

GRILLPOT

Elektro-Grill
Electric Grill
Parrilla eléctrica
Grill électrique
Griglia elettrica

10028784



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

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. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4	English 15
Geräteübersicht 5	Español 25
Zusammenbau 6	Français 35
Bedienung 9	Italiano 45
Reinigung und Pflege 11	
Fehlerbehebung 11	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 12	
Hinweise zur Entsorgung 14	
Hersteller & Importeur (UK) 14	

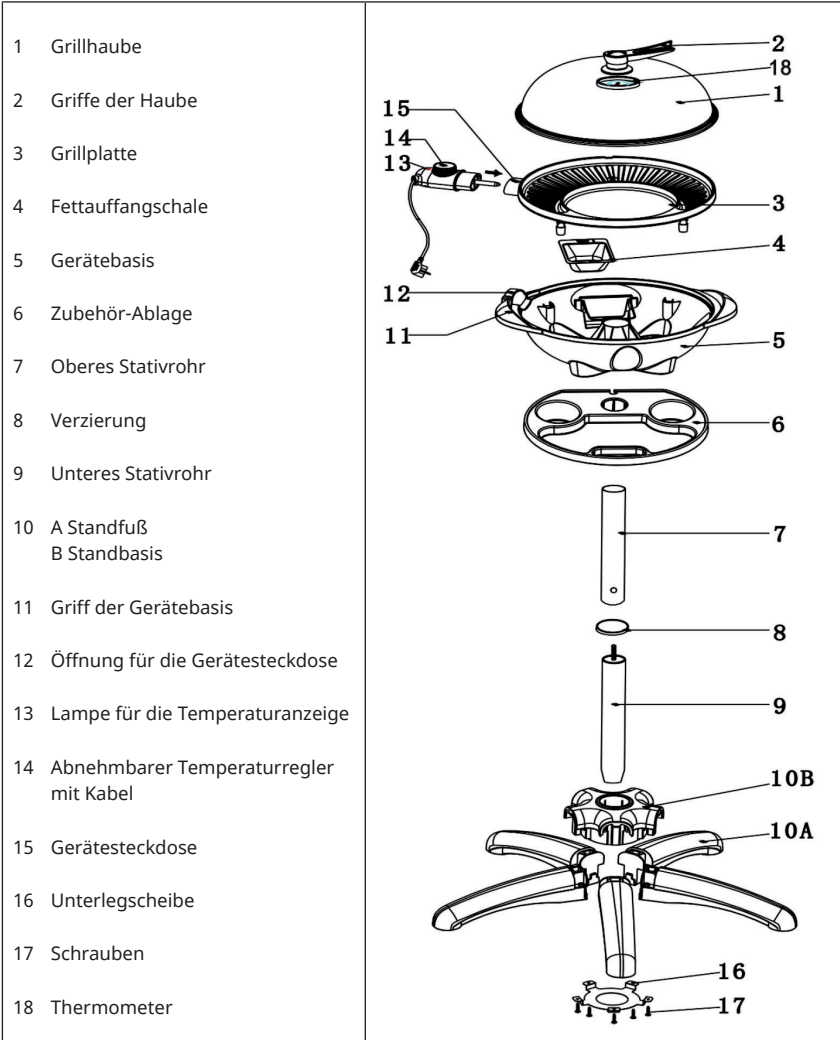
TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10028784
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung (max.)	1600 W

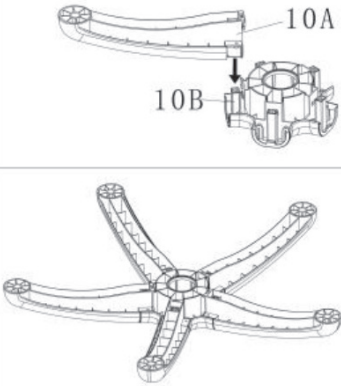
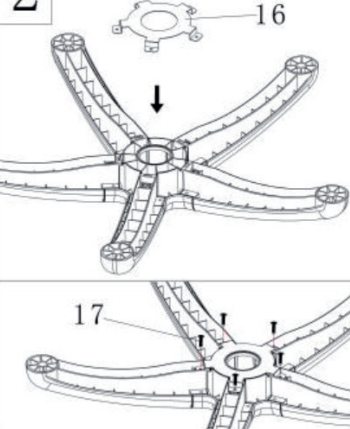
SICHERHEITSHINWEISE

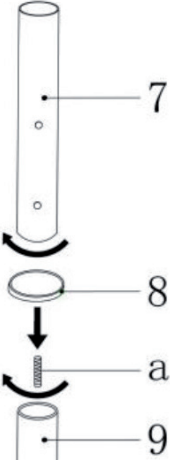
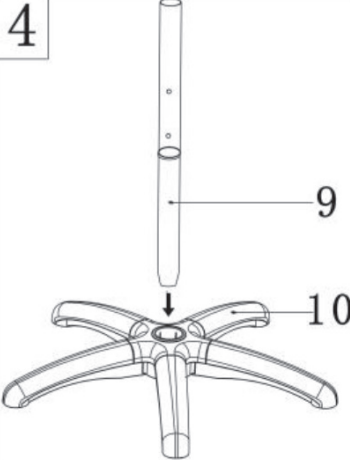
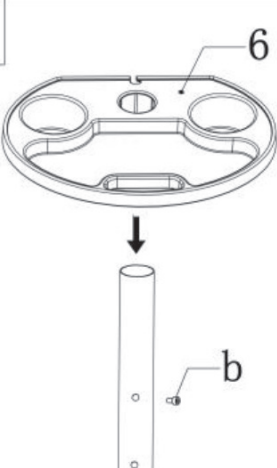
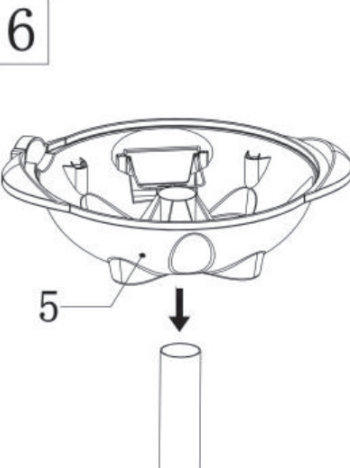
- Schließen Sie das Gerät so an, dass der Netzstecker jederzeit leicht zugänglich ist.
- Untersuchen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden, versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen Timer oder eine ferngesteuerte Steckdose an.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Benutzen Sie das Kabel nicht als Handgriff.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass keiner darüber stolpert.
- Lassen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten verlaufen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in nassen Räumen oder im Regen.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht in Wasser fallen kann. Sollte es doch in Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und fassen Sie das Gerät erst dann an.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Halten Sie das Gerät fern von offenem Feuer und Wärmequellen.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Halten Sie Kinder vom Grill fern und lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
- Achten Sie darauf, dass sich um den Grill herum keine leicht entzündlichen Gegenstände und Materialien befinden.
- Halten Sie mindestens 30 cm Abstand zu Wänden.
- Fassen Sie während des Betriebs nicht den Grillrost oder andere heiße Oberflächen an.
- Bewegen Sie das Gerät erst wenn es komplett abgekühlt ist. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.
- Stellen Sie das Gerät nur auf hitzeempfindliche Oberflächen. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht zu nah am Rand steht.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht direkt unter Küchenschränke oder regale.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Herdes.

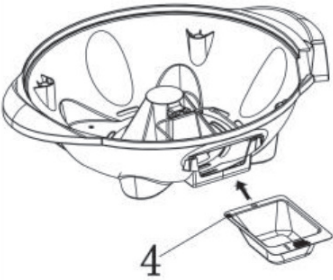
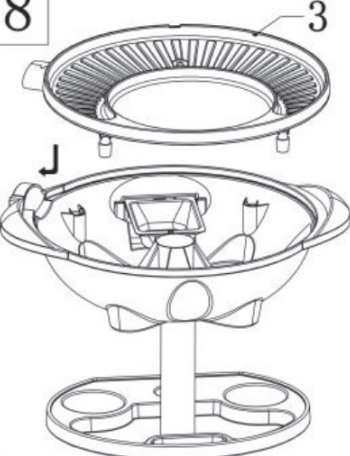
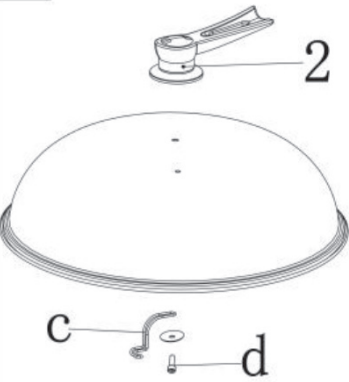
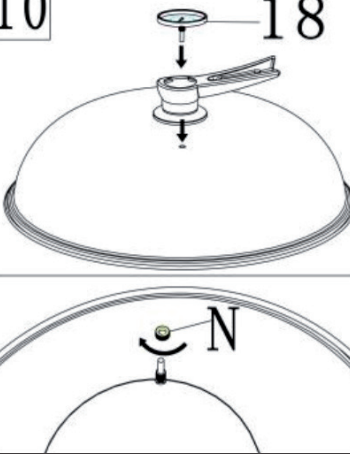
GERÄTEÜBERSICHT

