | <br>rinçable à l'eau courante | <br>essuyer avec un chiffon humide |
|--------------------------------|--|---|---|
| Base (1)                       | —  | ✓   | ✓   |
| Régulateur (2)                 | —  | —   | ✓   |
| Couvercle en verre (3)         | ✓  | ✓   | ✓   |
| Plaque à grillades ondulée (4) | ✓  | ✓   | ✓   |
| Récipient collecteur (5)       | —  | —   | ✓   |



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



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

## Instrucciones de uso


### Barbacoa de mesa, acanalada, con tapa de cristal

## 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 giratorio 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 giratorio (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.

### Datos técnicos

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Tensión de red:      | 220-240 V~ 50-60 Hz |
| Consumo de energía:  | 1850 - 2200 Watt    |
| Clase de protección: | I                   |

### 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 regulador giratorio (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

- 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.
- A continuación se debe insertar la parrilla (4) con el lado izquierdo en posición ligeramente transversal desde arriba en la base de la parrilla, hasta que encastre en ella. 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 giratorio (2) en la base de la parrilla.



- Inserte el regulador giratorio en la base de la parrilla hasta el tope. El botón giratorio del regulador giratorio debe señalar hacia arriba al hacerlo.



- Coloque la tapa de cristal (3) en un ángulo de 45° en ambas ranuras en la parte posterior de la base de la parrilla (Fig. 2). 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°.
- 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.

- Inserte el enchufe en la toma de corriente. El anillo de LED en el regulador giratorio se ilumina en blanco. Para el precalentamiento de la parrilla, coloque el regulador giratorio en el máximo nivel. El anillo de LED se ilumina en rojo. Una vez que finaliza la fase de precalentamiento y se alcanza la temperatura deseada, el anillo de LED se ilumina otra vez 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.

- 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!

### 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              |

## Limpeza 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.
- Quite la parrilla abriendo para ello la tapa de cristal, o con un ángulo de apertura de 45° (Fig. 1) y extraiga el regulador giratorio de la barbacoa. Levante la parrilla por el lado derecho hasta que el lado izquierdo se suelte también de la base de la parrilla. A continuación puede extraer la parrilla de la base de la parrilla tirando de ella hacia arriba. (Fig. 1).



- 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. 1).
- Lave la bandeja receptora 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.
- 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.

|  | <br>Apto para el lavavajillas | <br>Se puede limpiar con agua corriente | <br>Limpiar con un paño húmedo |
|--|--|--|--|
| Marco base (1)                         | —  | ✓  | ✓  |
| Termostato con regulador giratorio (2) | —  | —  | ✓  |
| Tapa de cristal (3)                    | ✓  | ✓  | ✓  |
| Parrilla acanalada (4)                 | ✓  | ✓  | ✓  |
| Bandeja receptora (5)                  | —  | —  | ✓  |



El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE 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

## Istruzioni per l'uso


### Grill da tavolo, scanalato con coperchio di vetro

#### 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 regolazione (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 regolazione (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.

#### Dati tecnici

Tensione di rete: 220-240 V~ 50-60 Hz

Potenza assorbita: 1850 - 2200 Watt

Classe di protezione: I

#### 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 regolazione (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.
- Spegnere 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

- 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.
- Successivamente la piastra grill (4) deve essere inserita dall'alto nella base del grill con il lato sinistro leggermente inclinato fino a bloccarsi nella 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 regolazione (2) nella base del grill.



- Inserire la manopola di regolazione fino all'arresto nella base del grill. La manopola deve essere rivolta verso l'alto.



- Collocare il coperchio di vetro (3) a 45° nelle due scanalature nella parte posteriore della base del grill (fig. 2). Aprire ulteriormente il coperchio facendolo ruotare leggermente indietro nelle scanalature finché non rimane aperto ad un angolo di circa 90°.
- Chiudere il coperchio di vetro sollevandolo leggermente e ruotandolo fino alla posizione di chiusura. Assicurarsi che il coperchio di vetro non esca dalle scanalature.
- Inserire la spina nella presa. L'anello a LED sulla manopola di regolazione si illumina di bianco. Posizionare la manopola di regolazione al massimo livello per preriscaldare la piastra grill. L'anello LED si illumina di rosso. Una volta terminata la fase di preriscaldamento e raggiunto il livello di temperatura impostato, l'anello a LED s'illumina nuovamente di bianco. Dopodiché, a seconda del cibo da grigliare, selezionare eventualmente un'impostazione minore (si veda 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'.

