

## Elektrischer Grill

10028784

**KLARSTEIN**

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

## Inhalt

Technische Daten . . . . .	2
Sicherheitshinweise . . . . .	2
Geräteübersicht. . . . .	5
Montage . . . . .	6
Bedienung . . . . .	8
Reinigung und Pflege . . . . .	9
Hinweise zur Entsorgung . . . . .	9
Konformitätserklärung . . . . .	9

## Technische Daten

Artikelnummer	10028784
Stromversorgung	220-240 V 50/60 Hz
Leistung	1400-1600 W

## Sicherheitshinweise

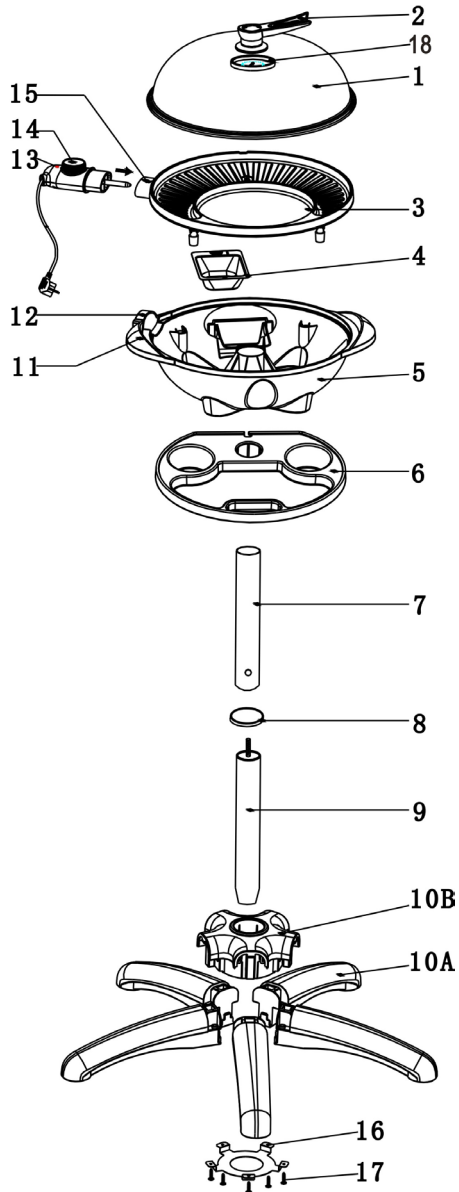
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind.
- Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung zu betreiben.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Der Netzstecker muss entfernt werden, bevor Sie das Gerät reinigen. Der Netzstecker muss trocken sein, bevor er wieder verwendet werden kann.
- Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Überprüfen Sie das Gerät und die Verkabelung regelmäßig. Benutzen Sie sie nicht weiter, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Tauchen Sie das Gerät mit dem Heizelement nicht in Wasser.
- Das Gerät sollte ausgeschaltet werden, wenn es nicht benutzt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nur über den Stecker und verwenden Sie nur ein geerdetes Kabel, mit einem Querschnitt von mindestens 1 mm<sup>2</sup>.
- Berühren Sie beim Grillen das Gerät nicht (Abdeckung oder Rost), um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Temperatur der Oberfläche wird sehr heiß. Halten Sie das Gerät von Zunder fern.
- Das Gerät ist nur zum Grillen geeignet.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine empfindliche Oberfläche.
- Nur der passende Stecker darf verwendet werden.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen von Schäden überprüft werden. Wenn es beschädigt ist, darf es nicht verwendet werden.
- Das Gerät muss durch einen Fehlerstromschutzschalter betrieben werden mit einem Differenzstrom vom nicht mehr als 30 mA.
- Das Gerät muss mit einer Steckdose mit Erdung verbunden werden.
- Holzkohle oder ähnliche entzündbare Brennstoffe dürfen mit dem Gerät nicht verwendet werden.
- Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, z. B. in Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen in Gutshäusern, Hotels, Motels und anderen Beherbungen bei Verpflegungen nichtgeschäftlicher Art.
- Entfernen Sie während der Benutzung den Deckel vom Grill.
- Die Verwendung einer Fehlerstromschutzvorrichtung mit einem Nennausschaltstrom von 30 mA bietet Ihnen zusätzlichen Schutz, der sicherstellt, dass 30 mA in der Hausanlage nicht überschritten wird. Lassen Sie sich vom Elektroinstallateur beraten. Die Gefahr besteht auch bei einem ausgeschalteten Gerät. Daher sollte der Stecker nach jedem Gebrauch auch gezogen werden.
- Verwenden Sie dieses Gerät in der Nähe von Wasser in Badewannen, Waschbecken oder anderen Gefäßen. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus.
- Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn
  - das Gerät, das Gehäuse oder das Netzkabel beschädigt sind.
  - das Gerät sichtbare Zeichen einer Beschädigung hat.
  - ein Fehler vermutet wird, nach einem Sturz oder Ähnlichem
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn
  - während der Benutzung Fehlfunktionen auftreten.
  - vor dem Reinigen und dem Umstellen des Gerätes von einem Ort zum anderen.
  - nach der Benutzung.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie mit nassen Händen.
- Tragen und ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten. Verkeilen Sie es nicht.

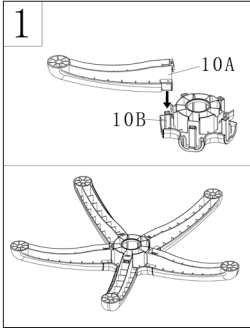
- Tauchen Sie das Netzkabel oder die Thermostatstecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Verwenden Sie Verlängerungskabel nur, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass sie geerdet sind, und mindestens 10 A führen können.
- Legen Sie das Kabel so, dass ein unbeabsichtigtes Berühren oder Ziehen nicht möglich ist.
- Bringen Sie das Verlängerungskabel nicht in Kontakt mit dem Grillrost.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie Zubehör entfernen oder den Grill reinigen.
- Achtung! Die Grillplatte wird sehr heiß bleibt es auch lange, nachdem der Schalter ausgeschaltet wurde. Vorsicht vor Verbrennungen! Berühren Sie keine heißen Oberflächen und seien Sie achtsam, wenn Sie nach dem Gebrauch mit dem Gerät umgehen.
- Stellen Sie den Grill nicht auf eine Kante oder Ecke des Tisches und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Flächen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines gasbetriebenen oder elektrischen Heizgerätes oder eines heißen Ofens auf.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es auf einer stabilen und trockenen Oberfläche steht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Fettauffangschale auf der Basis.
- Bedecken Sie den Grill nicht mit einer Aluminiumfolie oder Auflagen.
- Stellen Sie tadellos sicher, dass das Gerät richtig aufgestellt ist, bevor Sie es betreiben (vor allem, wenn Sie das Gestell verwenden).
- Achten Sie darauf, dass die Grillplatte nicht das Heizelement berührt. Es besteht Gefahr.
- Achten Sie auf Fettspritzer, wenn Sie fettiges oder saftiges Fleisch grillen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Untergrund, der hitzebeständig ist. Halten Sie den Grill während des Betriebs mindesten 10 cm von Wänden fern.
- Benutzen Sie das Gerät, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wird. Eine von der Empfehlung des Herstellers abweichende Verwendung kann zu einem Brand, einem Stromschlag oder anderen Personenschäden führen.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen kein Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird.
- Nur geschulte Fachleute dürfen elektrische Geräte reparieren. Nicht sachgerechte Reparaturen können einen beträchtlichen Personenschaden am Verbraucher anrichten.

# Geräteübersicht

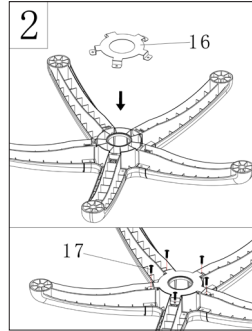
- 1 Grillhaube
- 2 Griffe der Haube
- 3 Grillplatte
- 4 Fettauffangschale
- 5 Gerätebasis
- 6 Zubehör-Ablage
- 7 Oberes Stativrohr
- 8 Verzierung
- 9 Unteres Stativrohr
- 10 A Standfuß  
B Standbasis
- 11 Griff der Gerätebasis
- 12 Öffnung für die Gerätesteckdose
- 13 Lampe für die Temperaturanzeige
- 14 Abnehmbarer Temperaturregler mit Kabel
- 15 Gerätesteckdose
- 16 Unterlegscheibe
- 17 Schrauben
- 18 Thermometer



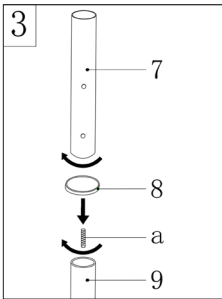
# Montage



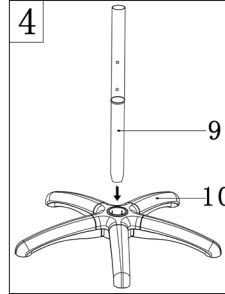
1 Stecken Sie die FüÙe (10A) fest in den Sockel (10B). Wenn ein Fuß richtig einrastet klickt es.