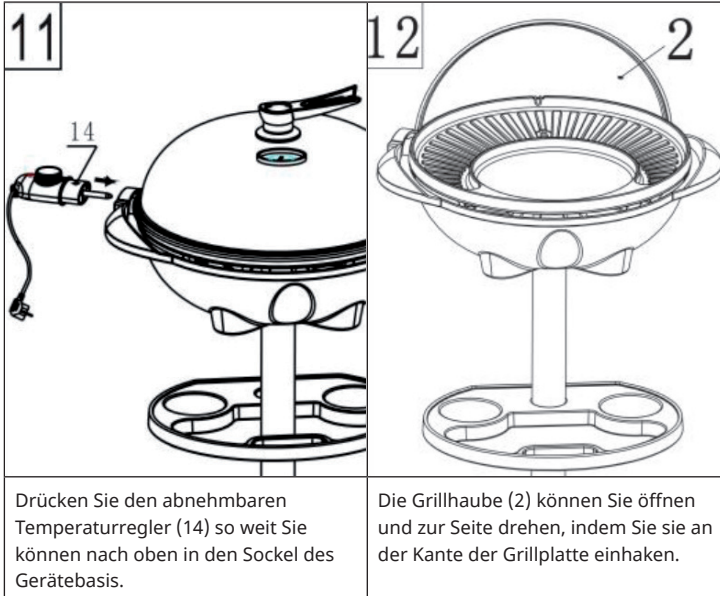


ZUSAMMENBAU

<p>1</p> 	<p>2</p> 
<p>Stecken Sie die FüÙe (10A) fest in den Sockel (10B). Wenn ein Fuß richtig einrastet klickt es.</p>	<p>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.</p>

<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>Schrauben Sie die Hälfte des Stangengewindes (a) in das untere Stativrohr (9), und verbinden Sie beide Rohre miteinander. Stellen Sie sicher, dass Sie fest miteinander verschraubt sind.</p>	<p>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.</p>
<p>5</p> 	<p>6</p> 
<p>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.</p>	<p>Stellen Sie die schüsselförmige Gerätebasis (5) auf den Grillständer. Achten Sie darauf, dass der Grillständer auf trockenem, flachem und stabilem Untergrund steht.</p>

<p>7</p> 	<p>8</p> 
<p>Stellen Sie die Fettauffangschale(4) in die Halterung, die zur Gerätebasis gehört.</p>	<p>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.</p>
<p>9</p> 	<p>10</p> 
<p>Montieren Sie den Griff (1) in die Grillhaube mit der Schraube (e), der Dichtung (c) und dem Haken (d). Dann stellen Sie die Grillhaube auf die Grillplatte.</p>	<p>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).</p>



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

Wichtige Hinweise


- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gehäuse eindringt, es könnte einen Kurzschluss auslösen.
- Tauchen Sie den Grill, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine aggressiven Reiniger und keine metallenen oder scharfen Gegenstände, wie Messer oder Kratzer.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät heiz sich nicht auf.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Das Gerät geht von alleine aus.	Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist geht der Thermostat automatisch aus.	Sobald die Temperatur unterschritten wird geht der Thermostat automatisch wieder an.
		Drehen Sie den Thermostat auf eine höhere Temperatur.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions	16
Device Overview	17
Installation	18
Operation	21
Cleaning and Care	23
Troubleshooting	23
Disposal Considerations	24
Manufacturer & Importer (UK)	24

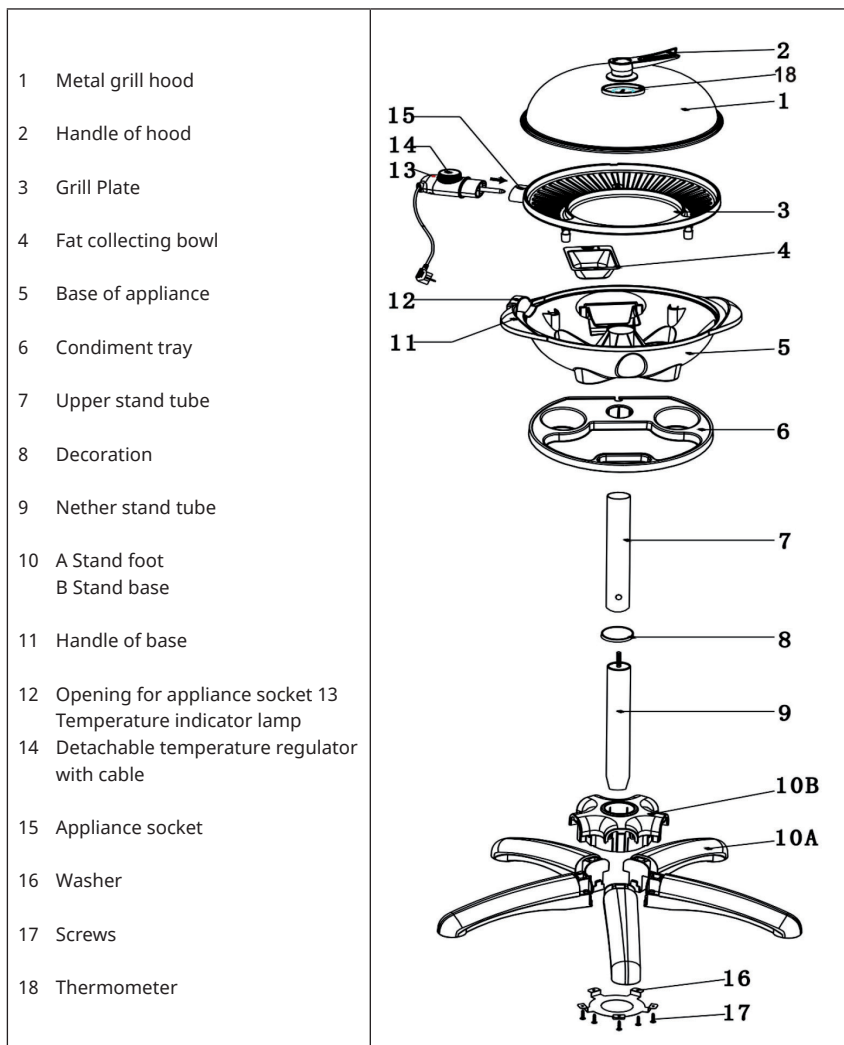
TECHNICAL DATA

Item number	10028784
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power (max)	1600 W

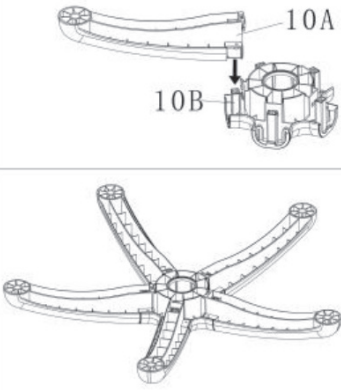
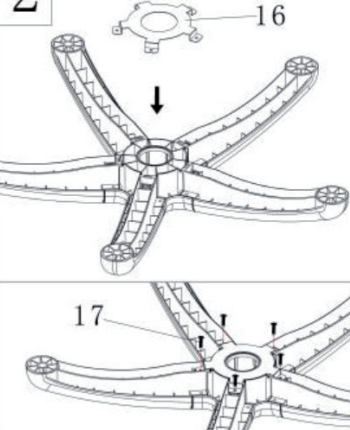
SAFETY INSTRUCTIONS