### 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                |


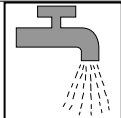



## Pulizia e manutenzione

- 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 ad un angolo di apertura di 45° (fig. 1) e rimuovendo la manopola di regolazione dal grill. Sollevare leggermente il lato destro della piastra grill finché anche il lato sinistro fuoriesce dalla base del grill. Ora è possibile estrarre la base del grill verso l'alto. (Fig. 1).



- Pulire la piastra grill con acqua tiepida aggiungendo del detergente con una spazzola.  
**Avvertenza:** non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detersivi per il forno.
- Estrarre il recipiente di raccolta dalla base del grill (fig. 1).
- Pulire il recipiente di raccolta con acqua tiepida aggiungendo del detergente con una spazzola.  
**Avvertenza:** non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detersivi per il forno.
- 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.

|  | <br>Adatto per lavastoviglie | <br>Lavabile con acqua corrente | <br>Pulire con un panno umido |
|--|--|---|--|
| Base del grill (1)                         | —  | ✓   | ✓  |
| Termostato con manopola di regolazione (2) | —  | —   | ✓  |
| Coperchio di vetro (3)                     | ✓  | ✓   | ✓  |
| Piastra grill a coste (4)                  | ✓  | ✓   | ✓  |
| Recipiente di raccolta (5)                 | —  | —   | ✓  |



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



Alla fine del suo ciclo di vita il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici ed 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

## Gebruiksaanwijzing


### Tafelgrill, geribbeld met glazen deksel

## 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 draairegelaar (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 draairegelaar (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.

### Technische gegevens

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Netspanning:       | 220-240 V~ 50-60 Hz |
| Vermogen:          | 1850 - 2200 Watt    |
| Veiligheidsklasse: | I                   |

### 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 draaiknop (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

- Schuif de opvangschaal (5) in de grillbasis (1). In de opvangschaal worden afdruiwend 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.

- Plaats nu de grillplaat (4) eerst met de linkerkant en schuin van bovenaf in de grillbasis, tot de plaat vastklikt in 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 draaiknop (2) in de grillbasis aanbrengen.



- Steek de draaiknop tot aan de aanslag in de grillbasis. De draaiknop moet naar boven wijzen.



- Plaats het glazen deksel (3) in een hoek van 45° in de beide inkepingen op het achterste gedeelte van de grillbasis (afb. 2). Open het deksel verder tot het in de gleuven iets naar achteren glijdt en in een hoek van ca. 90° vanzelf blijft openstaan.
- 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.
- Steek de stekker in het stopcontact. De led-ring rond de draaiknop licht wit op. Zet de draaiknop op de hoogste stand om de grillplaat voor te verwarmen. De led-ring licht rood op. Zodra het voorverwarmen klaar is en de temperatuur is bereikt, licht de led-ring opnieuw wit op. Selecteer daarna eventueel een lagere stand 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.

### 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 temperatuurinstellingen 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.

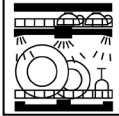
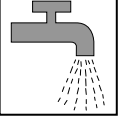

|                  | Grilltijd (minuten) | Grillstand |
|------------------|---------------------|------------|
| Runderbiefstuk   | 8-10                | 4-5        |
| Varkensschnitzel | 6-8                 | 4-5        |
| Gehakte biefstuk | 6-8                 | 4-5        |
| Varkenskotelet   | 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 hoek van 45° weg te nemen (afb. 1). Trek ook de draaiknop uit het toestel. Hef de grillplaat aan de rechterkant op totdat ook de linkerkant van de plaat loskomt uit de grillbasis. U kunt de grillplaat nu naar boven wegnemen uit de grillbasis (afb. 1).



- 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. 1).
- Reinig de opvangschaal in lauwwarm water met afwasmiddel en gebruik een afwasborstel.  
**Opmerking:** gebruik geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger.
- 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.

|                               | <br>geschikt voor de<br>afwasmachine | <br>onder stromend<br>water afspoelbaar | <br>met een vochtige<br>doek afvegen |
|-------------------------------|--|---|---|
| Grillbasis (1)                | —  | ✓   | ✓   |
| Thermostaat met draaiknop (2) | —  | —   | ✓   |
| Glazen deksel (3)             | ✓  | ✓   | ✓   |
| Grillplaat geribbeld (4)      | ✓  | ✓   | ✓   |
| Opvangschaal (5)              | —  | —   | ✓   |



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



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huishoudelijke afval worden afgevoerd, maar moet in een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. De materialen zijn geschikt voor hergebruik naargelang 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 informatie aan uw gemeentelijke instantie over het verzamelpunt voor afval.

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, riflet med glaslåg

## 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 drejeregulator (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".
  - Drejeregulatoren (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.