2 Legen Sie die Unterlegscheibe (16) auf den Sockel und ziehen Sie die Schrauben (17) auf der Unterlegscheibe fest, um den Sockel und die StandfüÙe fest miteinander zu verbinden.

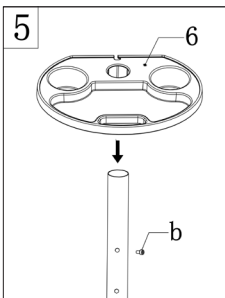


3 Schrauben Sie die Hälfte des Stangenengewindes (a) in das untere Stativrohr (9) und verbinden Sie beide Rohre miteinander. Stellen Sie sicher, dass Sie fest miteinander verschraubt sind.

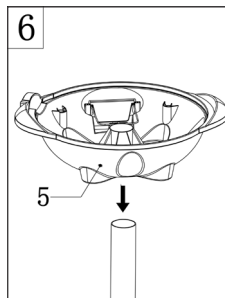


4 Verbinden Sie den Sockel (10) und das untere Stativrohr (9) miteinander, um den Grillständer zu vervollständigen.

(Der Grill kann auch ohne den Ständer verwendet werden.)

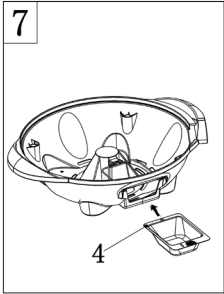


5 Befestigen Sie die Schraube (b) im oberen Stativrohr (7). Stecken Sie die Zubehör-Ablage (6) auf das obere Stativrohr. Stellen Sie sicher, dass die Ablage gut befestigt ist.

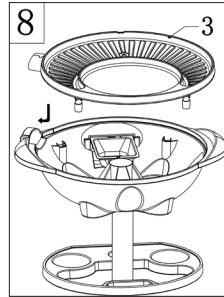


6 Stellen Sie die schüsselförmige Gerätebasis (5) auf den Grillständer.

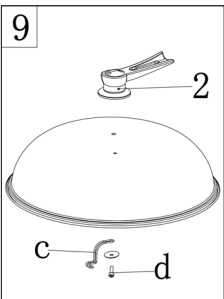
(Achten Sie darauf, dass der Grillständer auf trockenem, flachem und stabilem Untergrund steht.)



7 Stellen Sie die Fettauffangschale(4) in die Halterung, die zur Gerätebasis gehört.

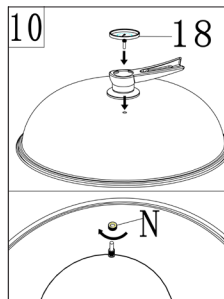


8 Stellen Sie die Grillplatte (3) auf das Gerät (5). Führen Sie die Gerätesteckdose (15) in die dafür vorgesehene Öffnung (12). Stellen Sie anschließend die Grillplatte waagrecht auf die Gerätebasis.

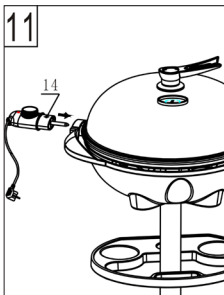


9 Montieren Sie den Griff (2) in die Grillhaube mit der Schraube (e), der Dichtung (d) und dem Haken (c).

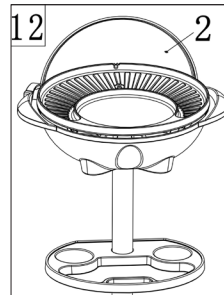
Dann stellen Sie die Grillhaube auf die Grillplatte.



10 Führen Sie das Thermometer (18) in das Loch der Grillhaube und verschrauben Sie es auf der Rückseite der Haube mit der einer Schraube und der Mutter (N).



11 Drücken Sie den abnehmbaren Temperaturregler (14) so weit Sie können nach oben in den Sockel des Gerätebasis.



12 Die Grillhaube (2) können Sie öffnen und zur Seite drehen, indem Sie sie an der Kante der Grillplatte einhaken.

# Bedienung

## Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen

- Entfernen Sie die Verpackung und reinigen Sie die Grillplatte (3), Fettauffangschale (4) und die Grillhaube (1) vollständig.

## Das Gerät benutzen

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Stellen Sie den Temperaturregler (14) auf die gewünschte Temperatur ein. (Gewöhnlich braucht das Gerät 3 Minuten zum Aufheizen.)
3. Die Lampe für die Temperaturanzeige (13) geht aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
4. Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte.

## Garzeiten

Hier ist eine Tabelle der empfohlenen Garzeiten. Für verschiedene Gewichte und Größen des Grillguts werden verschiedene Garzeiten benötigt, abhängig davon, ob Sie mit oder ohne Grillhaube grillen.

Grillgut	Temperatureinstellung	Garzeit (in Minuten)
Steak/Rind	5	15-20
Lamm	5	12-18
Hähnchenkeulen	5	25-30
Kotelett	5	20-25
Hähnchenflügel	5	15-20
Schweinefilet	4-5	9-10
Ganzer Fisch	5	12-15
Kebab	3-4	10-12
Diverse Würstchen	3-4	12-15

## Grilltipps

- Ihr Fleisch wird zarter, wenn Sie es vor dem Grillen über Nacht marinieren. Marinade besteht immer aus Öl (um es saftig werden zu lassen), Essig (um es zart zu machen) und einer Mischung aus Gewürzen.
- Benutzen Sie immer Zangen oder eine Form von Spatel, um das Grillgut zu wenden. Wenn Sie eine Gabel zum Drehen verwenden, trocknet das Grillgut aus und die Antihafbeschichtung wird beschädigt.
- Grillen Sie Fleisch nicht zu lange. Selbst Schweinefleisch ist besser, wenn es noch etwas rosa und saftig ist, wenn es serviert wird.



- Wenn das Grillgut auf der Grillplatte klebt, reiben Sie die Platte hin und wieder mit einem in Öl getränkten Küchentuch ab.

## Reinigung und Pflege

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.
3. Nehmen Sie den Temperaturregler aus der Gerätesteckdose.
4. Reinigen Sie die Grillplatte und die Fettauffangschale mit lauwarmen Spülwasser und einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Schwämme aus Stahlwolle, Bürsten oder Scheuerlappen, um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden.
5. Trocknen Sie die Gerätebasis (5) mit einem feuchten Tuch. Fettspritzer können durch eine mildes Reinigungsmittel entfernt werden.

*Hinweis: Die Grillplatte hat eine Antihafbeschichtung. Zerkratzen Sie diese Beschichtung weder durch den Grill- noch den Reinigungsvorgang.*

## Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

## Konformitätserklärung



Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2004/108/EG (EMV)

2006/95/EG (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

## Contents

Technical Data . . . . .	10
Security Instructions . . . . .	10
Product Overview . . . . .	13
Installation . . . . .	14
Operation . . . . .	16
Cleaning and Care . . . . .	17
Disposal Considerations . . . . .	17
Declaration of Conformity . . . . .	18

## Technical Data

Item number	10028784
Voltage	220-240 V 50/60 Hz
Power consumption	1400-1600 W

## Security Instructions

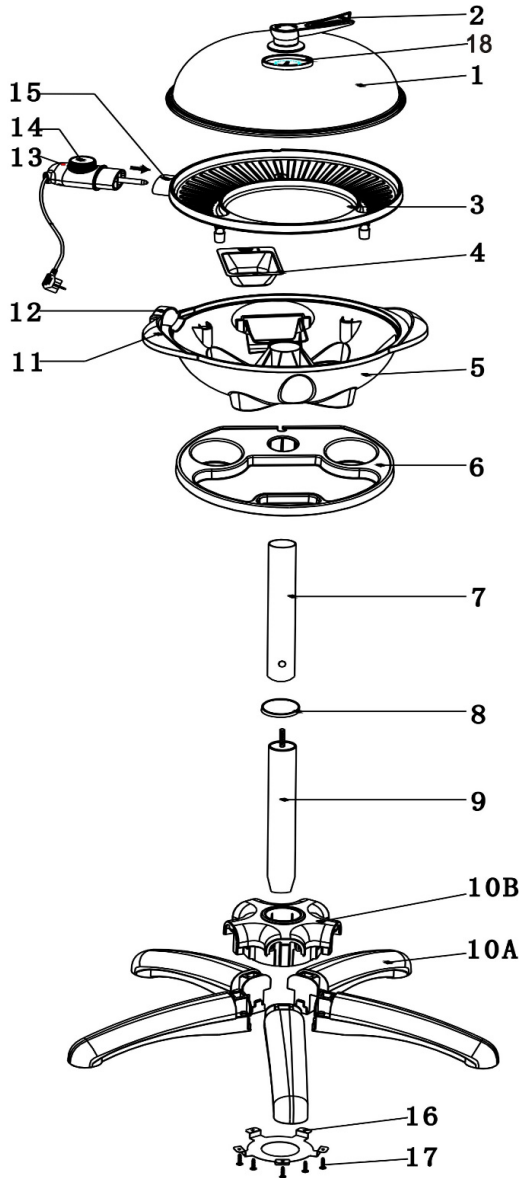
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Please check the device and the electrical wire timely, and stop using if you find some problems of the device.