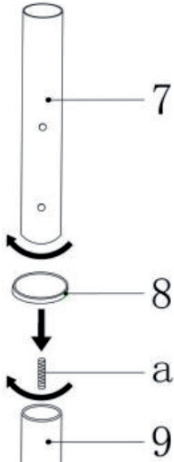
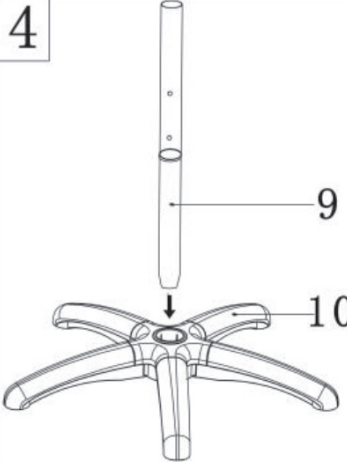
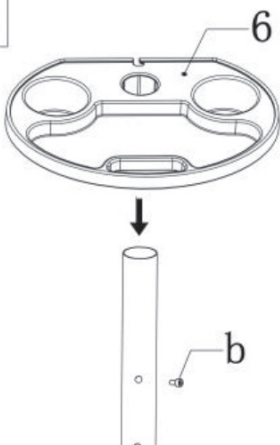
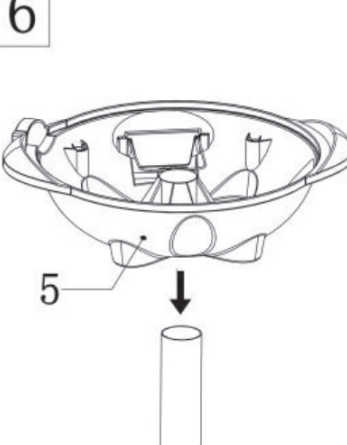
- Connect the device so that the mains plug is easily accessible at all times.
- Inspect the power cord regularly for damage. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized service center or a similarly qualified person.
- Repairs may only be carried out by qualified personnel, do not attempt to repair the device yourself.
- Do not connect the unit to a timer or a remote control power outlet.
- Never immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquids.
- Do not handle the plug with wet hands.
- Do not pull the plug out of the socket by the cable, but hold it firmly by hand when pulling it off.
- Do not use the cable as a handle.
- Lay the cable in such a way that no one will trip over it.
- Do not let the cable run over sharp edges.
- Do not use the unit in wet rooms or in the rain.
- Place the appliance in such a way that it cannot fall into water. If it does fall into water, immediately unplug the appliance from the wall outlet and only then touch the appliance.
- Unplug the appliance from the wall outlet when it is no longer in use.
- Keep the appliance away from open fire and heat sources.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Keep children away from the grill and do not leave the appliance unattended during operation.
- Place the appliance on a stable, level surface.
- Make sure that there are no easily inflammable objects or materials around the grill.
- Keep at least 30 cm away from walls.
- Do not touch the grill grate or other hot surfaces during operation.
- Do not move the appliance until it has cooled down completely. Only touch the appliance by the handles provided for this purpose.
- Only place the appliance on surfaces that are insensitive to heat. Position the appliance so that it is not too close to the edge.
- To avoid heat build-up, do not place the appliance directly under kitchen cabinets or shelves.
- Do not place the appliance on or near a stove.

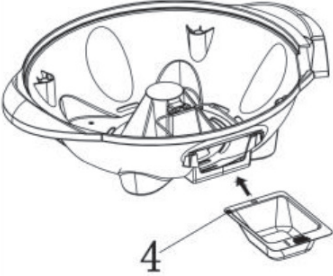
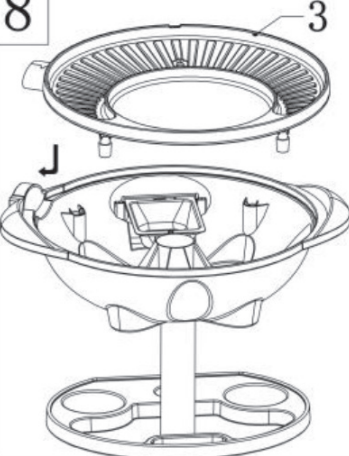
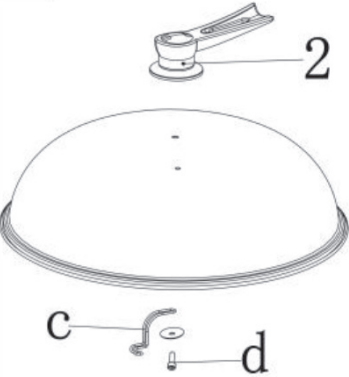
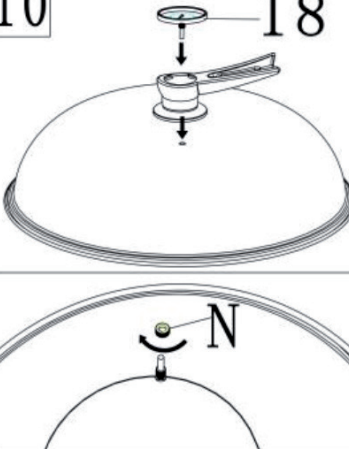
DEVICE OVERVIEW

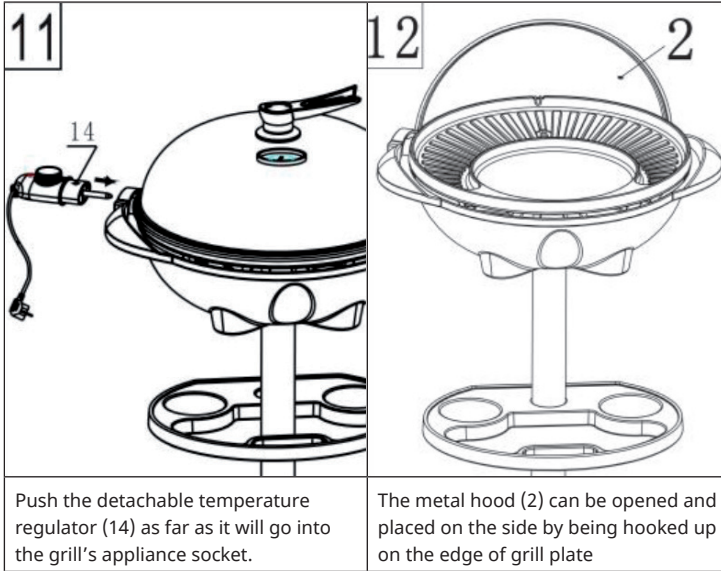


INSTALLATION

<p>1</p> 	<p>2</p> 
<p>Install the stand feet (10A) into the stand base (10B) properly. That will be a "click" sound when the stand foot is fixed completely</p>	<p>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.</p>

<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>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.</p>	<p>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).</p>
<p>5</p> 	<p>6</p> 
<p>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)</p>	<p>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).</p>

<p>7</p> 	<p>8</p> 
<p>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 flat collecting bowl can be filled with little water to make it easier to clean).</p>	<p>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.</p>
<p>9</p> 	<p>10</p> 
<p>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.</p>	<p>Put 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.</p>



OPERATION

Before using the appliance for the first time, remove the packaging and clean the grill plate (3), grease drip tray (4) and grill hood (1) completely.

Using the unit

1. Connect the appliance to the power supply.
2. Set the temperature control knob (14) to the desired temperature. (Usually the unit takes 3 minutes to heat up).
3. The temperature indicator light (13) will turn off when the desired temperature is reached.
4. Place the food on the griddle.

Cooking times

Here is a table of recommended cooking times. Different cooking times are required for different weights and sizes of food, depending on whether you are grilling with or without a grill hood.

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

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

Important Hints:

- Pull the mains plug out of the socket with earthing contact before cleaning.
- Make sure that no liquids penetrate the housing.
- Never submerge the tabletop grill in water or other liquids.
- Do not use any aggressive cleaners such as alkaline- or chlorine-based cleaners and sharp or metallic cleaning utensils such as knives, hard scrapers or similar.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The tabletop grill does not heat up.	The tabletop grill is not connected to the power supply.	Insert the mains plug in a socket with earthing contact.
The tabletop grill switches off on its own.	The selected temperature setting has been reached. The thermostat will automatically switch off.	The thermostat will automatically switch back on once the selected temperature setting is underrun.
		Slide the thermostat control to a higher temperature setting.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

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. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	26
Descripción del aparato	27
Montaje	28
Funcionamiento	31
Limpieza y cuidado	33
Reparación de anomalías	33
Indicaciones sobre la retirada del aparato	34
Fabricante e importador (RU)	34

DATOS TÉCNICOS

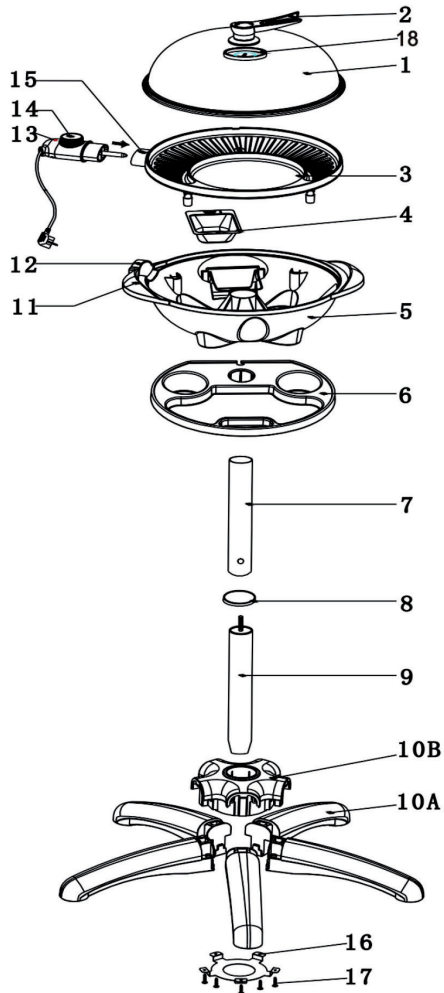
Número de artículo	10028784
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia (máx.)	1600 W