### Tekniske data

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Netspænding:     | 220-240 V~ 50-60 Hz |
| Effektforbrug:   | 1850 - 2200 Watt    |
| Kapslingsklasse: | I                   |

### 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 drejeregulatoren (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. Garantiydelser 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

- 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.
- Derefter skal grillpladen (4) først sættes i grillunderlaget oppefra, mens den venstre side holdes lidt skråt, indtil grillpladen klikker på plads i grillunderlaget. Dernæst skal også højre side af grillpladen lægges på grillunderlaget. Sørg for, at grillpladen er placeret helt i grillunderlaget på begge sider. Nu kan drejeregulatoren (2) sluttet til grillunderlaget.



- Skub drejeregulatoren ind i grillunderlaget indtil anslag. Drejeregulatorens drejeknap skal pege opad.



- Sæt glaslåget (3) i en vinkel på 45° ind i de to noter bag på grillunderlaget (fig. 2). Åbn låget lidt mere, indtil det glider lidt tilbage i noterne og forbliver åbent med en åbningsvinkel på ca. 90°.
- Luk glaslåget ved at løfte det en smule og lukke det samtidigt. Vær opmærksom på, at glaslåget ikke glider ud af noterne.
- Sæt stikket i stikkontakten. LED-ringen på drejeregulatoren lyser hvidt. Indstil drejeregulatoren på højeste trin for at forvarme bordgrillen. LED-ringen lyser rødt. Når opvarmningsfasen er afsluttet og den ønskede temperatur er nået, lyser LED-ringen 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.
- **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.

### 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 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.

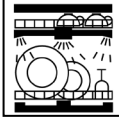
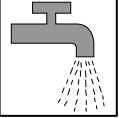

|                   | Grilltid (minutter) | Grilltrin |
|-------------------|---------------------|-----------|
| Oksebøf           | 8-10                | 4-5       |
| Svineschnitzel    | 6-8                 | 4-5       |
| Hakkebøf          | 6-8                 | 4-5       |
| Svinekotelet      | 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 strømstikket 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 tage den af ved en åbningsvinkel på 45° (fig. 1) og koble drejeregulatoren fra grillen. Løft grillpladen i den højre side, indtil grillunderlaget løsner sig i venstre side. Nu kan grillpladen løftes op af grillunderlaget. (Fig. 1).



- Rengør grillpladen med en opvaskebørste i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.  
**Bemærk:** Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens.
- Træk drypskålen ud af grillunderlaget (fig. 1).
- Rengør drypskålen med en opvaskebørste i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.  
**Bemærk:** Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens.
- 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.

|                                  | <br>kan vaskes op i opvaskemaskine | <br>kan vaskes op under rindende vand | <br>tør af med en fugtig klud |
|----------------------------------|---|--|---|
| Grillunderlag (1)                | —   | ✓  | ✓   |
| Termostat med drejeregulator (2) | —   | —  | ✓   |
| Glaslåg (3)                      | ✓   | ✓  | ✓   |
| Grillplade riflet (4)            | ✓   | ✓  | ✓   |
| Drypskål (5)                     | —   | —  | ✓   |



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



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres på et opsamlingssted for genbrug 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

## Användarguide

### Räfflad bordsgrill med glaslock

## 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 vridreglaget (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 vridreglaget (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.

### Tekniska data

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| Nätspänning: | 220-240 V~ 50-60 Hz |
| Effekt:      | 1850 - 2200 Watt    |
| Skyddsklass: | I                   |

### 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 vridreglaget (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.
- **Warning!** 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

- 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.
- Sedan måste grillplattan (4) först sättas in med vänster sida lätt snett uppifrån på grillbasen, tills denna låses fast i grillbasen. Därefter måste grillplattans högra sida läggas mot grillbasen. Kontrollera att grillplattan sätts in fullständigt på båda sidor i grillbasen. Först då kan vridreglaget (2) sättas in i grillbasen.



- Stoppa in vridreglaget tills det tar stopp i grillbasen. Vridreglets vridknapp måste vara riktad uppåt.



- Sätt på glaslocket (3) i en 45° vinkel i de båda spåren vid grillbasens bakre område (bild 2). Öppna locket lätt tills det glider lätt bakåt i spåren och förblir öppnat av sig själv i en 90° öppningsvinkel.
- Stäng glaslocket genom att samtidigt lätt lyfta och stänga det. Kontrollera att glaslocket inte halkar ur spåren.
- Anslut kontakten till ett vägguttag. LED-ringen vid vridreglaget lyser vitt. Sätt vridreglaget på det högsta steget för att förvärma grillplattan. LED-ringen lyser rött. Så snart uppvärmningsfasen avslutats och temperaturen uppnåtts lyser LED-ringen åter vitt. Välj därefter önskad inställning 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.