- Never immerse the appliance with heating element.
- The appliance should be switched off at mains when not in use.
- Use only one appliance per plug and always use an earthed extension cable, with cross section of at least 1.0 mm<sup>2</sup>
- Do not touch the appliance (cover or grill plate) when cooking in order to prevent any risk of burning.
- The temperature of the surface will be very high when using, please keep it away from tinder.
- This appliance is only use for cooking.
- Never place your appliance on a fragile surface
- Only the appropriate connector must be used.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- The appliance must be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
- This appliance 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.
- Remove the lid from the appliances during use.
- The installation of a faulty current protective device with a rated breaking current offers you additional safety by ensuring that 30 mA will not be exceeded in the house installation. Let your installation electrician advice you. Danger also exists with appliance which have been switched off, this is why, after use, the plug should be removed for the mains.
- Do not use this appliance near the water contained in bath-tubs, washbasins or other receptacles neither expose it to rain or other humidity.
- The appliance must not be operated (disconnect the mains plug immediately) when:
  - the appliance, casing or cable is damaged
  - the appliance shows visible signs of damage.
  - a fault is suspected after a fall or the like
- Disconnect the main plug:
  - in case of faults during use.
  - before cleaning or moving the appliance from place to place.
  - after use
- Never pull the plug out of the socket by the flex or with wet hands.
- Never carry nor pull the appliance by the flex.
- Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it.
- Never immerse the mains cord or the thermostat plug in water or any other liquid.

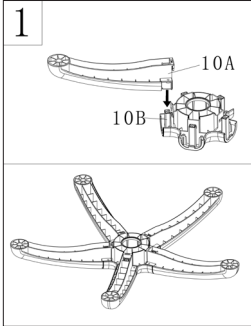
- Only use extension leads after having made sure that their condition is faultless and use an earthed wire with a minimum capacity of 10 A.
- Put the wire so that unintentional touching or drawing is impossible.
- Never bring the extension wire in touch with the hot grill plate.
- Always switch off the appliance before removing the mains plug.
- Before removing attachments or cleaning the grill, allow to cool completely.
- Take care! The grill plate will get very hot, and it stays hot for a long time after it has been switched off. Beware of burns! Do not touch any hot surfaces and take care when handling the appliance after use.
- Do not stand the grill over the edge or corner of the table and avoid contact with the hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near a hot gas electrical burner, or in a heated oven.
- Only use the appliance when it is placed on a stable and dry surface.
- Do not leave the appliance unattended.
- Do not use the appliance without the fat collecting bowl or the base.
- Never cover the grill plate with aluminium foil or trays (this might damage the non-stick coating)
- Make sure without fail that the device is installed correctly before you put this into operation (first of all if using the stand).
- Please, ensure that the grill plate must not touch the heating element-injury danger!
- Beware of fat spitting while grilling fat or juicy meat.
- Place the appliance on a surface that is resistant to heat. Keep the electric grill at least 10 cm from any walls when in operation.
- Use this appliance only as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury to persons.
- For safety reasons do not use attachments that were not recommended or supplied by the manufacturer.
- Only trained personnel should repair electrical appliances. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.

# Product Overview

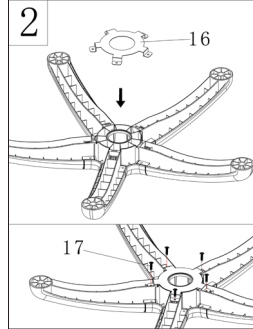
- 1 Metal grill hood
- 2 Handle of hood
- 3 Grill Plate
- 4 Fat collecting bowl
- 5 Base of appliance
- 6 Condiment tray
- 7 Upper stand tube
- 8 Decoration
- 9 Nether stand tube
- 10 A Stand foot  
B Stand base
- 11 Handle of base
- 12 Opening for appliance socket
- 13 Temperature indicator lamp
- 14 Detachable temperature regulator with cable
- 15 Appliance socket
- 16 Washer
- 17 Screws
- 18 Thermometer



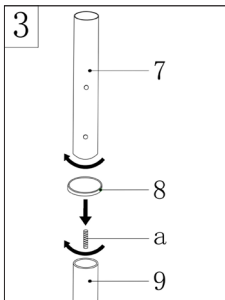
# Installation



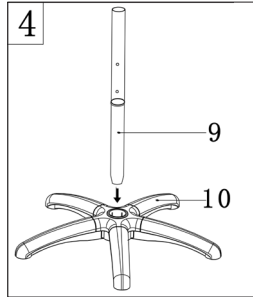
1 Install the stand feet (10A) into the stand base (10B) properly. There will be a “click” sound when the stand foot is fixed completely



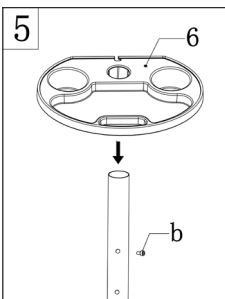
2 Place the washer (16) onto the stand base, and then install the screws (17) into the washer to fix the stand feet and stand base firmly.



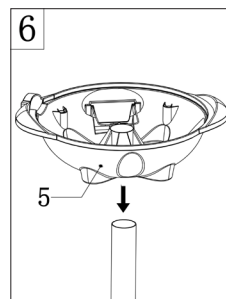
3 Install half of the threaded rod (a) in the nether tube (9). Put the decoration (8) on the nether tube (9) and assemble both tubes together; ensure that they are fixed well.



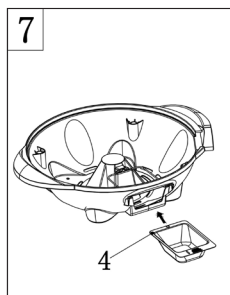
4 Connect the grill stand base (10) and the nether tube (9) together to form the complete grill stand. (The grill can be used with or without this stand).



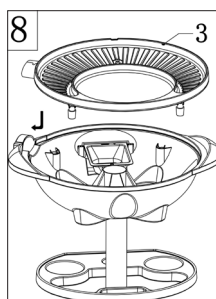
5 Install the screw (b) into upper tube (7), and then put the condiment tray on the upper tube (Making sure that the tray is fixed well)



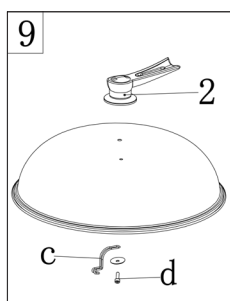
6 Place the bowl-shaped base of the appliance (5) onto the grill stand. (Making sure that the grill stand is placed on a dry flat, stable surface).



Put the fat collecting bowl (4) into the bracket supplied for it in the base of the appliance, buckle the hole of fat collecting bowl onto the screw to fix it well (The fat collecting bowl can be filled with little water to make it easier to clean).

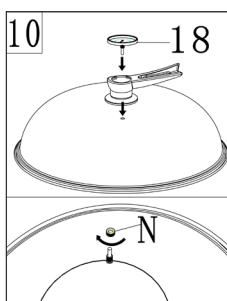


Place the grill plate (3) on the base of the appliance (5). First of all insert the appliance socket (15) into the opening intended for it (12), then set the grill plate horizontally on the appliance base.

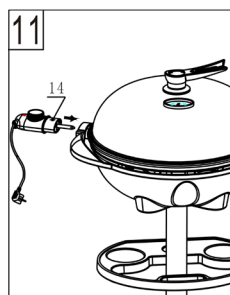


Install the handle (1) to the metal hood with the screw (e), gasket (d) and hook (c).

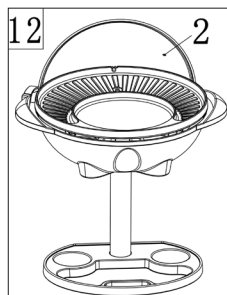
Then place the hood on the grill plate.



Insert the thermometer (18) into the hole of the grill hood and then fix it with the screw and nut (N) into the back side of the hood.



Push the detachable temperature regulator (14) as far as it will go into the grill's appliance socket.



The metal hood (2) can be opened and placed on the side by being hooked up on the edge of grill plate.

# Operation

## Before using the appliance for the first time

- Remove all the packaging materials and wash the grill plate (3), fat collecting bowl (4) and metal grill hood (1) thoroughly.
- Dry all the different parts thoroughly. This applies especially to the appliance socket (14). Never immerse the detachable temperature regulator (13) in water.
- Heat the grill to its maximum setting for about 3-5 minutes, with the metal grill hood closed and without putting any food on it. Residues left from the manufacturing process may cause some smell and smoke when the appliance is used for the first time.