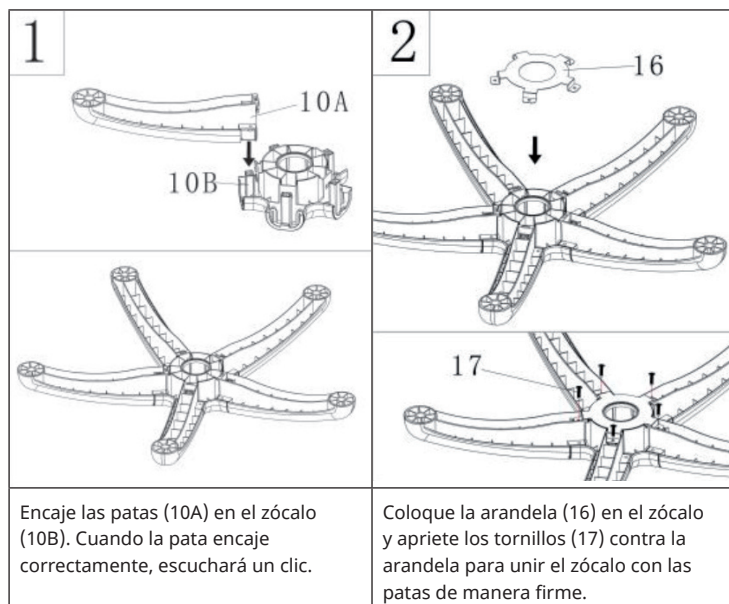
INDICACIONES DE SEGURIDAD

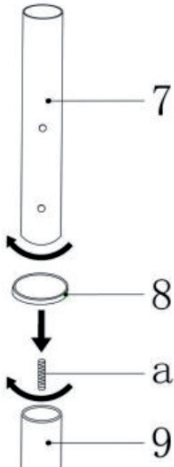
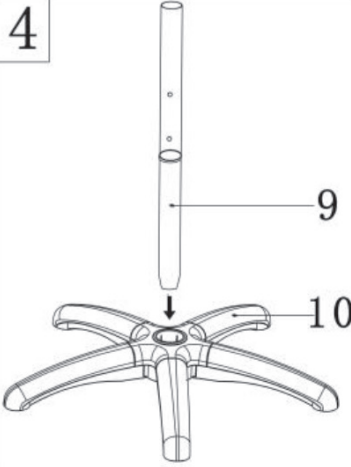
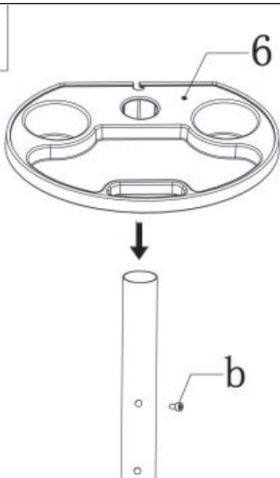
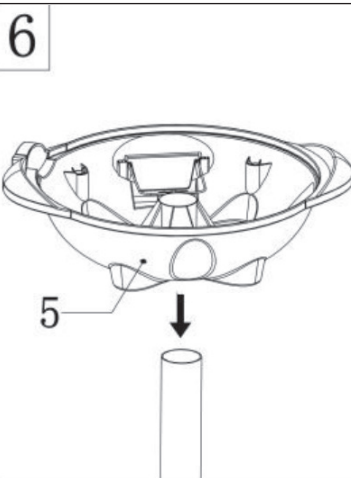
- Conecte el aparato de modo que el enchufe esté accesible en todo momento.
- Examine el cable periódicamente para detectar daños. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, una empresa autorizada o una persona cualificada.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por personal especializado; no intente reparar el aparato por su cuenta.
- No conecte el aparato a un temporizador o una toma de corriente con control remoto.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No agarre el enchufe con las manos mojadas.
- No desconecte el enchufe tirando del cable; en su lugar, tire del cuerpo del enchufe.
- No utilice el cable como asidero.
- Coloque el cable de alimentación de forma que nadie tropiece con él.
- No pase el cable por cantos afilados.
- No utilice el aparato en estancias húmedas ni bajo la lluvia.
- Coloque el aparato de modo que no se pueda caer al agua. Si, a pesar de todo, se cae al agua, desconecte enseguida el enchufe de la toma de corriente y, a continuación, agarre el aparato.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando ya no lo utilice.
- Mantenga el aparato alejado de llamas abiertas y de fuentes de calor.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Mantenga a los niños alejados de la parrilla y no deje el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Asegúrese de que alrededor de la barbacoa no existan objetos ni materiales fácilmente inflamables.
- Guarde como mínimo 30 cm de distancia con las paredes.
- Durante el funcionamiento, no toque la parrilla ni otras superficies calientes.
- Desplace el aparato solo cuando se haya enfriado completamente. Agarre el aparato solo por las asas previstas.
- Coloque el aparato solamente sobre superficies resistentes al calor. Coloque el aparato de modo que no esté demasiado cerca del borde.
- Para evitar una acumulación de calor, no coloque el aparato inmediatamente debajo de armarios de cocina o estanterías.
- No coloque el aparato encima o cerca de un fogón.

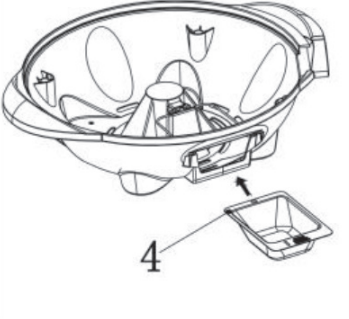
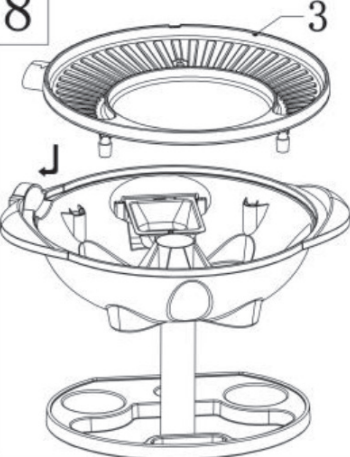
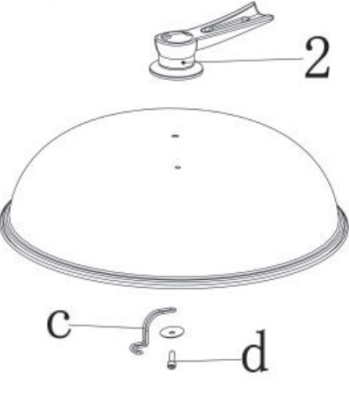
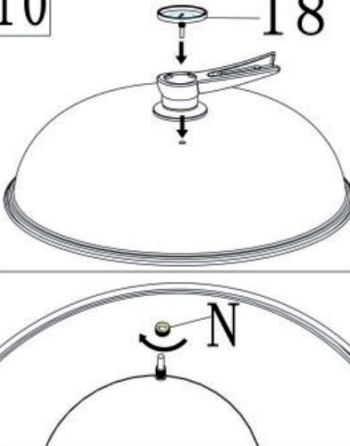
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