### 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. Majscolvar 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° (bild 1) och dra bort vridreglaget från grillen. Lyft grillplattan på den högra sidan tills även den vänstra sidan lossar från grillbasen. Nu kan grillplattan tas ut uppåt från grillbasen. (Bild 1).



- Rengör grillplattan i ljummet vatten och diskmedel med en diskborste.  
**Obs!** Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa.
- Dra ut uppsamlingsbehållaren ur grillbasen (bild 1).
- Rengör uppsamlingsbehållaren i ljummet vatten och diskmedel med en diskborste.  
**Obs!** Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa.
- 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.

|                               | <br>Kan diskas i<br>diskmaskin | <br>Kan diskas under<br>rinnande vatten | <br>Torka av med en<br>fuktig trasa |
|-------------------------------|---|--|---|
| Grillunderdel (1)             | —   | ✓  | ✓   |
| Termostat med vridreglage (2) | —   | —  | ✓   |
| Glaslock (3)                  | ✓   | ✓  | ✓   |
| Räfflad grillplatta (4)       | ✓   | ✓  | ✓   |
| Uppsamlingsbehållare (5)      | —   | —  | ✓   |



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



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall när den är uttjänt, utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.

Hur de olika materialen 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.

Borttagning av eventuella personuppgifter på uttjänta apparater ansvarar användaren själv för.


Med reservation för ändringar

## Käyttöohje

### Uritettu ja lasikannellinen pöytägrilli

## 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 kiertosäätimellä (termostaatilla).
  - 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.
  - Kiertosäädin (termostaatti) on poistettava ennen parilalevyn puhdistamista vedessä. Parilalevyn termostaattiliitäntän 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.

### Tekniset tiedot

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Verkköjännite: | 220–240 V~, 50–60 Hz |
| Tehonkulutus:  | 1850 – 2200 Watt     |
| Suojaluokka:   | I                    |

### 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 työnnettynä aina kokonaan paikalleen grillauksen aikana. Grilliä voi käyttää vain, kun keräysastia (5) on kokonaan sijoitettuna paikalleen.
- Parilalevyn (4) täytyy olla oikein laitteessa ja liitettynä kiertosäätimeen (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 pöytätasolle.
- **Huomio!** Kun lasikansi (3) on kiinnitetty 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

- Työnnä keräysastia (5) grillin alustaan (1). Tippuva rasva ja paistinliemi kerääntyvät keräysastiaan. Varmista, että keräysastia on kokonaan työnnettynä paikalleen grillaamisen aikana.  
**Huomautus:** Grilliä voi käyttää vain, kun keräysastia on kokonaan työnnettynä paikalleen.
- Sen jälkeen parilalevyn (4) vasen puoli on sijoitettava ensin hieman viistosti yläkautta grillin alustaan, kunnes se kiinnittyy siihen paikalleen. Sen jälkeen myös parilalevyn oikea puoli on laskettava grillin alustan päälle. Varmista, että parilalevy asetetaan kummaltakin puolelta kokonaan grillin alustaan. Kiertosäädin (2) voidaan kytkeä vasta sen jälkeen grillin alustaan.



- Kytke kiertosäädin grillin alustaan vasteeseen saakka. Kiertosäätimen kiertonupin on osoitettava tuolloin ylöspäin.



- Aseta lasikansi (3) 45°:n kulmassa grillin alustan takaosassa kumpaankin uraan (kuva 2). 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. Kiertosäätimen LED-renkaaseen syttyy valkoinen valo. Säädä kiertosäädin parilalevyn esilämmitystä varten suurimmalle teholle. LED-renkaassa palaa punainen valo. Kun lämmitysvaihe päättyy ja lämpötila on saavutettu, LED-renkaassa palaa jälleen valkoinen valo. Valitse sen jälkeen grillattavan ruoan mukaan pienempi asetusta (katso luku "Grillausajat").  
**Huomautus:** Asettele grillattava 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.

### 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 suola 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. Maissintähkät voidaan grillata koon mukaan kappaleina tai siivuina. 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 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.

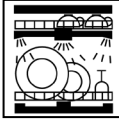


|               | Grillausaika (minuutit) | Grillausasetus |
|---------------|-------------------------|----------------|
| Häränleike    | 8–10                    | 4–5            |
| Porsaanleike  | 6–8                     | 4–5            |
| Lihamureke    | 6–8                     | 4–5            |
| 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 parilalevy avaamalla lasikansi tai poistamalla se 45°:n avauskulmassa (kuva 1) ja vetämällä kiertosäädin irti grillistä. Nosta parilalevyä oikealta puolelta, kunnes myös vasen puoli irtoaa grillin alustasta. Sitten parilalevyn voi irrottaa grillin alustasta ylöspäin nostamalla. (Kuva 1).