## Operating the appliance

1. Connect the appliance to the mains electricity supply.
2. Set the temperature regulator (14) to the required temperature level (it usually takes about 3 minutes to heat up).
3. The temperature indicator lamp (13) will go out as soon as the required temperature has been reached.
4. Place the food to be grilled on the grill plate (3).

## Cooking times

The following are recommended cooking times. Different times will be required for different weights and sizes of foods to be grilled, and depending on whether you are grilling with or without the metal grill hood

Food to be grilled	Temperature grade setting	Cooking time
Steak/beef	5	15-20 mins
Lamb	5	12-18 mins
Chicken drumsticks	5	25-30 mins
Chops	5	20-25 mins
Chicken wings	5	15-20 mins
Fillet of pork	4-5	9-10 mins
Whole fish	5	12-15 mins
Kebabs	3-4	10-12 mins
Various sausages	3-4	12-15 mins



### Tips for grilling

- Your meat will be tendered if you marinate it overnight before cooking (the marinade is always made of oil (to and moistness), vinegar (to tenderize) and a mixture of seasonings).
- Always use tongs or some form of scoop to turn the grilled food (using a fork to turn the food will dry it out and damage the non-stick coating).
- Only turn meat and fish once during grilling. You do not need to turn it more than once and too much turning dries food out.
- Never cook meat for too long. Even pork is better if it is served when it is still somewhat pink and juicy.
- If cooked food sticks to the grill plate, rub the plate with a piece of kitchen paper soaked in oil from time to time.

## Cleaning and Care

1. Disconnect the appliance from the mains electricity supply.
2. Allow the grill to cool completely.
3. Take the detachable temperature regulator (13) out of the appliance socket.
4. Clean the grill plate (3) and grease collecting bowl (4) with warm washing-up water and damp cloth. Do not use steel wool pads, brush or abrasives to avoid any damages to the coating of grill.
5. Wipe the base of the appliance (5) with a damp cloth. Fat splashes can be removed with a mild cleaning agent.

*Note: The grill plate has a non-stick coating. Do not scratch this coating during either the grilling or the cleaning stages.*

*Tip: Protect the appliance from dust and dirt if it is not to be used for a prolonged length of time (wrap it in a plastic bag). Store it in a dry place.*

## Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

# Declaration of Conformity



Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

This product is conform to the following European Directives:

2004/108/EC (EMC)

2006/95/EC (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto. La preghiamo di leggere e di seguire attentamente le seguenti istruzioni per evitare eventuali danni tecnici.

Decliniamo ogni responsabilità in caso di danni dovuti a una mancata osservanza delle norme di sicurezza e ad un uso improprio del prodotto.

## Indice

Dati tecnici . . . . .	19
Avvertenze di sicurezza . . . . .	19
Descrizione del dispositivo . . . . .	22
Montaggio . . . . .	23
Utilizzo . . . . .	25
Pulizia e manutenzione . . . . .	26
Smaltimento . . . . .	26
Dichiarazione di conformità . . . . .	26

## Dati tecnici

Numero articolo	10028784
Alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
Potenza	1400-1600 W

## Avvertenze di sicurezza

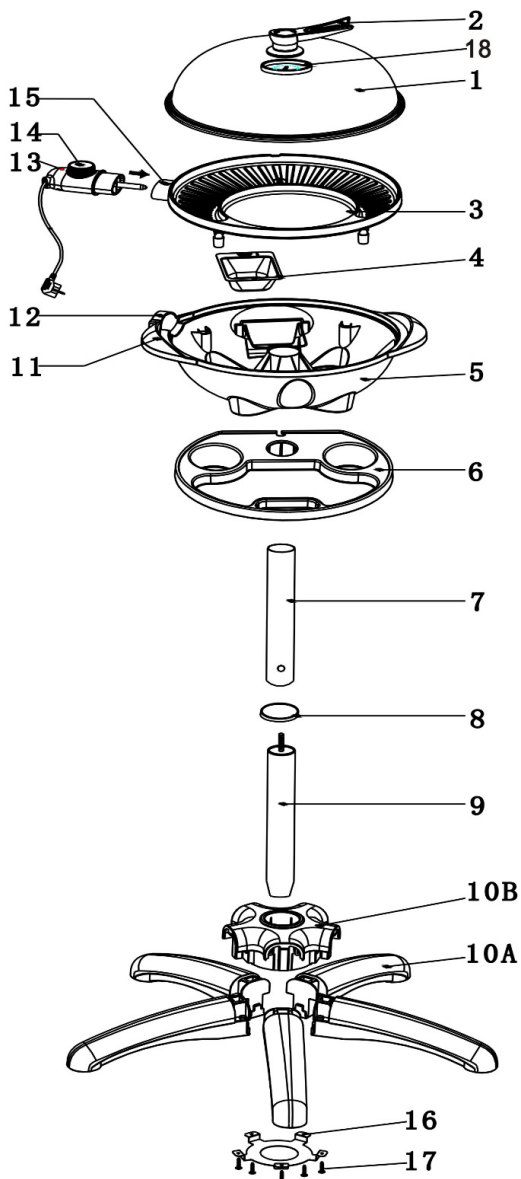
- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, ma solo se sotto sorveglianza e solo dopo essere state messe a conoscenza del funzionamento del dispositivo e dei pericoli ad esso connessi.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.
- Non far pulire o maneggiare il dispositivo dai bambini se non sono sorvegliati. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- Il dispositivo non deve essere collegato a una presa elettrica temporizzata programmabile né a un terminale con comando a distanza.
- In caso il cavo di alimentazione sia danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal centro assistenza clienti o da personale qualificato in modo da ridurre ogni tipo di rischio.
- Prima di pulire il dispositivo, disinserire la spina e, a seguito della pulizia, prima di utilizzare nuovamente il dispositivo, far asciugare completamente la presa.
- Mentre il dispositivo è acceso, il barbecue raggiunger temperature molto alte.

- Controllare regolarmente il cavo e il dispositivo e in caso si riscontrino dei problemi, non utilizzare il dispositivo.
- Non immergere il dispositivo e l'elemento riscaldante nell'acqua.
- A fine utilizzo spegnere il dispositivo.
- Non collegare assieme due o più prolunghes. In caso si utilizzi una prolunga, accertarsi che questa sia con messa a terra e che abbia un diametro di minimo 1 mm<sup>2</sup>.
- Durante l'utilizzo, non toccare il dispositivo (il coperchio o la graticola) per evitare scottature.
- La temperatura delle superfici diventa molto alta, tenere quindi il dispositivo lontano da sostanze infiammabili.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente a grigliare gli alimenti.
- Non collocare il dispositivo su superfici delicate.
- Utilizzare solo un connettore adatto.
- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione sia integro. Se presenta dei danni, non utilizzarlo.
- Il dispositivo deve essere alimentato mediante un sistema di protezione differenziale (RCD) avente una corrente residua nominale non superiore a 30 mA.
- Il dispositivo deve essere collegato a una presa elettrica con messa a terra.
- Non utilizzare carbonella e sostanze infiammabili simili per accendere il dispositivo.
- Questo dispositivo non è per uso commerciale, ma strettamente domestico e per impieghi simili, come per esempio angoli cucina di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; in motel e in strutture ricettive e residenziali affini.
- Durante l'utilizzo rimuovere il coperchio.
- L'utilizzo di un dispositivo di protezione differenziale con una corrente residua nominale non superiore ai 30mA, garantisce che la rete elettrica domestica non superi i 30 mA. Per l'installazione si consiglia di consultare un tecnico elettricista. Il pericolo di un sovraccarico di corrente sussiste anche a quando il dispositivo è spento, pertanto è necessario disinserire la spina dalla corrente elettrica ogni volta a fine utilizzo.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di vasche da bagno, lavelli o altri recipienti contenenti acqua. Non esporre il dispositivo a pioggia e a umidità.
- Non utilizzare il dispositivo se:
  - Il dispositivo, l'alloggiamento o il cavo sono danneggiati.
  - Il dispositivo riporta segni visibili di guasti.
  - Si riscontrano dei malfunzionamenti a seguito di cadute e simili.
- Disinserire la spina:
  - Se durante l'utilizzo si riscontrano dei malfunzionamenti.
- Prima di eseguire la pulizia del dispositivo o prima di spostarlo da un luogo all'altro.
- A fine utilizzo.
  - Non disinserire la spina con le mani bagnate.
  - Non disinserire la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
  - Non dislocare il cavo su bordi taglienti. Non accorciarlo.
  - Non immergere il cavo o il termostato nell'acqua o in altri liquidi.