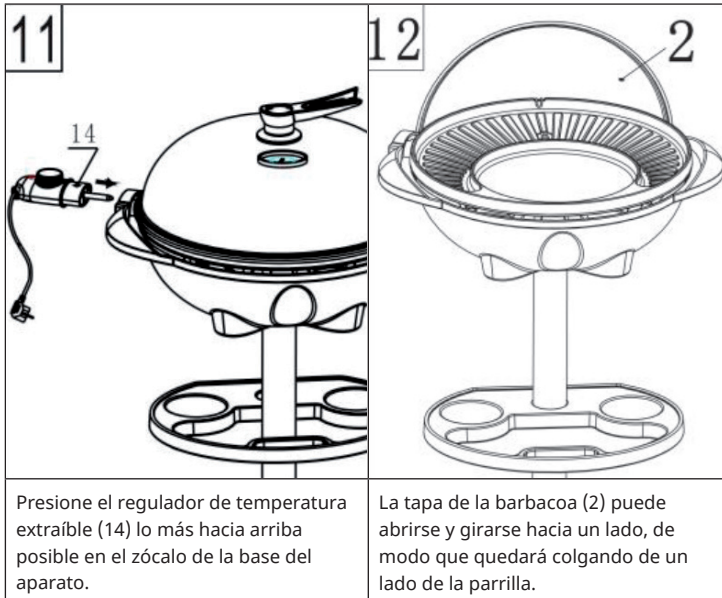
- 1 Tapa de la barbacoa
- 2 Asas de la tapa
- 3 Parrilla
- 4 Bandeja colectora
- 5 Base del aparato
- 6 Balda para accesorios
- 7 Tubo superior del soporte
- 8 Elemento decorativo
- 9 Tubo inferior del soporte
- 10 Base de soporte A
Base de soporte B
- 11 Asa de la base del aparato
- 12 Orificio para la toma de corriente del aparato
- 13 Indicador luminoso de temperatura
- 14 Regulador de temperatura extraíble con cable
- 15 Toma de corriente del aparato
- 16 Arandela
- 17 Tornillos
- 18 Termómetro



MONTAJE

<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>Enrosque la mitad de la varilla roscada (a) en el tubo inferior del soporte (9) y una ambos tubos entre sí. Asegúrese de que ambas piezas estén bien sujetadas.</p>	<p>Una el zócalo (10) y el tubo inferior del soporte (9) para completar la base de la barbacoa. La barbacoa puede utilizarse con o sin soporte.</p>
<p>5</p> 	<p>6</p> 
<p>Fije el tornillo (b) en el tubo superior del soporte (7). Encaje la balda para accesorios (6) en el tubo superior del soporte. Asegúrese de que la balda esté correctamente fijada.</p>	<p>Coloque la base del aparato con forma de cuenco (5) sobre el soporte de la barbacoa. Asegúrese de que el soporte de la barbacoa se sitúe en una base seca, plana y estable.</p>

<p>7</p> 	<p>8</p> 
<p>Coloque la bandeja colectora (4) en el soporte correspondiente de la base del aparato.</p>	<p>Coloque la parrilla (3) sobre el aparato (5). Guíe la toma de corriente del aparato (15) por el orificio previsto (12). A continuación, coloque la parrilla en posición horizontal sobre la base.</p>
<p>9</p> 	<p>10</p> 
<p>Monte el asa (1) en la tapa del aparato con el tornillo (e), la junta (d) y el gancho (d). A continuación, coloque la tapa de la barbacoa sobre la parrilla.</p>	<p>Pase el termómetro (18) por el orificio de la tapa y atorníllelo en la parte trasera de la misma con un tornillo y una tuerca (N).</p>



FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire el embalaje y lave la parrilla (3) la bandeja colectora (4) y la tapa (1) completamente.

Cómo utilizar el aparato

1. Conecte el aparato a la red eléctrica.
2. Ajuste el regulador de temperatura (14) a la temperatura que desee. (habitualmente se necesitan 3 minutos para el precalentamiento).
3. El indicador luminoso de la temperatura (13) se apaga en cuanto se haya alcanzado el valor indicado.
4. Coloque el alimento sobre la parrilla.

Tiempos de cocción

A continuación le presentamos una tabla con los tiempos de cocción recomendados. Para distintos pesos y tamaños de alimento se necesitan tiempos de cocción diferentes, en función de si cocina con o sin tapa.

Alimento	Ajuste de temperatura	Tiempo de cocción (en minutos)
Bistec/ternera	5	15-20
Cordero	5	12-18
Muslos 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 varias	3-4	12-15

Consejos de preparación

- La carne quedará más tierna si la marina la noche previa a cocinarla. El adobo se compone de aceite (para que la carne sea más jugosa), vinagre (para hacerla más tierna) y una mezcla de especias.
- Utilice siempre pinzas o un tipo de espátula para darle la vuelta al alimento. Si utiliza un tenedor, el alimento se secará y se dañará el recubrimiento antiadherente.
- No cocine la carne durante demasiado tiempo. Incluso la carne de cerdo está más sabrosa si todavía está algo rosada y jugosa.
- Si el alimento se pega a la parrilla, frote esta última con un paño empapado en aceite.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Notas importantes

- Desenchufe primero el aparato antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que no se filtre agua al interior de la carcasa, pues podría ocasionar un cortocircuito.
- No sumerja la parrilla, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Para la limpieza no utilice limpiadores agresivos ni objetos metálicos o afilados, como cuchillos o rascadores.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no calienta.	El aparato no está conectado.	Conecte el enchufe a la toma de corriente.
El aparato se apaga solo.	En cuanto se alcance la temperatura deseada, el termostato se apaga automáticamente.	En cuanto la temperatura se sitúe por debajo del valor seleccionado, el termostato se enciende automáticamente.
		Suba el termostato para una temperatura mayor.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. Debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. 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. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (RU)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para el Reino Unido:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	36
Aperçu de l'appareil	37
Assemblage	38
Utilisation	41
Nettoyage et entretien	43
Résolution des problèmes	43
Informations sur le recyclage	44
Fabricant et importateur (GB)	44

FICHE TECHNIQUE

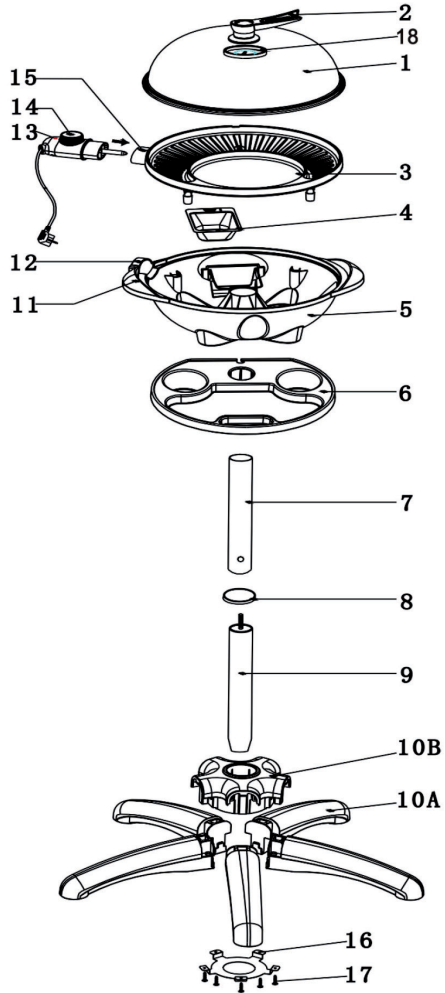
Numéro d'article	10028784
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance (max)	1600 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

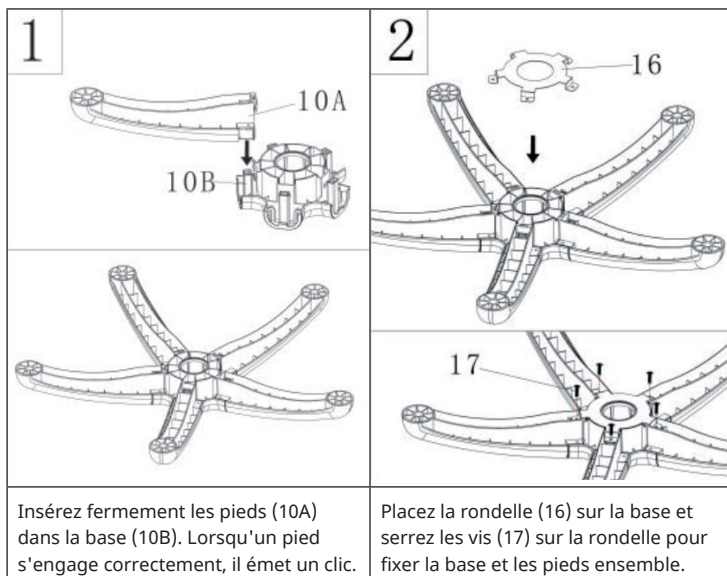
- Connectez l'appareil de manière à ce que la prise d'alimentation reste facilement accessible à tout moment.
- Contrôlez régulièrement le bon état du câble d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou une personne de qualification similaire.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Ne connectez jamais l'appareil à une minuterie ou à une prise télécommandée.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne touchez ni l'appareil ni la fiche avec les mains mouillées.
- Ne tirez pas sur le câble pour le débrancher, mais tirez sur la fiche elle-même.
- Ne vous servez pas du câble comme d'une poignée.
- Installez le câble secteur de manière à ce que personne ne trébuche dessus.
- Ne faites pas passer le câble sur des arêtes vives.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce humide ou sous la pluie.
- Installez l'appareil de façon à ce qu'il ne tombe pas dans l'eau. S'il tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche de la prise et ne touchez ensuite l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise.
- Tenez l'appareil éloigné des flammes nues et des sources de chaleur.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- Éloignez les enfants du barbecue et ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Installez toujours l'appareil sur une surface solide et plane.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets ou de matériaux inflammables autour du barbecue.
- Maintenez une distance d'au moins 30 cm des murs.
- Ne touchez pas la grille de cuisson ou toute autre surface chaude pendant le fonctionnement.
- Ne déplacez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi. Ne prenez l'appareil que par les poignées prévues à cet effet.
- Installez l'appareil sur une surface insensible à la chaleur uniquement. N'installez pas l'appareil trop près du bord.
- Pour éviter l'accumulation de chaleur, ne placez pas l'appareil directement sous les armoires de cuisine ou les étagères.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière.