- Pese parilalevy haaleassa vedessä astianpesuaineella ja tiskiharjalla.  
**Huomautus:** Hankausainetta, metallisientä tai uuninpesuainetta ei saa käyttää.
- Vedä keräysastia ulos grillin alustasta (kuva 1).
- Pese keräysastia haaleassa vedessä astianpesuaineella ja tiskiharjalla.  
**Huomautus:** Hankausainetta, metallisientä tai uuninpesuainetta ei saa käyttää.
- 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.

|                                   | <br>Konepesun<br>kestävä | <br>Huuhtelee<br>juoksevilla<br>vedellä | <br>Pyyhi puhtaaksi<br>kostealla liinalla |
|-----------------------------------|---|--|---|
| Grillin alusta (1)                | —   | ✓  | ✓   |
| Termostaatti kiertosäätimellä (2) | —   | —  | ✓   |
| Lasikansi (3)                     | ✓   | ✓  | ✓   |
| Uuritettu parilalevy (4)          | ✓   | ✓  | ✓   |
| Keräysastia (5)                   | —   | —  | ✓   |



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-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen 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 med glasslokk

## 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 bryteren (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".
  - Bryteren (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.

### Tekniske data

Nettspenning: 220-240 V~ 50-60 Hz  
 Strømförbruk: 1850 - 2200 Watt  
 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 (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 dreiebryteren (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

- 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.
- Deretter må grillplaten (4) først settes inn med venstre side litt skrått ovenfra i grillfundamentet til den går inn i 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 dreiebryteren (2) kobles til grillen.



- Sett bryteren inn i grillfundamentet så langt det går. Knotten på dreiebryteren må peke oppover.



- Sett glasslokket (3) i en 45° vinkel i de to sporene bak på grillfundamentet (fig. 2). Åpne lokket videre til det glir tilbake litt i sporene og holdes åpent i en åpningsvinkel på ca. 90°.
- Lukk glasslokket ved å løfte det litt og samtidig lukke det. Pass på at glasslokket ikke glir ut av sporene.
- Sett støpselet i stikkontakten. LED-ringen på dreiebryteren lyser hvitt. Sett dreiebryteren på høyeste trinn for å forvarme grillplaten. LED-ringen lyser rødt. Så snart oppvarmingsfasen er over og den ønskede temperaturen er nådd, lyser LED-ringen hvitt igjen. 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.
-  **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.

### 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. Verdiene 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 perfektjon med lokket igjen.

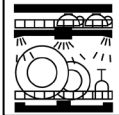


|                | Grilltid (minutter) | Grilltrinn |
|----------------|---------------------|------------|
| Biff           | 8-10                | 4-5        |
| Svinesnitzel   | 6-8                 | 4-5        |
| Hakkebiff      | 6-8                 | 4-5        |
| Svinekotelett  | 8-10                | 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 glassdekslet, eller ta den ut med en åpningsvinkel på 45° (fig. 1) og trekk ut dreiebryteren fra grillen. Løft grillplaten på høyre side til venstre side av grillfundamentet løsner. Nå kan grillplaten tas opp ut av grillfundamentet. (Fig. 1).



- Rengjør grillplaten med en oppvaskbørste i lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel.  
**Merk:** Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens.
- Trekk oppsamlingsbeholderen ut av grillfundamentet (fig. 1).
- Rengjør oppsamlingsbeholderen med en oppvaskbørste i lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel.  
**Merk:** Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens.
- For 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.

|                               | <br>Kan vaskes i oppvaskmaskin | <br>Kan skylles under rennende vann | <br>Tørk med en fuktig klut |
|-------------------------------|---|--|---|
| Grillfundament (1)            | —   | ✓  | ✓   |
| Termostat med dreiebryter (2) | —   | —  | ✓   |
| Glasslokk (3)                 | ✓   | ✓  | ✓   |
| Grillplate med riller (4)     | ✓   | ✓  | ✓   |
| Oppsamlingsbeholder (5)       | —   | —  | ✓   |



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



**Kundendienst-Adresse:**

**WMF consumer electric GmbH**  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnberg  
Germany  
Tel.: +49 (0) 7331 256 256  
eMail: [service-wmf@wmf-ce.de](mailto:service-wmf@wmf-ce.de)

---

**Hersteller:**

**WMF consumer electric GmbH**  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Germany  
[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)