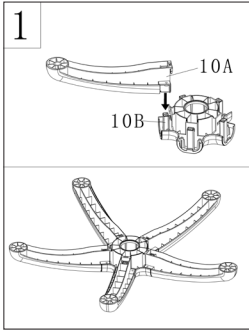
- Utilizzare una prolunga solo dopo aver accertato che questa sia con messa a terra e adatta a una corrente di minimo 10 A.
- Dislocare il cavo in modo che non sia di intralcio o intoppo.
- La prolunga non deve entrare in contatto con la graticola.
- Spegnerne sempre il dispositivo dal termostato prima di disinserire il cavo dalla presa elettrica.
- Far raffreddare completamente il barbecue prima di rimuovere gli accessori o prima di pulirlo.
- Attenzione! la griglia rimane calda per molto tempo anche dopo aver spento il dispositivo. Attenzione alle scottature. Non toccare le superfici e dopo l'utilizzo prestare molta attenzione se si è nelle vicinanze del dispositivo.
- Non collocare il dispositivo ai bordi o agli angoli di un tavolo ed evitare che entri in contatto con superfici calde.
- Non collocare il dispositivo nelle vicinanze di fornelli a gas, di fornelli elettrici o di forni.
- Non lasciare il dispositivo incustodito.
- Non utilizzare il dispositivo senza la vaschetta raccogli- grasso alla sua base.
- Non coprire la graticola con fogli di alluminio o vassoi.
- Prima di metterlo in funzione, accertarsi sempre che il dispositivo sia collocato stabilmente e correttamente, soprattutto se si utilizza il cavalletto.
- Fare attenzione che la griglia non entri in contatto con l'elemento riscaldante: può essere pericoloso.
- Quando si grigliano carni particolarmente ricche di grassi, fare attenzione agli spruzzi di grasso.
- Collocare il dispositivo su una superficie resistente al calore e durante l'utilizzo posizionarlo ad almeno 10 cm di distanza dalle pareti.
- Utilizzare il dispositivo seguendo le istruzioni descritte nel presente manuale. Un utilizzo non conforme alle istruzioni può provocare incendi, scosse elettriche e apportare lesioni alle persone.
- Per motivi di sicurezza, adoperare esclusivamente gli accessori consigliati dal produttore.
- Far riparare il dispositivo solo da personale qualificato. Riparazioni eseguite da personale non qualificato possono recare danni a chi lo utilizza.

## Descrizione del dispositivo

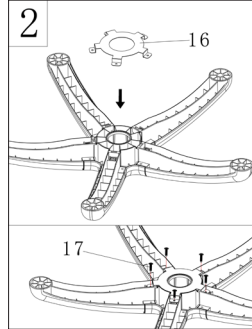
- 1 Coperchio
- 2 Manico del coperchio
- 3 Griglia
- 4 Vaschetta raccogli-grasso
- 5 Base del dispositivo
- 6 Vassoio accessorio
- 7 Tubo stativo superiore
- 8 Guarnizione
- 9 Tubo stativo inferiore
- 10 A Piedi d'appoggio  
B Base d'appoggio
- 11 Impugnatura della base del dispositivo
- 12 Apertura per la presa del termostato
- 13 Indicatore temperatura
- 14 Termostato estraibile con cavo elettrico
- 15 Presa per il termostato
- 16 Rondella di bloccaggio
- 17 Viti
- 18 Termometro



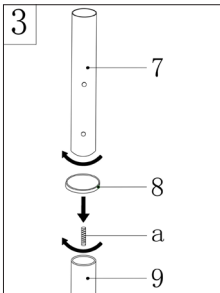
# Montaggio



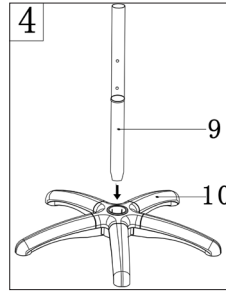
Inserire i piedi di appoggio (10A) nelle fessure poste sotto la base d'appoggio (10B). Un click indicherà che i piedi d'appoggio sono incastrati completamente.



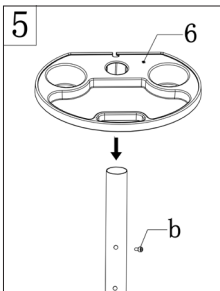
Collocare la rondella di bloccaggio (16) sotto la base d'appoggio e, avvitando le viti (17) alla rondella di bloccaggio, fissare la base d'appoggio ai piedi d'appoggio.



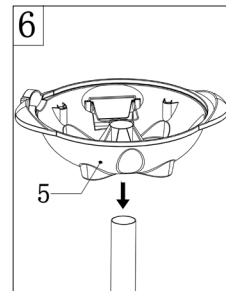
Avvitare metà della barretta filettata (a) nel tubo stativo inferiore (9). Quindi unire ambedue i tubi stativi, accertandosi che siano ben avvitati l'uno all'altro.



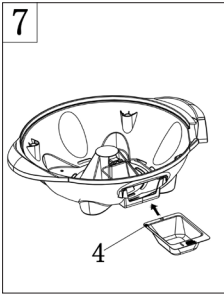
Inserire il tubo stativo inferiore (9) nel foro al centro della base d'appoggio precedentemente assemblata (10). L'elemento di supporto del barbecue è così completato. (Il barbecue può essere utilizzato anche senza l'elemento di supporto).



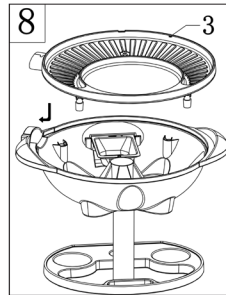
Infilare la vite (b) nel tubo stativo superiore (7). Quindi inserire il vassoio accessorio (6) nel tubo stativo superiore e accertarsi che sia ben incastrato.



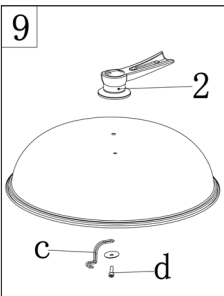
Sull'elemento di supporto collocare la base del barbecue a forma di ciotola (5). (Accertarsi che l'elemento di supporto sia collocato su una superficie piana, asciutta e stabile).



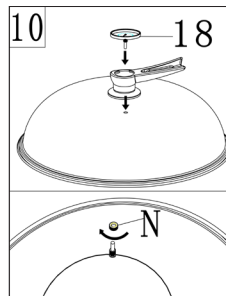
7 Inserire la vaschetta raccogli-grasso (4) nell'apposita apertura.



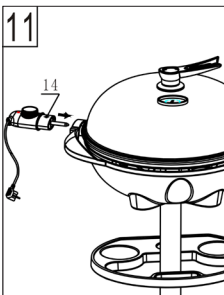
8 Posizionare orizzontalmente la griglia (3) sulla base del dispositivo a forma di ciotola (5) in modo che la presa per il termostato (15) si inserisca nell'apposita apertura (12) posta alla base del barbecue.



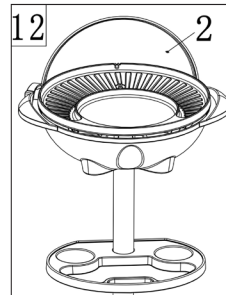
9 Fissare il manico (2) al coperchio (1) utilizzando la vite (e), la guarnizione (d) e il gancio (c). Collocare il coperchio sulla griglia.



10 Inserire il termometro (18) nel foro del coperchio e avvitarlo dalla parte interna del coperchio tramite una vite e un dado (N).



11 Infilare il termostato estraibile (14) nell'apposito attacco fino al completo inserimento.



12 Il coperchio (2) può essere sollevato e, fissandolo al gancio sul bordo della griglia, può essere usato come para schizzi.



# Utilizzo

## Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta:

- Rimuovere i materiali di imballaggio e lavare accuratamente la griglia (3), la vaschetta raccogli-grasso (4) e il coperchio (1).

## Impiego del dispositivo

1. Collegare il dispositivo alla rete elettrica.
2. Impostare il termostato (14) sulla temperatura desiderata. (Normalmente sono necessari circa 3 minuti affinché il dispositivo si riscaldi.)
3. L'indicatore luminoso della temperatura (13) si spegne non appena viene raggiunta la temperatura impostata.
4. Disporre gli alimenti sulla griglia.

## Tempi di cottura

Nella seguente tabella vengono indicati i tempi di cottura consigliati. Tuttavia questi variano in base alla grandezza e al peso degli alimenti da grigliare, come anche se si usa o meno il coperchio.

Alimenti da grigliare	Temperatura consigliata	Tempi di cottura (in minuti)
Bistecca/ Manzo	5	15-20
Agnello	5	12-18
Cosce di pollo	5	25-30
Costolette	5	20-25
Ali di pollo	5	15-20
Filetto di maiale	4-5	9-10
Pesce intero	5	12-15
Kebab	3-4	10-12
Vari tipi di wurstel	3-4	12-15

## Consigli per grigliare

- Per una notte lasciare marinare la carne in modo che diventi più tenera. La marinatura consiste di olio (per rendere la carne succosa), aceto (per intenerirla) e spezie varie.
- Utilizzare una pinza o una spatola per rigirare gli alimenti disposti sulla griglia. Se per fare questo si utilizza una forchetta, la carne viene disidratata risultando così stopposa e inoltre si danneggia il rivestimento antiaderente.