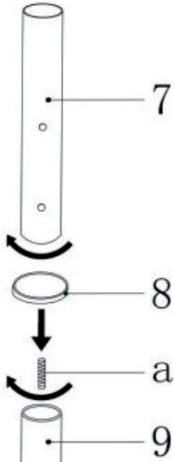
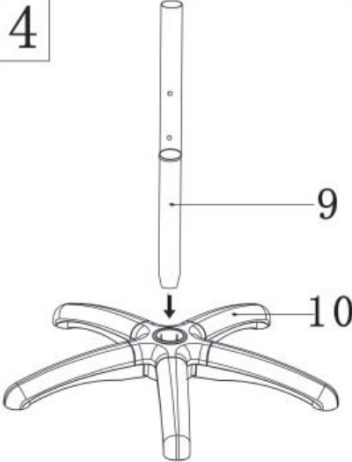
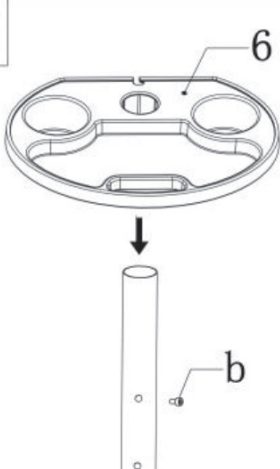
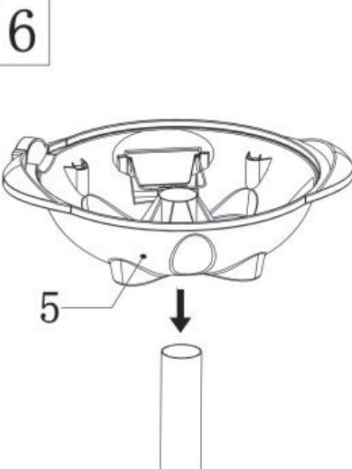
APERÇU DE L'APPAREIL

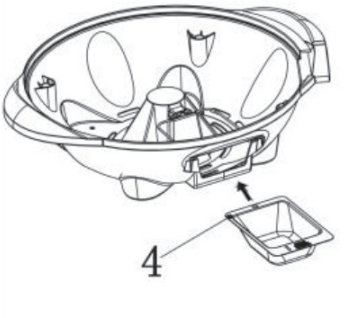
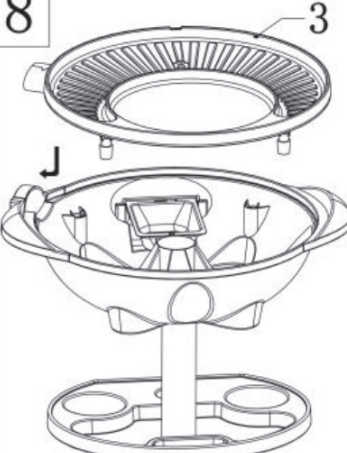
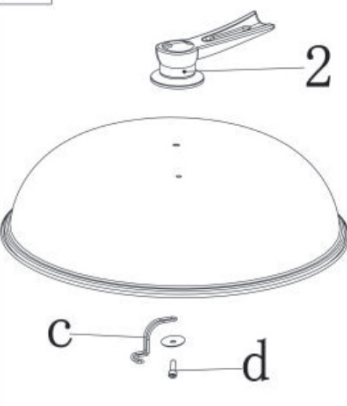
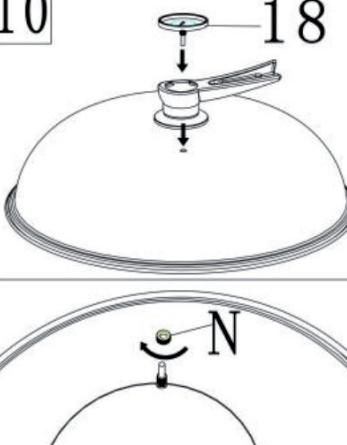
- 1 Couvercle du barbecue
- 2 Poignées du couvercle
- 3 Plaques de cuisson
- 4 Bac collecteur de graisse
- 5 Base de l'appareil
- 6 Étagère pour les accessoires
- 7 Tube de support supérieur
- 8 Décoration
- 9 Tube de support inférieur
- 10 Pied A
B Base du pied
- 11 Poignée de la base de l'appareil
- 12 Ouverture pour la prise de l'appareil
- 13 Lampe d'affichage de la température
- 14 Régulateur de température amovible avec câble
- 15 Prise de l'appareil
- 16 Rondelle
- 17 Vis
- 18 Thermomètre

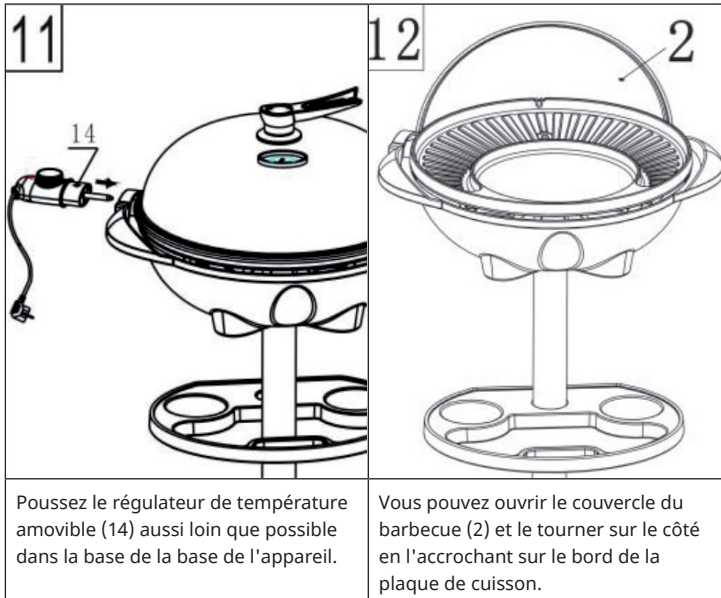


ASSEMBLAGE



<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>Vissez la moitié du filetage de la tige (a) dans le tube inférieur du support (9) et connectez les deux tubes ensemble. Assurez-vous qu'ils sont bien vissés ensemble.</p>	<p>Reliez la base (10) et le tube du support inférieur (9) ensemble pour compléter le support du barbecue. Le barbecue peut également être utilisé sans le support.</p>
<p>5</p> 	<p>6</p> 
<p>Serrez la vis (b) dans le tube supérieur du support (7). Placez l'étagère pour accessoires (6) sur le tube supérieur du support. Assurez-vous que l'étagère est solidement fixée.</p>	<p>Placez la base de l'appareil en forme de bol (5) sur le support du barbecue. Assurez-vous que le support du barbecue se trouve sur une surface sèche, plane et stable.</p>

<p>7</p> 	<p>8</p> 
<p>Placez le bac collecteur de graisse (4) dans le support qui appartient à la base de l'appareil.</p>	<p>Placez la plaque de cuisson (3) sur l'appareil (5). Insérez la prise de l'appareil (15) dans l'ouverture prévue (12). Placez ensuite la plaque de cuisson horizontalement sur la base de l'appareil.</p>
<p>9</p> 	<p>10</p> 
<p>Montez la poignée (1) dans le couvercle du barbecue avec la vis (e), le joint (d) et le crochet (d). Placez ensuite le couvercle sur la plaque de cuisson.</p>	<p>Insérez le thermomètre (18) dans le trou du couvercle du barbecue et vissez-le à l'arrière du couvercle avec une vis et un écrou (N).</p>



UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez l'emballage et nettoyez la plaque de cuisson (3), le bac collecteur de graisse (4) et le couvercle du barbecue (1) entièrement.

Utilisation de l'appareil

1. Branchez l'appareil à l'alimentation.
2. Réglez le régulateur de température (14) sur la température souhaitée. (L'appareil prend généralement 3 minutes pour chauffer.)
3. Le voyant de l'affichage de la température (13) s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte.
4. Placez les aliments à griller sur la plaque de cuisson.

Temps de cuisson

Voici un tableau des durées de cuisson recommandées. Différents temps de cuisson sont nécessaires en fonction du poids et de la taille des aliments, selon que vous grillez avec ou sans le couvercle.

Aliments à griller	Réglage de la température	Temps de cuisson (en minutes)
Steak / bœuf	5	15-20
Agneau	5	12-18
Cuisses de poulet	5	25-30
Côtelettes	5	20-25
Ailes de poulet	5	15-20
Filet de porc	4-5	9-10
Poisson entier	5	12-15
Kebab	3-4	10-12
Saucisses diverses	3-4	12-15

Conseils de cuisson

- Votre viande sera plus tendre si vous la faites mariner pendant la nuit avant de la griller. La marinade se compose toujours d'huile (pour la rendre juteuse), de vinaigre (pour la rendre tendre) et d'un mélange d'épices.
- Utilisez toujours des pinces ou une forme de spatule pour retourner les aliments. Si vous utilisez une fourchette pour les retourner, les aliments vont sécher et vous risquez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne faites pas griller le poisson trop longtemps. La viande de porc est meilleure servie encore un peu rose et juteuse.
- Si les aliments adhèrent à la plaque de cuisson, frottez-la de temps en temps avec un torchon imbibé d'huile.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarques importantes

- Retirez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne laissez jamais de l'eau entrer dans le boîtier pour éviter les courts-circuits.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou d'objets métalliques ou tranchants tels que des couteaux ou des grattoirs pour le nettoyage.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans la prise.
L'appareil s'éteint tout seul.	Dès que la température réglée est atteinte, le thermostat s'éteint automatiquement.	Dès que la température descend trop, le thermostat se rallume automatiquement. Réglez le thermostat à une température plus élevée.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	46
Descrizione del prodotto	47
Montaggio	48
Utilizzo	51
Pulizia e manutenzione	53
Correzione degli errori	53
Avviso di smaltimento	54
Produttore e importatore (UK)	54

DATI TECNICI

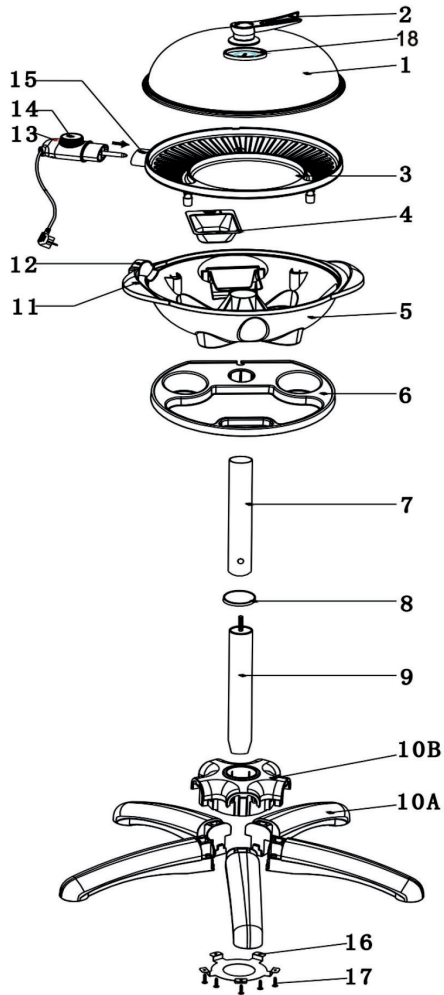
Numero articolo	10028784
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza (max.)	1600 W

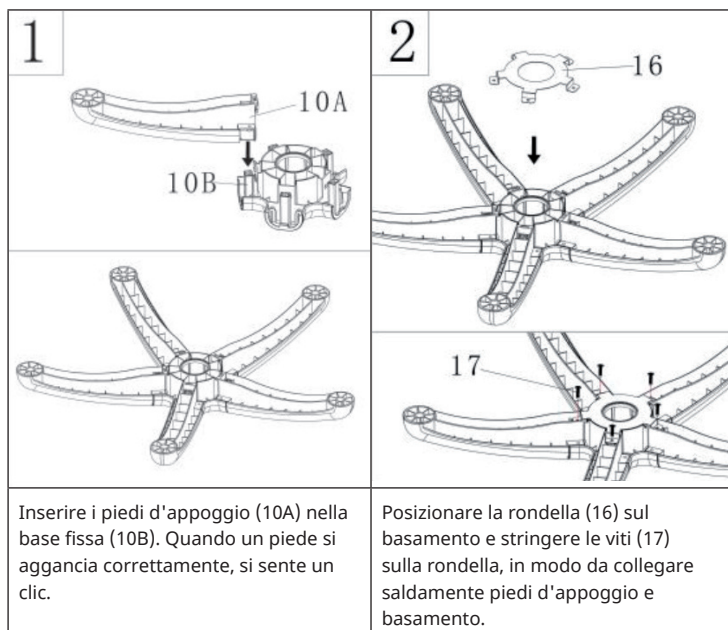
AVVERTENZE DI SICUREZZA

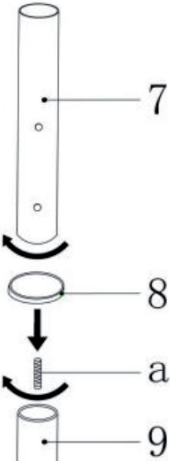
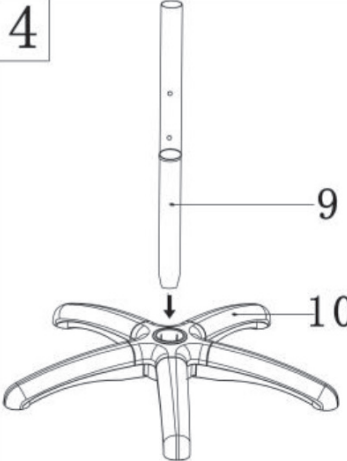
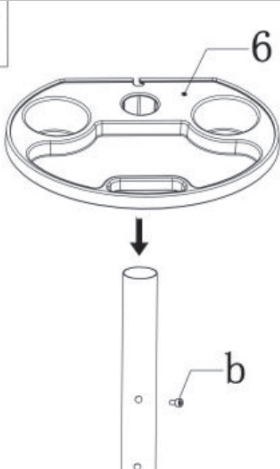
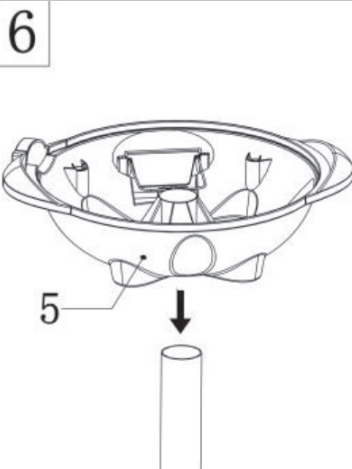
- Collegare il dispositivo in modo che la spina possa essere raggiunta facilmente in ogni momento.
- Controllare regolarmente se il cavo di alimentazione è danneggiato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Eventuali riparazioni devono essere realizzate da personale qualificato. Non cercare di riparare autonomamente il dispositivo.
- Non collegare il dispositivo a un timer o a prese elettriche con comando a distanza.
- Non immergere dispositivo, cavo di alimentazione e spina in acqua o altri liquidi.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Non tirare dal cavo per staccare la spina, ma impugnare saldamente la spina stessa.
- Non usare il cavo come impugnatura di trasporto.
- Posizionare il cavo in modo che nessuno rischi di inciamparvi.
- Non far passare il cavo sopra a bordi taglienti.
- Non utilizzare il dispositivo in locali umidi o sotto la pioggia.
- Posizionare il dispositivo in modo che non rischi di cadere in acqua. Se dovesse cadere in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e, solo in seguito, toccare il dispositivo.
- Quando non si usa più il dispositivo, staccare la spina dalla presa.
- Tenere il dispositivo lontano da fiamme libere e fonti di calore.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e se questi comprendono i rischi associati.
- Tenere i bambini lontano dalla griglia e non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.
- Posizionare il dispositivo su un fondo stabile e piano.
- Assicurarsi che non ci siano oggetti o materiali facilmente infiammabili vicino alla griglia.
- Tenere almeno 30 cm di distanza dalle pareti.
- Non toccare la griglia di cottura o altre superfici bollenti durante il funzionamento.
- Spostare il dispositivo solo quando si è completamente raffreddato. Toccare il dispositivo solo sulle apposite impugnature.
- Posizionare il dispositivo solo su superfici resistenti al calore. Non posizionare il dispositivo troppo vicino al bordo del piano di appoggio.
- Per evitare accumuli di calore, non posizionare il dispositivo direttamente sotto scaffali o mobili pensili della cucina.
- Non posizionare il dispositivo sopra o vicino a un piano cottura.