- Non grigliare troppo a lungo la carne. La stessa carne di maiale è più saporita e appetitosa se viene servita leggermente rosata.
- Se gli alimenti si attaccano alla griglia, passarci sopra un panno da cucina impregnato di olio.

## Pulizia e manutenzione

1. Scollegare il dispositivo dalla corrente elettrica.
2. Far raffreddare completamente il barbecue.
3. Disinserire il termostato dalla sua presa.
4. Pulire la griglia e la vaschetta raccogli-grasso sotto acqua corrente calda e con un panno umido. Non utilizzare pagliette, spazzole o tessuti abrasivi in modo da evitare di danneggiare le superfici.
5. Asciugare la base del dispositivo con un panno umido. I resti di grasso possono essere rimossi utilizzando un detergente neutro.

*Nota. La griglia ha un rivestimento antiaderente. Si consiglia quindi di non sfregarla né mentre si griglia né durante le operazioni di pulizia..*

## Smaltimento



Se sul prodotto è presente il simbolo qui a sinistra (un cassonetto dei rifiuti mobile barrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti insieme ai rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni locali vigenti in merito alla raccolta differenziata di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire i vecchi dispositivi insieme ai rifiuti domestici. Attraverso uno smaltimento responsabile e conforme alle direttive, è possibile salvaguardare l'ambiente e chi ci circonda da possibili conseguenze negative. Il riciclaggio di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

## Dichiarazione di conformità



Produttore: Chal-Tec Vertriebs Handels GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlino, Germania

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE (EMC)

2006/95/CE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages techniques. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

## Sommaire

Données techniques . . . . .	27
Consignes de sécurité . . . . .	27
Aperçu de l'appareil . . . . .	29
Montage . . . . .	30
Utilisation . . . . .	32
Entretien et nettoyage . . . . .	33
Informations sur le recyclage . . . . .	33
Déclaration de conformité . . . . .	33

## Données techniques

Numéro d'article	10028784
Alimentation électrique	220-240 V 50/60 Hz
Puissance	1400-1600 W

## Consignes de sécurité

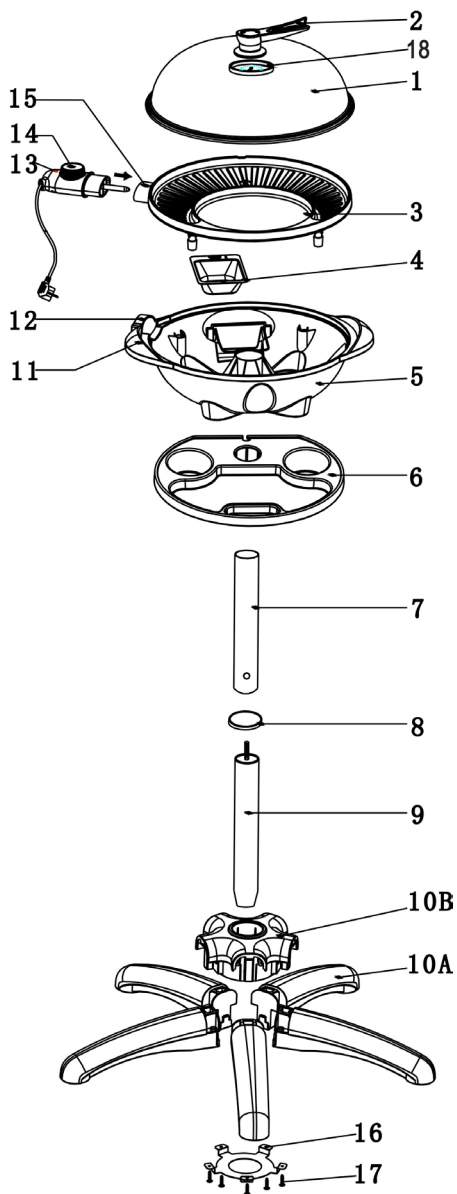
- Pour réduire tout danger d'électrocution, ne retirer aucun panneau protecteur. L'appareil contient des éléments qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Seul un professionnel qualifié est autorisé à effectuer les réparations nécessaires.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à l'humidité. Ne pas placer de récipients contenant des liquides, tels que des vases, sur l'appareil.
- Ne pas laisser d'objet métallique tomber sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objet lourd sur l'appareil.
- Utiliser uniquement des accessoires recommandés par le fabricant.
- Une réparation est nécessaire si l'appareil a été endommagé d'une quelconque manière, si des liquides ou des objets sont tombés dessus, si l'appareil a été exposé à la pluie ou à l'humidité, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi une chute. Ne pas réparer l'appareil soi-même.
- L'appareil ne peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et/ou par des personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances.

seulement une fois que celles-ci aient été entièrement sensibilisées aux consignes d'utilisation et de sécurité. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

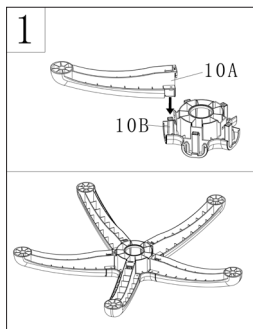
- Ne pas brancher l'appareil à une prise télécommandée ou à une minuterie externe.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Dans ce cas, les faire remplacer par le fabricant.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Bien sécher l'appareil avant de le réutiliser.
- Vérifier régulièrement l'état du thermostat. En cas de dysfonctionnements, changer la pièce endommagée par une pièce identique.
- Ne jamais plonger l'appareil, et surtout le thermostat, dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Si une rallonge doit être utilisée, la brancher à une prise avec mise à terre.
- Brancher l'appareil à l'une des prises de votre domicile. La tension du circuit électrique ne doit pas dépasser les 30 mA.
- Lorsque l'appareil est utilisé, il devient très chaud. Ne pas toucher les surfaces sous risque de brûlure.
- Installer l'appareil sur une surface stable et plate.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.
- Laisser l'appareil complètement refroidir avant de le nettoyer, de le stocker ou de le ranger.
- Le barbecue est chauffé électriquement. Ne pas utiliser de charbon ou d'autre matériel inflammables.
- L'appareil est destiné à un usage domestique ou pour un environnement similaire.

## Aperçu de l'appareil

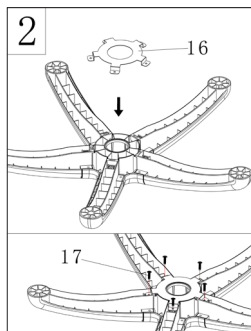
- 1 Couverture
- 2 Poignée
- 3 Plaque de grill
- 4 Collecteur de graisse
- 5 Tablette
- 6 Tube de support supérieur
- 7 Élément décoratif
- 8 Tube de support inférieur
- 9 A Pieds  
B Disque de soutien
- 10 Poignée
- 11 Ouverte pour le branchement
- 12 Témoin lumineux de la température
- 13 Thermostat avec cordon d'alimentation et fiche
- 14 Réceptacle de la cuve
- 15 Rondelle
- 16 Vis
- 17 Thermomètre



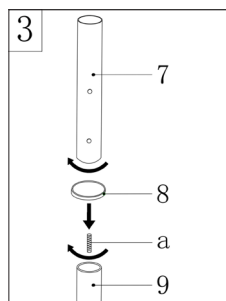
# Montage



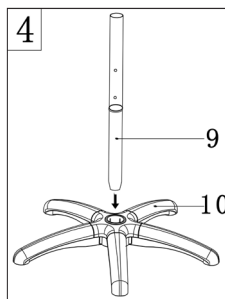
1 Introduire les pieds (10A) dans le support central (10B) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.



2 Placer le disque de soutien (16) sur la partie inférieure du support central et le fixer à l'aide des vis (17), comme l'indique l'illustration ci-contre.

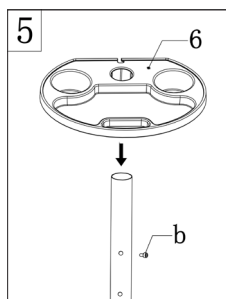


3 Visser la tige filetée (a) dans le tube de support inférieur (9). Insérer ensuite l'élément de décoration (8) puis visser le tube supérieur (7) sur le tube inférieur (9).

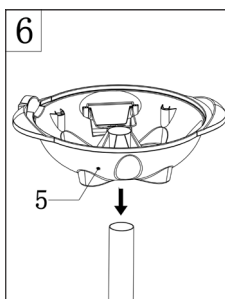


4 Insérer le tube de support inférieur (9) dans le support central (10) pour compléter l'élément de support.

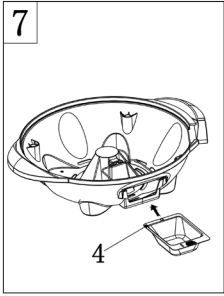
Le barbecue peut être utilisé avec ou sans pied. Pour utiliser le barbecue sans pied, le placer sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.



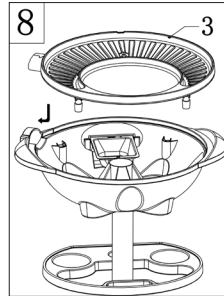
5 Insérer la vis (b) dans l'un des trous du tube de support, à la hauteur de votre choix. Faire ensuite glisser la tablette (6) dans le tube de support supérieur.



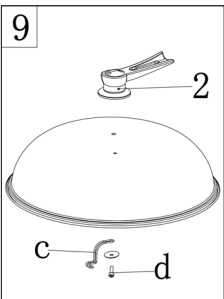
6 Placer la cuve (5) sur le tube de support supérieur.



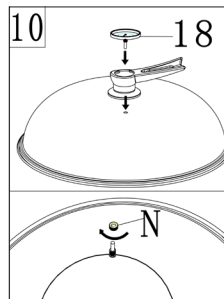
7 Introduire le collecteur de graisse (9) dans l'ouverture de la cuve.



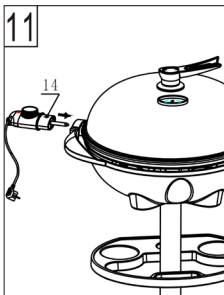
Placer la grille (8) sur la cuve. Le port pour le thermostat et le branchement doit s'insérer parfaitement dans le réceptacle de la cuve à cet effet.



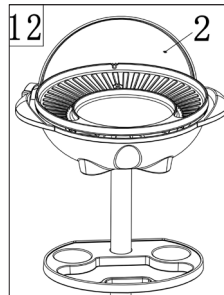
9 Fixer la poignée (2) et le crochet (c) au couvercle à l'aide d'une vis (d) et d'une rondelle.



10 Introduire le thermomètre (18) dans le trou du couvercle. Bien le fixer en vissant un écrou (N) de l'autre côté du couvercle.



11 Connecter l'unité de branchement/thermostat au barbecue.



12 Le couvercle (2) peut s'ouvrir et être rabaisé sur le côté en l'accrochant au crochet.

# Utilisation

## Avant la première utilisation

- Retirer tous les éléments d'emballage et nettoyer la plaque de grill (3), le collecteur de graisse (4) et le couvercle (1) avec précaution

## Utilisation de l'appareil

1. Raccorder la fiche du cordon d'alimentation à une prise de courant.
2. Régler le thermostat à la température de votre choix. Attendre environ 3 minutes pour que l'appareil chauffe)
3. Le témoin lumineux de la température s'éteint automatiquement dès que l'appareil atteint la température préréglée.
4. Placer les aliments sur la grille .

## Temps de cuisson

Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des temps de cuisson conseillés. Le poids et la taille des aliments ainsi que l'usage du couvercle peuvent faire varier les temps de cuisson.

Aliments	Réglage de la température	Temps de cuisson (en minutes)
Steak/Bœuf	5	15-20
Agneau	5	12-18
Cuisses de poulet	5	25-30
Côtelette	5	20-25
Ailes de poulet	5	15-20
Filet de porc	4-5	9-10
Poisson entier	5	12-15
Kébab	3-4	10-12
Plusieurs saucisses	3-4	12-15

## Astuces

- Pour une viande plus tendre, la laisser mariner toute la nuit dans de l'huile (pour que la viande reste ju-  
teuse), du vinaigre (pour la rendre plus tendre) et dans un mélange d'épices.
- Toujours utiliser des pinces ou des spatules pour retourner les aliments pour éviter de dessécher les ali-  
ments et d'endommager le revêtement antiadhésif.



- Ne pas laisser la viande griller trop longtemps. La viande de porc est meilleure lorsqu'elle est servie légèrement saignante et juteuse.
- Si les aliments collent à la plaque du grill, la frotter avec de l'essuie-tout imbibé d'un peu d'huile.

## Entretien et nettoyage

1. Débrancher l'appareil.
2. Laisser le grill complètement refroidir.
3. Retirer le thermostat de son réceptacle.
4. Nettoyer la plaque du grill et le collecteur de graisse avec de l'eau savonneuse tiède et un torchon humide. Ne pas utiliser d'éponge en laine d'acier, de brosse ou de serpillière pour ne pas endommager le revêtement.
5. Passer un torchon humide sur la base de l'appareil (5). Les éclaboussures de graisse peuvent être éliminées à l'aide d'un détergent léger..

*Indication : la plaque du grill est constituée d'un revêtement antiadhésif. Veiller à ne pas le rayer lors du nettoyage.*

## Informations sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

## Déclaration de conformité



Fabricant : CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2004/108/CE (CEM)  
 2006/95/CE (LVD)  
 2011/65/UE (RoHS)

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

## Índice

Datos técnicos . . . . .	34
Indicaciones de seguridad . . . . .	34
Descripción del aparato . . . . .	36
Montaje . . . . .	37
Uso . . . . .	39
Limpieza y cuidado . . . . .	40
Indicaciones para la retirada del aparato . . . . .	40
Declaración de conformidad . . . . .	40

## Datos técnicos

Artikelnummer	10028784
Suministro eléctrico	220-240 V 50/60 Hz
Consumo de energía	1400-1600 W

## Indicaciones de seguridad

- Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no abra el armazón de la barbacoa. El aparato contiene piezas que no son accesibles al usuario. Las reparaciones deberán llevarse a cabo solamente por personal técnico cualificado.
- No exponga el aparato al agua ni a la humedad ni coloque encima recipientes que contengan líquido, como jarrones.
- No deje caer objetos de metal sobre el aparato.
- No coloque objetos pesados encima del aparato.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- Será necesario reparar el aparato cuando este ha sufrido algún tipo de daño; es decir, cuando se han filtrado líquidos en su interior, cuando han caído objetos sobre él, cuando el aparato se ha visto expuesto a la lluvia o humedad, cuando no funciona correctamente o cuando se ha dejado caer. No intente reparar el aparato usted mismo.
- El aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente si estas han recibido previamente instrucciones sobre el funcionamiento del aparato

y si están supervisadas por otra persona. Los niños deberán estar vigilados para evitar que juegen con el aparato.

- No conecte el aparato a tomas de corriente con temporizador ni con control remoto.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato y contacte con el fabricante para que sustituya la pieza defectuosa.
- El cable de alimentación ha de desenchufarse antes de proceder a limpiar el aparato. Deje que los conectores se sequen completamente tras la limpieza antes de encender de nuevo el aparato.
- Compruebe que el termostato funciona perfectamente. Si detecta alguna anomalía, sustituya la pieza por otra idéntica.
- Nunca sumerja el aparato ni el termostato en agua ni en ningún otro líquido.
- Si utiliza un alargador, este debe contar con una toma de tierra y una sección del cable de al menos 1 mm.
- El suministro eléctrico podrá realizarse a través de una toma de corriente doméstica habitual. El fusible para el circuito eléctrico utilizado no debe superar los 30 mA.
- El aparato se calentará mucho durante su funcionamiento. No toque su superficie, podría quemarse.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable.
- Apague inmediatamente el aparato cuando no lo utilice.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo, empaquetarlo o guardarlo.
- La barbacoa eléctrica se calienta por medio de la electricidad, por lo que no debe utilizar carbón ni ningún otro combustible.
- El aparato está concebido para un uso doméstico o similar.

### **Piezas pequeñas/partes el embalaje**

- Mantenga las piezas pequeñas (p.ej. tornillos y otro material de montaje) y las partes del embalaje fuera del alcance de los niños para evitar que se atraganten. No permita que los niños pequeños jueguen con los plásticos, pueden provocar riesgo de asfixia.

### **Transporte**

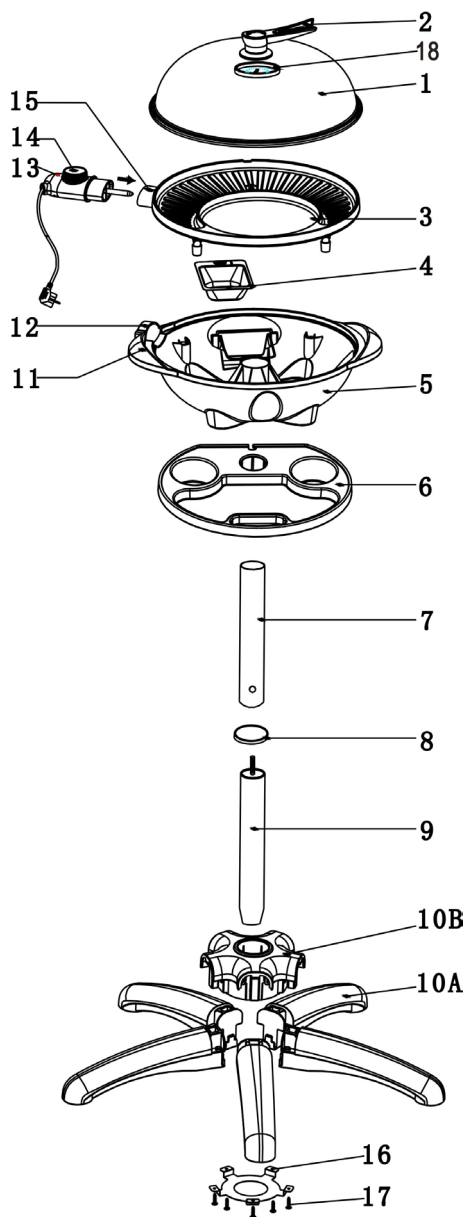
- Conserve el embalaje original. Para proteger el aparato durante el transporte introdúzcalo en su embalaje original.

### **Limpieza**

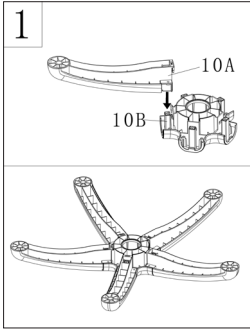
- No utilice líquidos volátiles, como sprays insecticidas. El exterior del aparato podría dañarse si se frota demasiado fuerte. Limpie la parrilla y la bandeja recoge grasa con agua tibia, un detergente no abrasivo y un paño suave. El recubrimiento antiadherente de la parrilla es propenso a rayarse al contacto con objetos duros. No utilice lana de acero u objetos similares para limpiarla. Limpie el resto de superficies con un paño suave y húmedo. Proteja el aparato del polvo y de la suciedad guardándolo en su embalaje si no lo utiliza durante un periodo de tiempo prolongado.

## Descripción del aparato

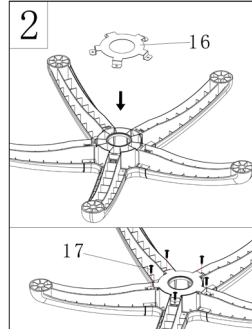
- 1 Tapa
- 2 Asa
- 3 Parrilla
- 4 Bandeja recoge grasa extraíble
- 5 Base de la parrilla
- 6 Bandeja
- 7 Soporte superior
- 8 Embellecedor
- 9 Soporte inferior
- 10 A. Base  
B. Patas
- 11 Asa
- 12 Conector para el termostato
- 13 LED indicador de temperatura
- 14 Termostato con cable y enchufe
- 15 Conexión a la red eléctrica
- 16 Junta
- 17 Tornillos
- 18 Termómetros



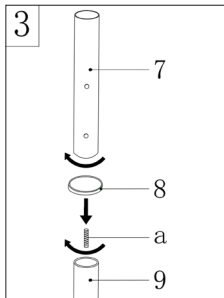
# Montaje



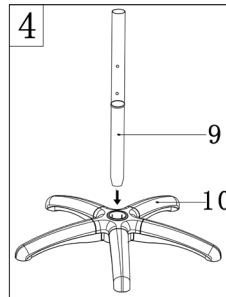
Encaje las patas (16b) en los enganches de la base (16a) hasta que queden completamente fijos.



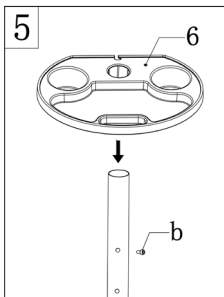
Coloque la junta (17) en la parte inferior de las patas y atornillela tal y como se indica en la ilustración.



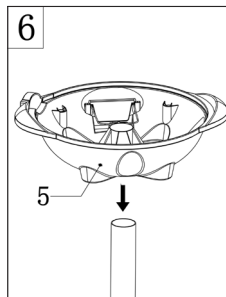
Enrosque la barra roscada en el soporte inferior. Coloque a continuación el embellecedor y por último el soporte superior.



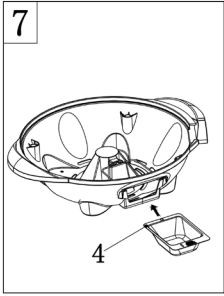
Una el soporte a las patas para completar la base de apoyo. La barbacoa puede utilizarse con o sin patas. En el segundo caso, deberá colocarla en una superficie plana, estable y resistente al calor.



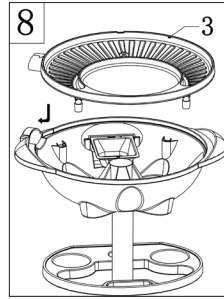
Introduzca los tornillos (b) en uno de los orificios para conseguir la altura deseada y coloque la bandeja sobre el soporte.



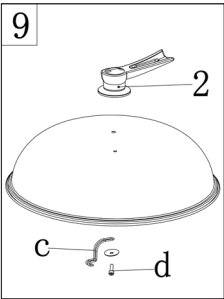
Encaje la parte inferior de la parrilla (con forma de fuente) en el soporte.



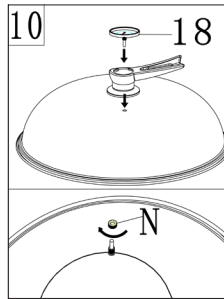
7  
 Se introduce la bandeja recoge grasa en la abertura correspondiente.



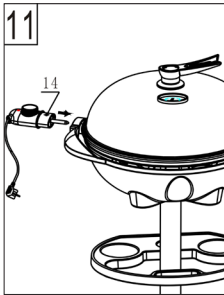
8  
 Encaje la parrilla en su base. El termostato y el conector de la red eléctrica deberán colocarse exactamente en el lugar indicado.



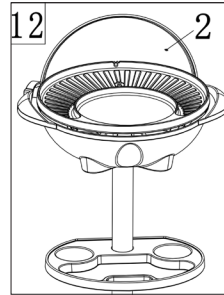
9  
 Fije el asa a la tapa con un tornillo, una arandela y añada el gancho para colgar.



10  
 Introduzca el termómetro (18) en el orificio de la tapa y enrósquelo por la parte interior de la misma con un tornillo y una tuerca (N).



11  
 Encaje el termostato extraíble con conector a la red en el compartimento correspondiente.



12  
 Puede abrir la tapa y moverla hacia un lado colgándola en el borde de la parrilla.

## Antes del primer uso

- Retire el embalaje y limpie la parrilla (3), la bandeja recoge grasa (4) y la tapa (1).

## Utilizar el aparato

1. Conecte el aparato al suministro eléctrico.
2. Ajuste el regulador de temperatura (14) para conseguir la temperatura deseada (el aparato necesita unos tres minutos para calentarse).
3. La luz del indicador de temperatura (13) se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada.
4. Coloque los alimentos sobre la parrilla

## Tiempos de cocción

A continuación le presentamos una tabla con los tiempos de cocción recomendados. Dependiendo del peso y tamaño del alimento, se necesitará un tiempo de cocción distinto, además de la diferencia entre cocinar con o sin tapa.

Alimento	Ajuste de temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
Filete/ternera	5	15-20
Cordero	5	12-18
Muslo de pollo	5	25-30
Chuleta	5	20-25
Alitas de pollo	5	15-20
Filete de cerdo	4-5	9-10
Pescado (entero)	5	12-15
Kebab	3-4	10-12
Salchichas	3-4	12-15

## Consejos de preparación

- Si quiere que la carne quede más tierna, puede marinarla la noche anterior. La marinada se prepara con aceite (para mantener la carne jugosa), vinagre (para enternecerla) y una mezcla de especias.
- Utilice siempre tenazas o espátulas para darle la vuelta a los alimentos. Si utiliza un tenedor, el alimento se resecará y la capa antiadherente de la parrilla podría dañarse.
- No mantenga los alimentos en la parrilla durante demasiado tiempo. Se recomienda que la carne de cerdo conserve un color rosado y esté jugosa antes de servirla.

- Si el alimento se queda pegado a la parrilla, frote esta última con un paño empapado en aceite

## Limpeza y cuidado

1. Desenchufe el aparato.
2. Deje que la parrilla se enfríe completamente.
3. Extraiga el regulador de temperatura del conector del aparato.
4. Limpie la parrilla y la bandeja recoge grasa con agua tibia con jabón y un paño húmedo. No utilice estropajos de acero, cepillos ni bayetas abrasivas para no dañar la superficie antiadherente.
5. Seque la base del aparato (5) con un paño húmedo. Puede retirar las salpicaduras de grasa con un producto no abrasivo.

*Advertencia: la parrilla está provista de una capa antiadherente. No rasque esta capa ni durante la preparación de alimentos ni durante la limpieza de la parrilla.*

## Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

## Declaración de conformidad



Fabricante : CHAL- TEC Vertriebs --+ Handels GmbH , Wallstraße 16, 10179 Berlin, Alemania

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2004/108/CE (EMC)  
2011/65/UE (refundición RoHS 2)  
2006/95/CE (baja tensión)