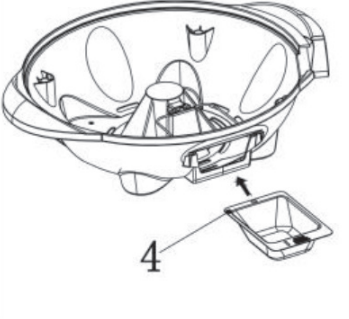
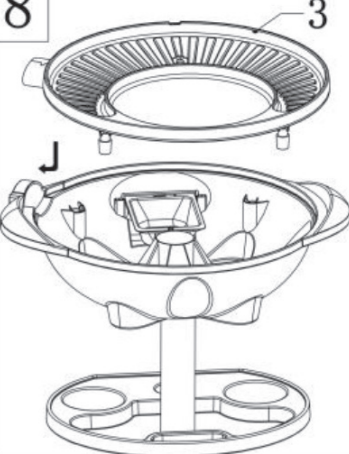
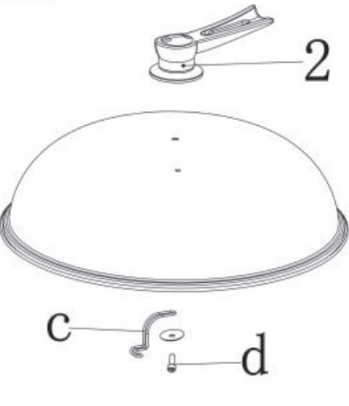
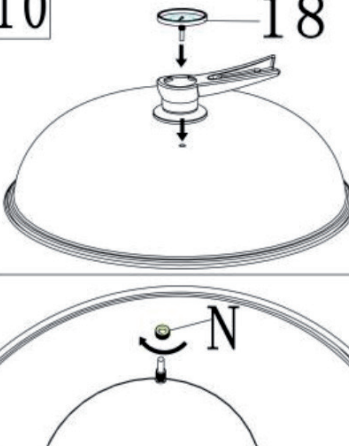
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

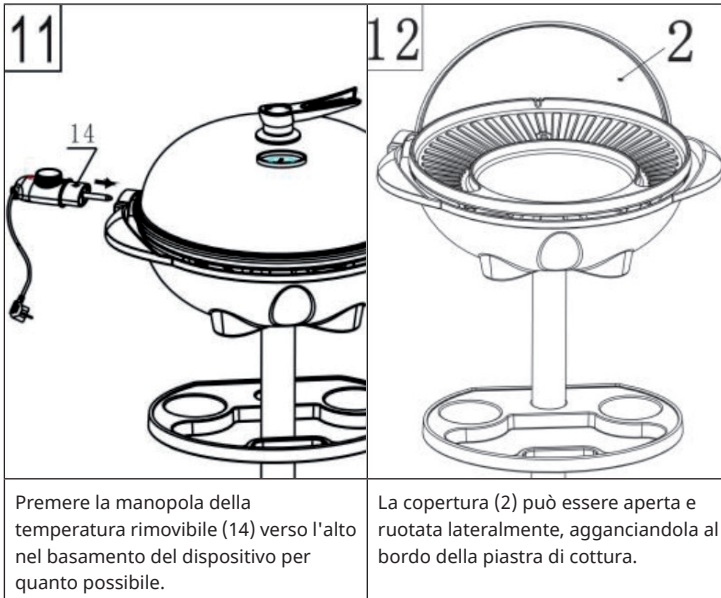
- 1 Copertura della griglia
- 2 Impugnatura della copertura
- 3 Piastra di cottura
- 4 Vaschetta di raccolta del grasso
- 5 Base del dispositivo
- 6 Appoggio per gli accessori
- 7 Tubo superiore dello stativo
- 8 Decorazione
- 9 Tubo inferiore dello stativo
- 10 Piede d'appoggio A
Base d'appoggio B
- 11 Impugnatura della base del dispositivo
- 12 Apertura per la presa del dispositivo
- 13 Spia per indicare la temperatura
- 14 Manopola di regolazione della temperatura rimovibile con cavo
- 15 Presa del dispositivo
- 16 Rondella
- 17 Viti
- 18 Termometro



MONTAGGIO

<p>3</p>  <p>7</p> <p>8</p> <p>a</p> <p>9</p>	<p>4</p>  <p>9</p> <p>10</p>
<p>Avvitare la metà della filettatura dell'asta (a) nel tubo inferiore dello stativo (9) e collegare i due tubi. Assicurarsi che siano avvitati saldamente uno all'altro.</p>	<p>Collegare il basamento (10) e il tubo inferiore dello stativo (9), in modo da completare il supporto della griglia. La griglia può essere utilizzata anche senza supporto.</p>
<p>5</p>  <p>6</p> <p>b</p>	<p>6</p>  <p>5</p>
<p>Fissare la vite (b) nel tubo superiore dello stativo (7). Posizionare l'appoggio per gli accessori (6) sul tubo superiore dello stativo. Assicurarsi che l'appoggio sia fissato per bene.</p>	<p>Posizionare la base del dispositivo a forma di ciotola (5) sul supporto della griglia. Assicurarsi che il supporto della griglia sia su una superficie asciutta, piana e stabile.</p>

<p>7</p> 	<p>8</p> 
<p>Posizionare la vaschetta di raccolta del grasso (4) nel supporto che fa parte della base del dispositivo.</p>	<p>Posizionare la piastra di cottura (3) sul dispositivo (5). Far passare la presa del dispositivo (15) nell'apposita apertura (12). Posizionare poi la piastra di cottura in orizzontale sulla base del dispositivo.</p>
<p>9</p> 	<p>10</p> 
<p>Montare l'impugnatura (1) sulla copertura con la vite (e), la guarnizione (d) e il gancio (c). Mettere poi la copertura sulla piastra di cottura.</p>	<p>Inserire il termometro (18) nel foro sulla copertura e avvitarlo sul retro della copertura con una vite e il dado (N).</p>



UTILIZZO

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, rimuovere l'imballaggio e pulire piastra di cottura (3), vaschetta di raccolta del grasso (4) e copertura (1) completamente.

Utilizzare il dispositivo

1. Collegare il dispositivo all'alimentazione.
2. Impostare la manopola della temperatura (14) sul valore desiderato. (normalmente sono necessari 3 minuti perché il dispositivo si riscaldi)
3. La spia della temperatura (13) si spegne non appena viene raggiunto il valore desiderato.
4. Poggiare le pietanze sulla piastra di cottura.

Tempi di cottura

Qui presentiamo una tabella con i tempi di cottura consigliati. Se si utilizza la copertura o meno, per pietanze con peso e dimensioni diversi, sono necessari diversi tempi di cottura.

Pietanza	Impostazione della temperatura	Tempo di cottura (in minuti)
Bistecca/manzo	5	15-20
Agnello	5	12-18
Cosce di pollo	5	25-30
Costoletta	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
Salsicce di diverso tipo	3-4	12-15

Consigli per grigliare

- Lasciando marinare la carne la notte prima di grigliarla, diventerà più morbida. Le marinade sono sempre composte da olio (per rendere la carne più succosa), aceto (per ammorbidirla) e una miscela di spezie.
- Utilizzare sempre una pinza o una sorta di spatola per girare le pietanze sulla piastra. Se si usa una forchetta per girarle, le pietanze si seccano e si rovina il rivestimento antiaderente.
- Non grigliare la carne troppo a lungo. Anche la carne di maiale è più gustosa se viene servita leggermente rosa e succosa.
- Se le pietanze aderiscono alla piastra, sfregare di tanto in tanto la superficie con un pezzo di carta da cucina intriso d'olio alimentare.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Note importanti

- Staccare la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo.
- Assicurarsi che non penetrino acqua nell'alloggiamento, altrimenti potrebbero esserci cortocircuiti.
- Non immergere griglia, cavo e spina in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e oggetti metallici o appuntiti, come coltelli o raschietti, per pulire il dispositivo.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non si scalda.	Il dispositivo non è collegato all'alimentazione.	Inserire la spina nella presa elettrica.
Il dispositivo si spegne da solo.	Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, il termostato si spegne automaticamente.	Non appena la temperatura scende sotto al valore impostato, il termostato si riavvia automaticamente.
		Ruotare il termostato su una temperatura più alta.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto nei rifiuti casalinghi. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN