

KLARSTEIN NIELSTRVATK
TEIN NIELSTRVATK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVATK
TEIN NIELSTRVATK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVATK
TEIN NIELSTRVATK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVATK

KLARSTEIN

Elektrogrill

Electric Grill
Parrilla eléctrica
Grill électrique
Griglia elettrica

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
Geräteübersicht 5
Zusammenbau 6
Inbetriebnahme und Bedienung 7
Grillhinweise 9
Reinigung und Pflege 10
Hinweise zur Entsorgung 10

English 11
Español 19
Français 27
Italiano 35

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033399
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

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



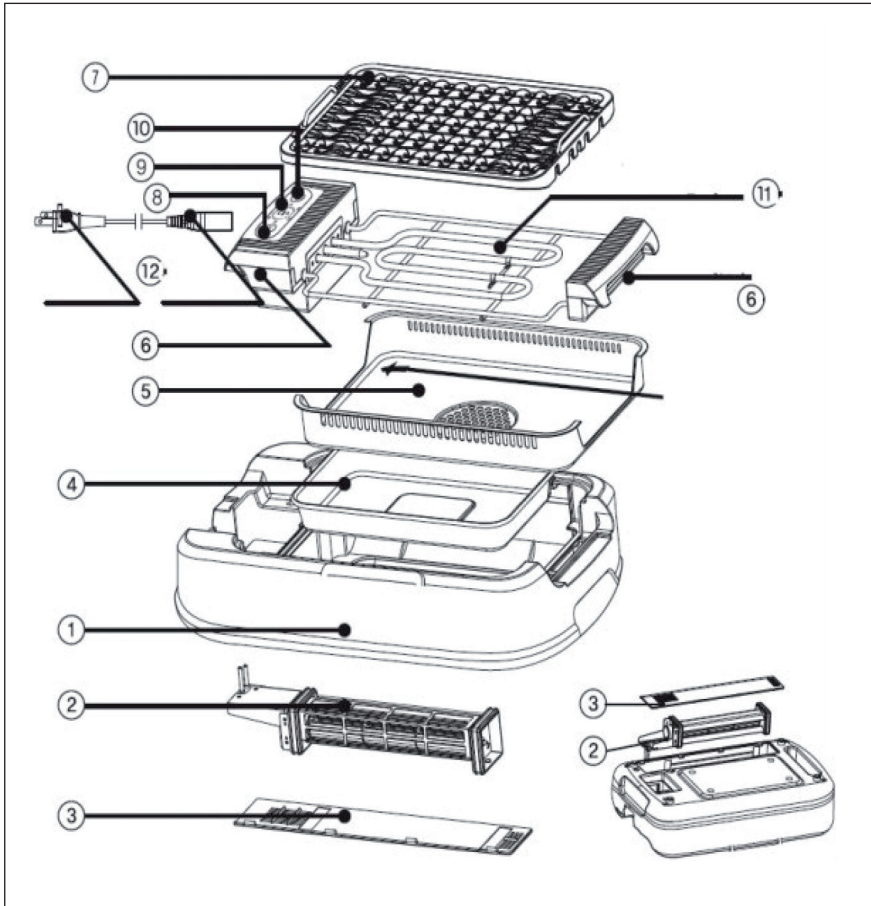
Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SICHERHEITSHINWEISE

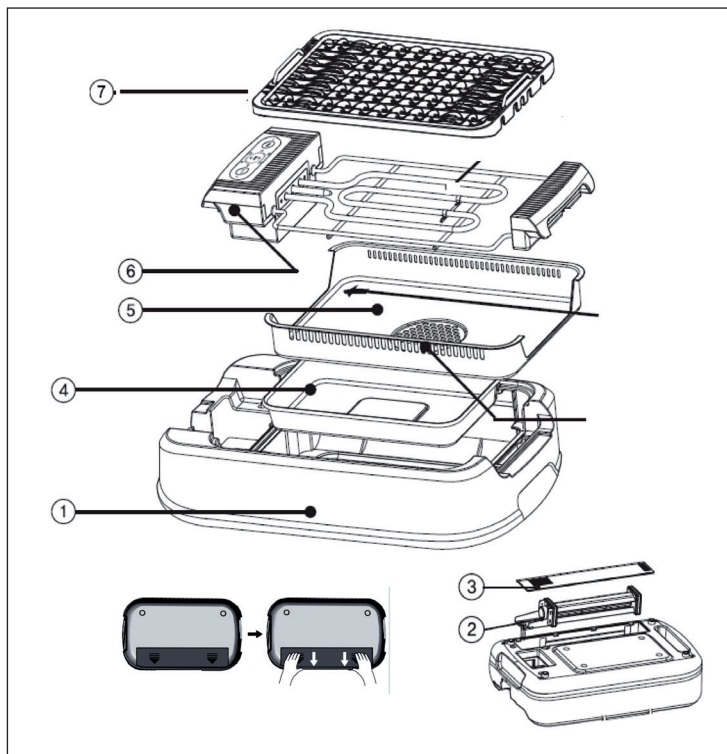
- Schließen Sie das Gerät so an, dass der Netzstecker jederzeit leicht zugänglich ist.
- Untersuchen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- 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, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- 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 hitzeunempfindliche 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.
- Setzen Sie das Gerät nicht allzu hohen Temperaturen und Witterschwankungen aus.
- Befüllen Sie den Grill niemals mit Flüssigkeiten.
- Falls Teile beschädigt sind, benutzen Sie den Grill nicht weiter.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Gehäuse	7	Heizplatte
2	Ansaugender Ventilator	8	Ventilatorartaste
3	Ventilatorbodenplatte	9	Temperaturanpassung
4	Wasser-/ Ölsammelbehälter	10	Ein-/ Ausschalttaste
4	Wärmedämmplatte	11	Heizelement
6	Griffe des Heizelements	12	Netzstromkabel

ZUSAMMENBAU



1. Drehen Sie das Gerät um und schalten Sie den Ventilatorenmotor auf der Unterseite ein (siehe Teil 1, 2 und 3).
2. Geben Sie Wasser (Öl) in den Sammelbehälter im unteren Gerätebereich (siehe Teil 4).
3. Setzen Sie die Wärmedämmplatte ein (siehe Teil 5).
4. Setzen Sie die Griffe des Heizelements ein (siehe Teil 6).
5. Setzen Sie die Heizplatte ein (siehe Teil 7).

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

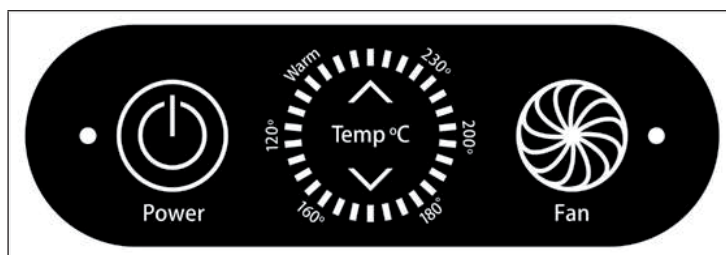
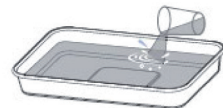
Vor der ersten Verwendung

- Entnehmen Sie den Grill aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reiben Sie das Gerät mit einem sauberen und feuchten Tuch ab, um eventuelle Staubrückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie das Gerät anschließend sorgfältig.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine aggressiven oder abreibenden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und stabile Oberfläche, in sicherer Entfernung zu offenen Flammen und Herden.
- Dieses Gerät benötigt 1500 Watt und sollte das einzige Gerät innerhalb eines Stromkreislafs sein.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts ausschließlich in eine 220-240 V ~ 50/60 Hz AC-Steckdose.
- Bereiten Sie vor der ersten Verwendung des Grills die Antihaftoberfläche vor. Verteilen Sie hierfür 2 Teelöffel Olivenöl mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier auf der gesamten Grilloberfläche.
- Montieren Sie den Grill und drehen Sie die Temperatur auf Medium. Schalten Sie den Grill aus, sobald er die eingestellte Temperatur erreicht hat und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Der Grill kann nun verwendet werden.
- Nach Einhaltung der oben genannten Richtlinie empfehlen wir einen „Probetrieb“ bei hoher Temperatur, um etwaige Schutzstoffe oder Öle, die für Verpackung und Versand verwendet wurden, zu entfernen.
- Stellen Sie die Temperaturregelung auf Sear und den Lüfter-Ein/Aus-Schalter auf On, um den Probetrieb zu starten.
- Lassen Sie den Grill 20 Minuten lang laufen. Eine geringe Menge an Rauch und Geruch kann auftreten. Das ist normal.

Inbetriebnahme

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche, wie beispielsweise eine Küchenablage oder einen Tisch.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Grill richtig zusammgebaut wurde.

Hinweis: Stecken Sie den Netzstromstecker des Grills niemals in die Steckdose, wenn nicht alle Teile richtig zusammgebaut wurden. Der Sammelbehälter muss mit Wasser gefüllt sein.



3. Stecken Sie den Netzstromstecker in eine 220-240 V ~ 50/60 Hz AC-Steckdose. Die LED-Anzeigeleuchte geht an.
4. Wenn Sie die „Power“-Taste drücken, beginnt der Ventilator zu arbeiten.
5. Wenn Sie die Pfeiltaste „Temp °C nach oben“ drücken, beginnt das Heizelement zu arbeiten und Sie können die Temperatur durch mehrmaliges Drücken auf 120 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C und 230 °C einstellen. Durch Drücken der Pfeiltaste „Temp °C nach unten“ kann die Temperatur in umgekehrter Reihenfolge gesenkt werden. Wenn Sie die Temperatureinstellung auf „Keep warm“ verändern, wird das Essen bei 80-100 °C warmgehalten.
6. Legen Sie die Lebensmittel, welche zubereitet werden sollen, auf die Grillplatte. Drehen Sie die Lebensmittel während der Zubereitung einmal um, es sei denn, die Zubereitungshinweise sagen etwas anderes.
7. Wenn Sie möchten, können Sie die Lebensmittel während der letzten 5-10 Zubereitungsminuten mit Barbecuesoße oder anderen Soßen einreiben.
8. Wenn Sie Lebensmittel grillen, sollten Sie diese regelmäßig überprüfen, um zu gewährleisten, dass sie gleichmäßig gegrillt werden.
9. Drücken Sie nach dem Beenden der Zubereitung erneut die „Power“-Taste, um den Ventilator und die Heizelemente auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstromstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Grillplatte abnehmen oder es reinigen.

Hinweis: Verwenden Sie den Grill nur mit eingeschaltetem Ventilator. Andernfalls kann es zu einer Fettansammlung im Geräteinneren kommen, was die Funktionsfähigkeit des Geräts einschränken könnte.

GRILLHINWEISE

1. Die Antihafbeschichtung der Kochoberfläche ist für die Verwendung von Metallzubehör geeignet. Allerdings sollten Sie bei der Verwendung von Metallzubehör dennoch Vorsicht walten lassen.
2. Achten Sie darauf, dass keine Keime von rohem auf gekochtes Fleisch gelangen. Verwenden Sie entweder unterschiedliches Zubehör und Teller für rohes und gegrilltes Fleisch oder waschen Sie den Teller, auf welchem das rohe Fleisch zuvor abgelegt wurde, bevor Sie das Grillfleisch darauf ablegen.
3. Verwenden Sie einen Pinsel mit langem Griff, um das Fleisch während des Grillens einzureiben.
4. Zarte Fleischstücke wie Lendenbraten und Filet sind im Allgemeinen besser zum Grillen geeignet als weniger zarte Fleischstücke wie beispielsweise Rundbraten oder Hüfte.
5. Viele weniger zarte Fleischstücke können zwar direkt gegrillt werden, sie profitieren aber von den zart machenden Effekten der Marinierung in einer säurebasierten feuchten Marinade.
6. Eine Marinade ist eine gewürzte Mischung (feucht oder trocken), in der Lebensmittel eingelegt werden, um den Geschmack aufzunehmen und/oder zarter zu werden. Der Geschmack wird umso stärker, je länger die Marinade vor dem Kochen auf den Lebensmitteln verbleibt. Die Zeitspanne reicht in der Regel von 1 Stunde bis 24 Stunden. Eine feuchte Marinade besteht in der Regel aus Öl (Pflanzen- oder Olivenöl), um Feuchtigkeit zu spenden, einer Säure (Zitronensaft, Essig, Wein, Tomaten oder Joghurt), die das Fleisch zart werden lässt, und einem Aroma (Kräuter und Gewürze), um den Geschmack zu verstärken oder zu ergänzen. Eine trockene Marinade oder Gewürzmischung ist eine Mischung aus Kräutern, Gewürzen und Salz, die auf das Fleisch gerieben wird, nachdem das Fleisch leicht mit Pflanzenöl eingerieben wurde. Im Allgemeinen werden 1 bis 2 Esslöffel trockene Marinade pro Pfund Fleisch verwendet.
7. Marinieren Sie immer in einer dicht gedeckten, nichtmetallischen Schale und wenden Sie das Fleisch gelegentlich. Achten Sie darauf, dass Sie während des Marinierens alle Fleischsorten in den Kühlschrank stellen. Schwere Plastikbeutel eignen sich ebenfalls zum Marinieren. Fügen Sie das Essen und die Marinade hinzu und verschließen Sie den Beutel dann fest. Drehen Sie den Beutel ab und zu um, um die Marinade neu zu verteilen.
8. Wenn die übrig gebliebene feuchte Marinade als Sauce verwendet werden soll, geben Sie diese in eine kleine Pfanne und erhitzen Sie sie vollständig, um in der Marinade vorhandene Bakterien abzutöten.
9. Ähnlich wie bei einer Herdplatte kann Fett aus fettreichen Lebensmitteln wie Speck oder Wurst auf die Arbeitsplatte spritzen. Schützen Sie die Arbeitsplatte bei Bedarf.
10. Verwenden Sie beim Grillen von Fisch einen großen flachen Pfannenwender oder Drehwender, um den Fisch zu wenden.
11. Vor dem Grillen Hühnerfleisch, Rippen und rohe geräucherte oder frische Würstchen teilweise garen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Wenn dieses Fleisch nicht teilweise gekocht wird, kann es an der Außenseite zu dunkel werden, während das Innere noch roh ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstromstecker aus der Steckdose. Reiben Sie das Netzstromkabel, falls notwendig, mit einem feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie vorsichtig den weißen Filterstreifen, bevor Sie den Ventilator ausschalten. Andernfalls kann dieser auf die Oberfläche der Grillplatte fallen und schmelzen.
- Der Filter kann in warmem Seifenwasser abgewaschen und für den späteren Gebrauch aufbewahrt werden. Der Filter ist für bis zu 10 Anwendungen geeignet.
- Die schwarzen Kohlefilter unter der Vorderseite des Grillgehäuses sind wartungsfrei. Die Filter sind bis zu einem Jahr haltbar.
- Die Grillplatte kann in die untere Ablage der Geschirrpülmaschine gestellt oder von Hand gereinigt werden. Die Drehgriffe der Grillplatte können zur Reinigung entfernt werden. Zum Reinigen einfach abschrauben.
- Der Sammelbehälter und der untere Teil des Geräts sollten ausschließlich von Hand in warmem Seifenwasser abgewaschen werden. Trocknen Sie den Sammelbehälter vollständig, wenn Sie fertig sind.
- Stellen Sie die heiße Kochplatte nicht in kaltes Wasser.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Grilloberfläche nach jedem Gebrauch reinigen, um eventuell angesammeltes Fett zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie Ihren Grill auf einer ebenen Fläche verwenden und dass der Sammelbehälter völlig frei von Lebensmittelpartikeln ist, um zu vermeiden, dass Fett außerhalb des Geräts gelangt.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel auf der Kochfläche oder dem Unterbau. Verwenden Sie bei Bedarf eine Nylonbürste oder einen Kunststoffscheuerschwamm.
- Lassen Sie die Kochfläche nicht über Nacht einweichen. Dies kann die Antihaftbeschichtung beschädigen.
- Alle anderen Wartungsarbeiten sollten vom Kundendienst durchgeführt werden.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. 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.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



CONTENT

Safety Instructions 12
 Product Overview 13
 Assembly 14
 Start-up and Operation 15
 Grilling Tips 17
 Cleaning and Care 18
 Hints on Disposal 18

TECHNICAL DATA

Item number	10033399
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer:

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



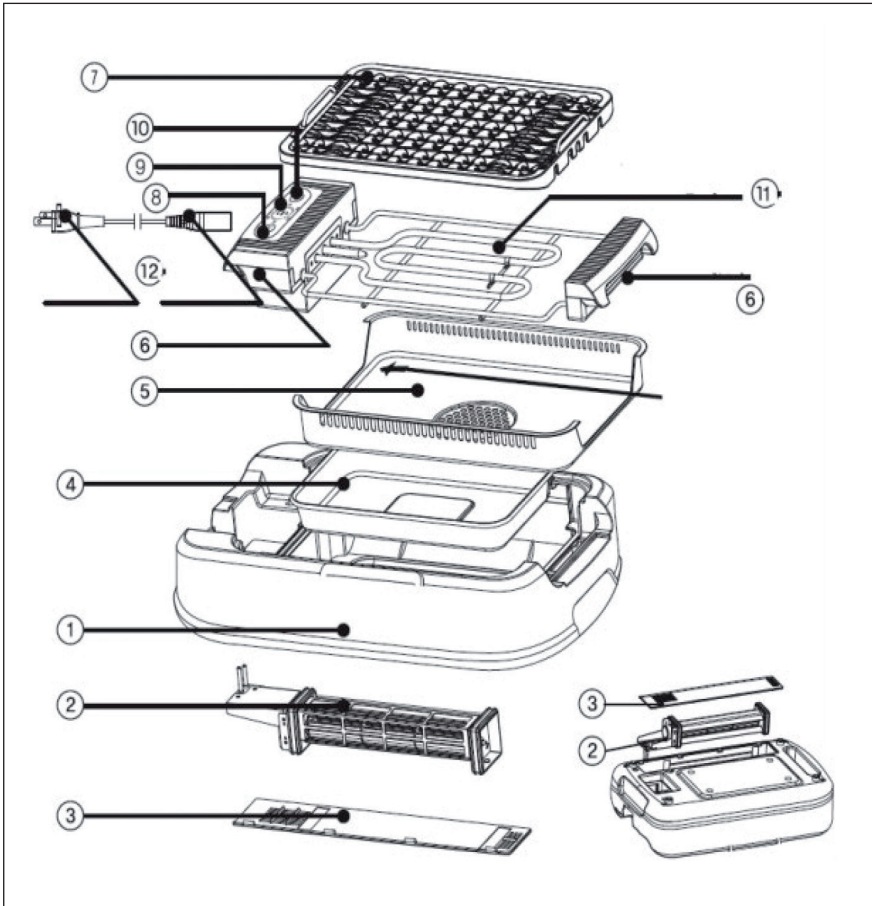
This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SAFETY INSTRUCTIONS

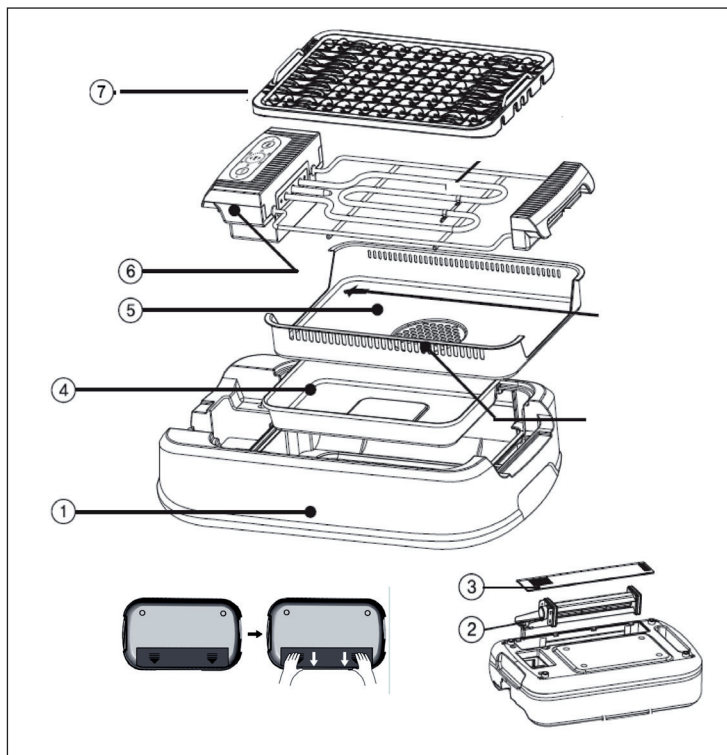
- Connect the device so that the mains plug is easily accessible at all times.
- Inspect the power cord regularly for damage. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized service center or a similarly qualified person.
- Repairs may only be carried out by qualified 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.
- Children, physically and mentally handicapped persons should only use the appliance if they have been thoroughly familiarized with its functions and safety precautions by a supervisor.
- 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.
- Do not expose the appliance to excessive temperatures and weather variations.
- Never fill the grill with liquids.
- If parts are damaged, do not continue to use the grill.

PRODUCT OVERVIEW



1	Body	7	Plate
2	Sucking fan motor	8	Fan button
3	Fan bottom panel	9	Temperature adjust button
4	Water (Oil) collection tray	10	Power button
4	Heat-insulation plate	11	Heating element
6	Heating element handles	12	Power cord

ASSEMBLY



1. Turn the unit over and switch on the fan motor on the underside (see part 1, 2 and 3).
2. Add water (oil) to the collecting tank in the lower part of the unit (see part 4).
3. Insert the thermal insulation plate (see part 5).
4. Insert the heating element handles (see part 6).
5. Insert the heating plate (see part 7).

START-UP AND OPERATION

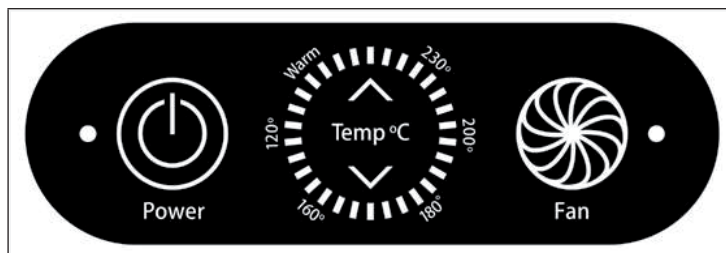
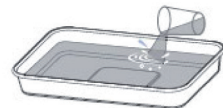
Before first Use

- Remove the grill from the packaging and remove all packaging materials.
- Rub the appliance with a clean and damp cloth to remove any dust.
- Dry the appliance thoroughly afterwards.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Place the unit on a dry and stable surface at a safe distance from open flames and stoves.
- This appliance requires 1500 watts and should be the only appliance within a circuit.
- Only plug the appliance into a 220-240 V ~ 50/60 Hz AC outlet.
- Prepare the non stick surface before using the grill for the first time. Spread 2 teaspoons of olive oil with a soft cloth or kitchen paper over the entire grill surface.
- Mount the grill and turn the temperature to medium. Turn the grill off when it reaches the set temperature and allow it to cool completely.
- The grill can now be used.
- Following the above guidelines, we recommend a „test run“ at high temperature to remove any protective substances or oils used for packaging and shipping.
- Set the temperature control to Sear and the fan on/off switch to On to start trial operation.
- Allow the grill to run for 20 minutes. A small amount of smoke and odor may occur. This is normal.

Operation

1. Place the appliance on a stable, flat level surface such as a countertop or table.
2. Make sure the Grill is assembled with Grill Plate, Heating Element, Insulation plate, water tray, fans in place.

Note: Never plug the Grill in without all parts placed probably. The Water Tray must be filled with some water .



3. Plug the cord into a 220-240 V ~ 50/60 Hz AC only outlet, LED light on.
4. Press the "Power" button, fans working.
5. Press the "Temp °C upward arrow" button, heating element working , the temperature change from 120 °C, 160 °C, 180 °C , 200 °C , 230 °C. If press "Temp °C down arrow" button, temperature change from 230 °C to 120 °C, you can set the temperature according to foods requirement. "Keep Warm" point temperature (80-100 °C)
6. Place food to be roasted on Grill Plate. Turn food once during grilling unless otherwise directed.
7. If desired, brush with barbecue or other sauce during last 5 to 10 minutes of grilling.
8. When grilling the foods , it is about 10 minutes after starting the switch, people should overturn the foods every 2-3 minutes to ensure the foods good grilling
9. After finished grilling , press the "Power" button again, Turn Fan and Heating Element off and unplug from outlet. Carefully remove filter plate for cleaning. Allow grill to cool completely before disposing of each part, or removing Grill Plate.

Note: Do not operate grill without fans working, as it will cause grease to build-up inside and can affect performance.

GRILLING TIPS

1. The nonstick cooking surface is metal utensil safe. However, care should be taken when using metal utensils with this product.
2. Be careful not to transfer germs from raw meat to cooked meat. Use separate utensils and platters for raw and cooked meat or wash platter used for raw meat before placing cooked meat on it.
3. Use a long-handle brush for basting foods during grilling.
4. Tender cuts of meat, such as sirloin and tenderloin, are generally more suitable for grilling than less-tender meat cuts, such as round or rump.
5. Many less-tender meat cuts can be grilled, but they benefit from the tenderizing effects of marinating in an acid-based wet marinade.
6. A marinade is a seasoned mixture (wet or dry) in which foods are soaked in order to absorb flavor and/or become tenderer. The flavor grows stronger the longer the marinade is left on the foods before cooking. The amount of time usually ranges from 1 hour to 24 hours. A wet marinade usually consists of oil (vegetable or olive) to give moisture, an acid (lemon juice, vinegar, wine, tomatoes or yogurt) to tenderize, and flavoring (herbs and spices) to enhance or add flavor. A dry marinade, or spice rub, is a mixture of herbs, spices and salt that is rubbed onto the food after the food has been lightly brushed with vegetable oil. Generally, use 1 to 2 tablespoons dry marinade per pound of meat.
7. Always marinate in tightly covered nonmetal dish, and turn the food occasionally. Be sure to refrigerate all meats while marinating. Heavy plastic bags are also convenient for marinating add the food and marinade, then tightly seal the bag. Turn the bag now and then to redistribute the marinade.
8. If leftover wet marinade is to be used as a sauce with the cooked food, be sure to place it in a small pan and heat it to a rolling boil before serving to eliminate any bacterial growth.
9. Similar to a stovetop frying pan, grease from high fat foods, such as bacon or sausage, may splatter on countertop. Protect countertop as necessary.
10. When grilling fish, use a large flat spatula or turner to turn the fish.
11. Before grilling, partially cook bone-in chicken, ribs and uncooked smoked or fresh sausages for best results. If not partially cooked, these meats may become overbrowned on the outside before the center is done.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning, be sure to unplug the cord from the outlet. If necessary, wipe the cord with a damp cloth.
- Do not immerse the cord or base in water or any other liquid.
- Carefully remove the white filter strip before the fan is turned off. Otherwise, it may fall onto the Grill Plate surface and melt. The filter can be washed in warm, soapy water and saved for future use. Filter is good for up to 10 uses. The black charcoal filters located under the front of the Grill Housing require no maintenance. Filters are good for up to one (1) year of use.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning. The Grill Plate can be placed in the bottom rack of the dishwasher, or washed by hand. The Knob Handles to the Grill Plate can be removed for cleaning. Simply unscrew to clean. The Drip Tray and Base should be hand washed only in warm, soapy water. Dry the Drip Tray completely when finished.
- Do not put the hot cooking plate in cold water.
- Be sure to always wash the Grill surface after each use to remove any grease that may have accumulated. To avoid grease from dripping outside of the base, always ensure that you are using your Grill on a level surface and that the Drip Drain is completely clear of food particles.
- Do not use scouring pads or harsh cleaners on either the cooking surface or base. If necessary, use a nylon bristle brush or plastic scrubbing pad.
- Do not let the cooking surface soak overnight. This could damage the nonstick coating.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU 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.

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



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad 20
 Vista general del aparato 21
 Ensamblaje 22
 Puesta en marcha y funcionamiento 23
 Notas sobre la parrilla 25
 Limpieza y cuidado 26
 Retirada del aparato 26

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10033399
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

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



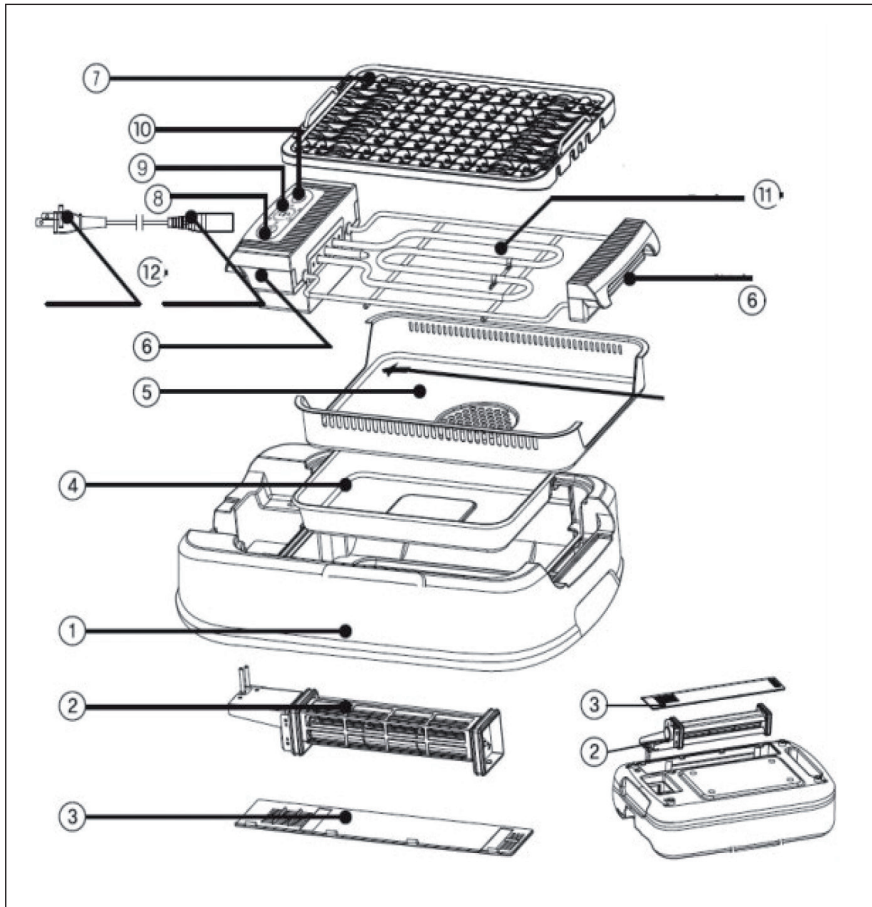
Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

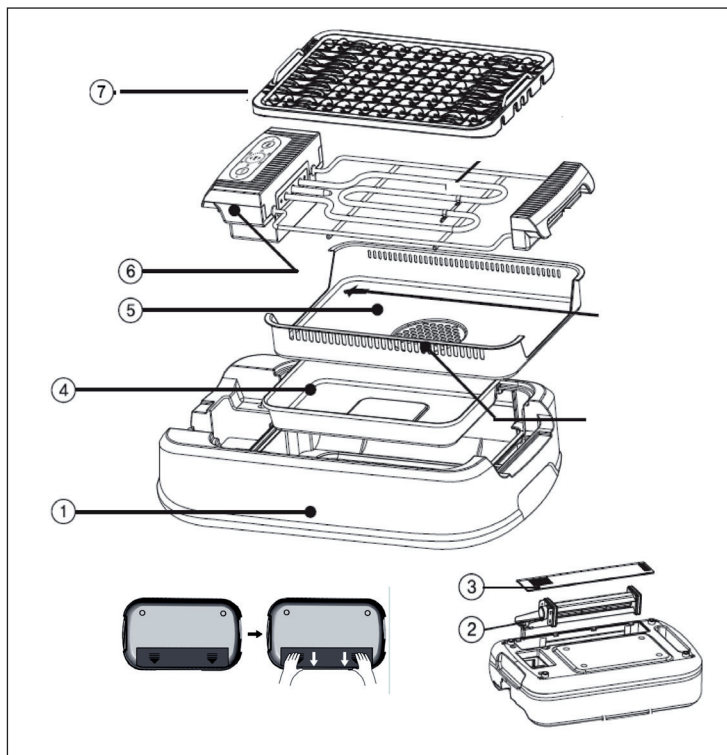
- Coloque el aparato de tal manera que el enchufe sea fácilmente accesible.
- Compruebe regularmente el cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una personal igualmente cualificada.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Contacte siempre con personal especializado.
- No conecte el aparato a tomas de corriente manejadas por control remoto ni con temporizador.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No utilice el cable como un asidero.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- No deje que el cable quede colgando sobre cantos afilados.
- No utilice el aparato en estancias húmedas o expuesto a la lluvia
- Coloque el aparato de tal manera que no exista riesgo de sumergirse en el agua. En caso de que esto sucediera, desconecte el enchufe inmediatamente y a continuación retire el aparato del agua.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato.
- Mantenga el aparato lejos de fuentes de ignición y fuentes de calor.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- Mantenga a los niños alejados del aparato y no deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que no existen objetos o materiales fácilmente inflamables alrededor de la parrilla.
- Mantenga una distancia de al menos 30 cm entre el aparato y las paredes.
- Durante el funcionamiento del aparato, no toque la rejilla ni otras superficies calientes.
- Mueva el aparato solo cuando se haya enfriado por completo. Agarre el aparato solamente por las asas previstas para tal fin.
- No coloque el aparato sobre superficies que no resistan el calor. Coloque el aparato de tal manera que no exista riesgo de que se caiga de la superficie de trabajo.
- Para evitar acumulación de calor, no coloque el aparato directamente bajo un mueble o estantería de cocina.
- No coloque el aparato cerca o encima de un horno.
- No exponga el aparato a altas temperaturas ni a fluctuaciones de temperatura.
- Nunca llene la parrilla de líquido.
- En caso de avería, no continúe utilizando la parrilla.

VISTA GENERAL DEL APARATO



1	Carcasa	7	Placa de calefacción
2	Ventilador de aspiración	8	Botón del ventilador
3	Placa base del ventilador	9	Ajuste de temperatura
4	Depósito de recogida de agua/ aceite	10	Interruptor de encendido/ apagado
4	Panel de aislamiento térmico	11	Elemento calefactor
6	Manijas de los elementos calefactores	12	Cable de alimentación

ENSAMBLAJE



1. Gire la unidad y encienda el motor del ventilador en la parte inferior (vea las partes 1, 2 y 3).
2. Añada agua (aceite) al depósito colector situado en la parte inferior de la unidad (véase la parte 4).
3. Inserte la placa aislante (ver parte 5).
4. Inserte las manijas de los elementos calefactores (véase la parte 6).
5. Inserte la placa calefactora (ver parte 7).

PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

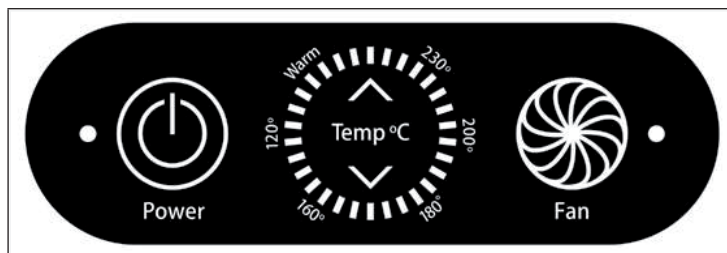
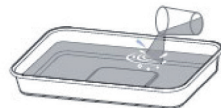
Antes del primer uso

- Retire la parrilla del embalaje y retire todos los materiales de embalaje.
- Frote el dispositivo con un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier residuo de polvo.
- Después, seque la unidad con cuidado.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar la unidad.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca y estable a una distancia segura de las llamas y estufas abiertas.
- Este dispositivo requiere 1500 vatios y debería ser el único dispositivo en un circuito.
- Enchufe el enchufe de alimentación del aparato únicamente en una toma de corriente alterna de 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Prepare la superficie antiadherente antes de usar la parrilla por primera vez. Extienda 2 cucharaditas de aceite de oliva con un paño suave o papel de cocina sobre toda la superficie de la parrilla.
- Monte la parrilla y gire la temperatura a temperatura media. Apague la parrilla tan pronto como haya alcanzado la temperatura establecida y déjela enfriar completamente.
- Ahora se puede utilizar la parrilla.
- Una vez cumplida esta directiva, recomendamos realizar una „prueba de funcionamiento“ a alta temperatura para eliminar cualquier sustancia o aceite protector utilizado en el embalaje y el transporte.
- Ponga el control de temperatura en Sear y el interruptor de encendido/apagado del ventilador en On para iniciar la operación de prueba.
- Deje que la parrilla funcione durante 20 minutos. Se puede presentar una pequeña cantidad de humo y olor. Eso es normal

Puesta en marcha

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana, como por ejemplo un estante o una mesa de cocina.
2. Asegúrese de que la parrilla esté bien ensamblada.

Nota: Nunca enchufe la clavija de alimentación de la parrilla en la toma de corriente si todas las piezas no están correctamente ensambladas. El depósito colector debe estar lleno de agua.



3. Enchufe la clavija de alimentación en una toma de corriente alterna de 220-240 V ~ 50/60 Hz. La luz indicadora LED se enciende.
4. Cuando usted presiona el botón „Power“, el ventilador comienza a funcionar.
5. Al pulsar la tecla „Temp °C hacia arriba“, el elemento calefactor empieza a funcionar y se puede ajustar la temperatura a 120, 160, 180, 200 y 230 grados pulsándola varias veces. Pulsando la tecla „Temp °C hacia abajo“ se puede bajar la temperatura en orden inverso. Si cambia el ajuste de temperatura a „Mantener caliente“, la comida se mantendrá caliente a 80-100 grados.
6. Coloque los alimentos que se van a preparar en el plato de la parrilla. Voltee el alimento una vez durante la preparación, a menos que las instrucciones de preparación digan lo contrario.
7. Si lo desea, puede frotar la comida con salsa barbacoa u otras salsas durante los últimos 5 a 10 minutos de preparación.
8. Si asa comida a la parrilla, debe revisarla regularmente para asegurarse de que esté bien asada.
9. Una vez finalizada la preparación, pulse de nuevo el botón „Power“ para apagar el ventilador y los elementos calefactores. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe antes de retirar la placa de la parrilla o limpiarla.

Nota: Utilice la parrilla sólo con el ventilador encendido. De lo contrario, puede producirse una acumulación de grasa en el interior de la unidad, lo que puede limitar su funcionamiento.

NOTAS SOBRE LA PARRILLA

1. El revestimiento antiadherente de la superficie de cocción es adecuado para el uso de accesorios metálicos. Sin embargo, debe tener cuidado al usar accesorios de metal.
2. Asegúrese de que no haya gérmenes entre la carne cruda y la cocida. Utilice diferentes accesorios y platos para la carne cruda y asada, o lave el plato en el que se colocó previamente la carne cruda antes de colocar la carne asada en él.
3. Use un cepillo con un mango largo para frotar la carne durante la parrilla.
4. Los trozos tiernos de carne como el solomillo y el solomillo son generalmente más adecuados para asar a la parrilla que los trozos de carne menos tiernos como la carne asada o las caderas.
5. Muchos trozos de carne menos tiernos se pueden asar directamente a la parrilla, pero se benefician de los efectos de ablandamiento del escabeche en un escabeche húmedo a base de ácido.
6. Una escabeche es una mezcla sazonada (húmeda o seca) en la que los alimentos se colocan para absorber el sabor o para ablandarse. El sabor se hace más fuerte cuanto más tiempo permanece el escabeche en la comida antes de cocinarla. El lapso de tiempo suele oscilar entre 1 hora y 24 horas. Una marinada húmeda consiste generalmente en aceite (vegetal o de oliva) para proporcionar humedad, un ácido (jugo de limón, vinagre, vino, tomates o yogur) para ablandar la carne, y un aroma (hierbas y especias) para realzar o complementar el sabor. Una marinada seca o mezcla de especias es una mezcla de hierbas, especias y sal que se frota sobre la carne después de que ésta ha sido ligeramente frotada con aceite vegetal. Generalmente se usan de 1 a 2 cucharadas de marinada seca por medio kilo de carne.
7. Siempre marine en un tazón no metálico densamente cubierto y voltee la carne de vez en cuando. Asegúrese de poner todos los tipos de carne en el refrigerador mientras los marina. Las bolsas de plástico pesadas también son adecuadas para marinar. Agregue la comida y la marinada, luego cierre bien la bolsa. Voltee la bolsa de vez en cuando para redistribuir el adobo.
8. Si la marinada húmeda restante se va a usar como salsa, colóquela en una sartén pequeña y caliéntela completamente para matar cualquier bacteria presente en la marinada.
9. Al igual que en una estufa, la grasa de los alimentos con alto contenido de grasa, como el tocino o las salchichas, se puede rociar sobre la encimera. Proteja la encimera si es necesario.
10. Al asar pescado a la parrilla, utilice un volteador de bandeja plana grande o una volteadora para voltear el pescado.
11. Antes de asar, cocine parcialmente la carne de pollo, las costillas y las salchichas crudas ahumadas o frescas para obtener los mejores resultados. Si esta carne no está parcialmente cocida, puede oscurecerse demasiado por fuera mientras el interior está todavía crudo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Apague el aparato antes de limpiarlo y desenchufe la clavija de la toma de corriente. Si es necesario, frote el cable de alimentación con un paño húmedo.
- Deje que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Retire con cuidado la tira blanca del filtro antes de apagar el ventilador. De lo contrario, puede caer sobre la superficie de la placa de la parrilla y derretirse.
- El filtro puede ser lavado en agua tibia jabonosa y almacenado para su uso posterior. El filtro es adecuado para hasta 10 aplicaciones.
- Los filtros de carbón negro situados debajo de la parte delantera de la carcasa de la parrilla no necesitan mantenimiento. Los filtros tienen una vida útil de hasta un año.
- La placa de la parrilla puede ser colocada en el estante inferior del lavavajillas o limpiada a mano. Los mangos giratorios de la placa de la parrilla se pueden quitar para su limpieza. Simplemente desenrosque para la limpieza.
- El recipiente colector y la parte inferior del aparato sólo deben lavarse a mano con agua jabonosa tibia. Seque completamente el recipiente colector cuando haya terminado.
- No coloque la placa caliente en agua fría.
- Asegúrese de limpiar la superficie de la parrilla después de cada uso para eliminar la grasa acumulada.
- Asegúrese de usar su parrilla sobre una superficie plana y de que el recipiente colector esté completamente libre de partículas de alimentos para evitar que la grasa salga del aparato.
- No utilice esponjas abrasivas ni productos de limpieza agresivos sobre la superficie de cocción o la base. Si es necesario, utilice un cepillo de nylon o una esponja abrasiva de plástico.
- No remoje la superficie de cocción durante la noche. Esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
- Todos los demás trabajos de mantenimiento deben ser realizados por el servicio de atención al cliente.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. 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.

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. 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. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 28
 Aperçu de l'appareil 29
 Assemblage 30
 Mise en marche et utilisation 31
 Conseils de cuisson au barbecue 33
 Nettoyage et entretien 34
 Conseils pour le recyclage 34

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033399
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

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



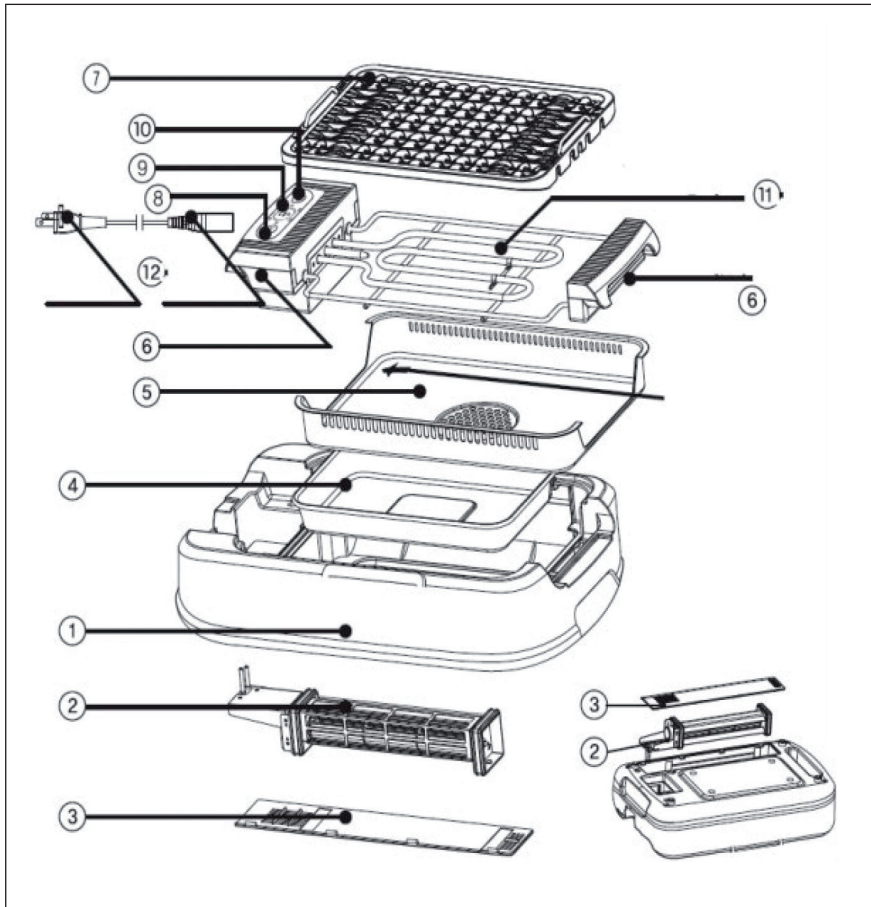
Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

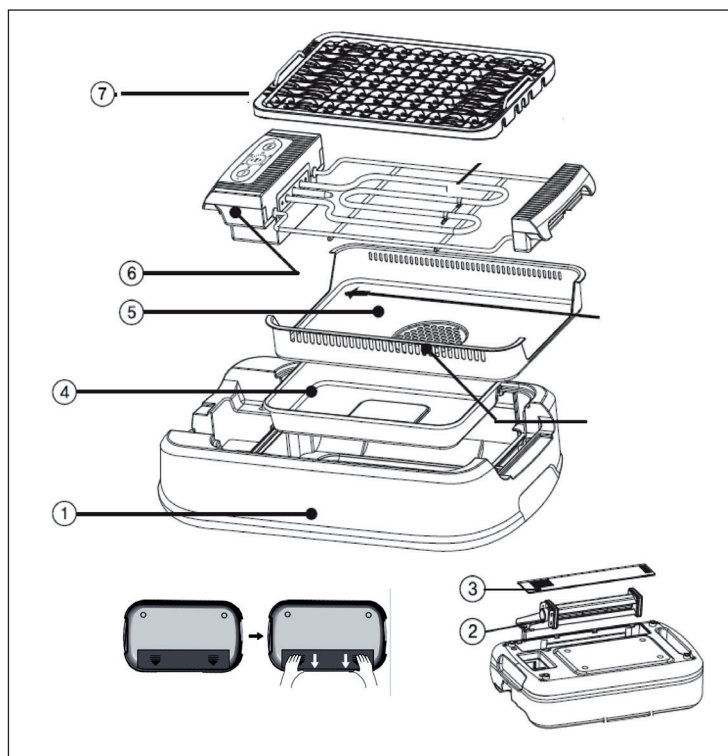
- Brancher l'appareil de telle manière à ce que la fiche d'alimentation soit facilement accessible à tout moment.
- Contrôler régulièrement l'état du cordon d'alimentation pour déceler d'éventuelles détériorations. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une entreprise spécialisée habilitée ou une personne présentant une qualification analogue.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un personnel spécialisé et ne jamais essayer de réparer l'appareil soi-même.
- Ne pas brancher l'appareil à une minuterie ou à une prise de courant télécommandée.
- Ne jamais plonger le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas toucher la fiche d'alimentation avec des mains humides.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise, mais le saisir fermement au niveau de la fiche pour le débrancher.
- Ne pas utiliser le câble comme une poignée.
- Disposer le cordon d'alimentation de telle manière à ce que personne ne trébuche dessus.
- Ne pas faire passer le câble au-dessus de rebords coupants.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Installer l'appareil de sorte à ce qu'il ne puisse pas tomber dans de l'eau. S'il était amené à tomber à l'eau, débrancher immédiatement l'appareil avant de pouvoir le toucher.
- Débrancher l'appareil après utilisation.
- Tenir l'appareil éloigné des flammes nues et des sources de chaleur.
- Les enfants ainsi que les personnes aux capacités physiques et mentales réduites ne doivent pas utiliser l'appareil à moins d'avoir assimilé dans le détail les consignes d'utilisation et de sécurité données par la personne chargée de les surveiller.
- Tenir les enfants éloignés du grill et ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Installer l'appareil sur une surface stable et plane.
- Veiller à ce qu'aucun objet ou substance facilement inflammables ne se trouvent autour de l'appareil.
- Maintenir une distance minimale de 30 cm entre l'appareil et les murs environnants.
- Ne pas toucher la grille ou toute autre surface brûlante pendant le fonctionnement du grill.
- Déplacer l'appareil uniquement lorsqu'il a complètement refroidi. Manipuler l'appareil uniquement en saisissant les poignées prévues.
- Installer l'appareil uniquement sur des surfaces thermorésistantes. Ne pas placer l'appareil trop près du bord.
- Pour éviter une accumulation de chaleur, ne pas placer l'appareil directement sous un placard ou sous une étagère de cuisine.
- Ne pas placer l'appareil sur une cuisinière ou à proximité de celle-ci.
- Ne pas exposer l'appareil à de trop hautes températures ou à des variations météorologiques.
- Ne jamais remplir le grill de liquide.
- Si des pièces sont endommagées, arrêter d'utiliser le grill.

APERÇU DE L'APPAREIL



1	Boîtier	7	Plaque chauffante
2	Ventilateur d'aspiration	8	Touche du ventilateur
3	Plaque de base du ventilateur	9	Réglage de la température
4	Réservoir de stockage d'eau / huile	10	Touche de marche/arrêt
4	Panneaux d'isolation thermique	11	Élément chauffant
6	Poignées de l'élément chauffant	12	Câble d'alimentation

ASSEMBLAGE



1. Retournez l'appareil et allumez le moteur du ventilateur en dessous (voir pièces 1, 2 et 3).
2. Ajoutez de l'eau (huile) dans le récipient collecteur dans la partie inférieure de l'appareil (voir pièce 4).
3. Insérez le panneau d'isolation thermique (voir pièce 5).
4. Insérez les poignées de l'élément chauffant (voir pièce 6).
5. Insérer la plaque chauffante (voir pièce 7).

MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

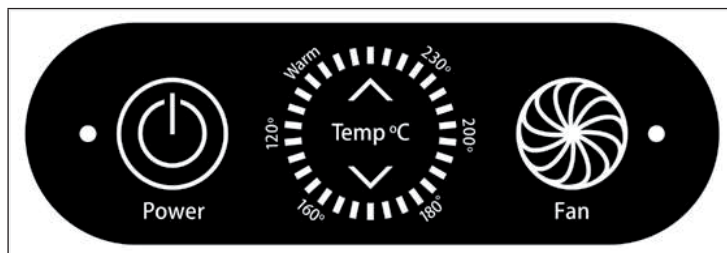
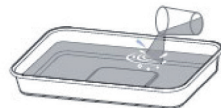
Avant la première utilisation

- Retirez le barbecue du carton et retirez tout le matériel d'emballage.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon propre et humide pour éliminer tout résidu de poussière.
- Séchez soigneusement l'appareil.
- N'utilisez pas d'agents nettoyants agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface sèche et stable, à une distance de sécurité des flammes nues et des cuisinières.
- Cet appareil consomme 1500 watts et devrait être le seul appareil sur son circuit électrique.
- Ne branchez la fiche secteur de l'appareil que sur une prise secteur 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, préparez la surface antiadhésive. Versez 2 cuillerées à thé d'huile d'olive sur toute la surface du barbecue avec un chiffon doux ou du papier essuie-tout.
- Montez le barbecue et réglez la température à puissance moyenne. Éteignez le barbecue dès qu'il atteint la température définie et laissez-le refroidir complètement.
- Vous pouvez maintenant utiliser le barbecue.
- Après avoir respecté les directives ci-dessus, nous vous en recommandons d'effectuer un „Test de fonctionnement“ à haute température pour éliminer toute substance protectrice ou huile utilisée pour l'emballage et l'expédition.
- Réglez le contrôle de température sur Sear et l'interrupteur de marche / arrêt du ventilateur sur On pour démarrer le test fonctionnement.
- Laissez le barbecue fonctionner pendant 20 minutes. Une petite quantité de fumée et d'odeur peut se produire. Cela est normal.

Mise en marche

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, telle qu'un comptoir de cuisine ou une table.
2. Assurez-vous que le barbecue est correctement assemblé.

Remarque : Ne branchez jamais la fiche d'alimentation du barbecue dans la prise si toutes les pièces ne sont pas encore correctement assemblées. Le bac récupérateur doit être rempli d'eau.



3. Branchez la fiche secteur dans une prise de courant alternatif 220-240 V ~ 50/60 Hz. Le voyant LED s'allume.
4. Lorsque vous appuyez sur le bouton „Power“, le ventilateur se met en marche.
5. Lorsque vous appuyez sur la touche „Temp °C vers le haut“, l'élément chauffant se met en marche et vous pouvez régler la température à 120, 160, 180, 200 et 230 degrés en appuyant plusieurs fois sur cette touche. En appuyant sur la touche „Temp °C vers le bas“, vous pouvez diminuer la température dans l'ordre inverse. Si vous réglez la température sur „Maintien au chaud“, la nourriture sera maintenue au chaud entre 80 et 100 degrés.
6. Placez les aliments à préparer sur la plaque du barbecue. Retournez les aliments une fois pendant la cuisson, sauf indication contraire des instructions de cuisson.
7. Si vous le souhaitez, vous pouvez enduire les aliments avec une sauce barbecue ou d'autres sauces au cours des 5 à 10 dernières minutes de préparation.
8. Lorsque vous cuisez des aliments, vérifiez-les régulièrement pour vous assurer qu'ils sont uniformément cuits.
9. Une fois la préparation terminée, appuyez à nouveau sur le bouton „Power“ pour éteindre le ventilateur et les éléments chauffants. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou de nettoyer la plaque du barbecue.

Remarque : Utilisez le barbecue avec le ventilateur en marche uniquement. Sinon, il pourrait y avoir une accumulation de graisse à l'intérieur de l'appareil, ce qui pourrait limiter ses performances.

CONSEILS DE CUISSON AU BARBECUE

1. Le revêtement antiadhésif de la surface de cuisson est adapté à l'utilisation d'accessoires en métal. Cependant, vous devez faire attention lorsque vous en utilisez.
2. Veillez à ne pas renverser des germes de viande crue sur de la viande cuite. Utilisez des accessoires et des assiettes différents pour la viande crue et la viande grillée, ou nettoyez l'assiette sur laquelle la viande crue était précédemment placée avant de placer la viande grillée dessus.
3. Utilisez une brosse à long manche pour badigeonner la viande pendant la cuisson.
4. Les morceaux de viande tendres tels que les bavettes et le filet sont généralement meilleurs à griller que les morceaux de viande moins tendres tels que les tournedos ou les romsteaks.
5. Bien que de nombreuses pièces de viande moins tendres puissent être grillées directement, elles bénéficient des effets délicats d'une marinade humide à base d'acide.
6. Une marinade est un mélange épicé (humide ou sec) dans lequel la nourriture est plongée pour absorber le goût et / ou s'attendrir. Le goût est d'autant plus renforcé que les aliments y restent longtemps avant la cuisson. La durée varie généralement de 1 heure à 24 heures. Une marinade humide est généralement composée d'huile (huile végétale ou d'olive) pour hydrater, d'un acide (jus de citron, vinaigre, vin, tomate ou yaourt) qui rend la viande tendre et d'un arôme (herbes et épices) pour améliorer ou compléter le goût. Une marinade sèche ou un mélange d'épices est un mélange d'herbes, d'épices et de sel que l'on frotte sur la viande après que celle-ci a été légèrement frottée avec de l'huile végétale. En règle générale, on utilise 1 à 2 cuillerées à soupe de marinade sèche par livre de viande.
7. Marinez toujours dans un bol étanche fermé et non métallique et retournez la viande de temps en temps. Assurez-vous de mettre au réfrigérateur tous les types de viande que vous faites mariner. Les sacs en plastique épais conviennent également à la marinade. Ajoutez la nourriture et la marinade, puis fermez bien le sac. Retournez le sac de temps en temps pour répartir la marinade.
8. Si la marinade humide restante doit être utilisée comme sauce, placez-la dans une petite casserole et faites-la chauffer complètement pour tuer les bactéries présentes.
9. Comme avec une cuisinière, le gras des aliments tels que le bacon ou les saucisses peut éclabousser le plan de travail. Protégez-le si nécessaire.
10. Lorsque vous cuisez du poisson, utilisez une grande spatule plate pour le retourner.
11. Faites cuire partiellement le poulet, les côtelettes et les saucisses crues fumées ou fraîches avant de les faire griller pour obtenir les meilleurs résultats. Si ce type de viande n'est pas partiellement cuite, elle risque de trop cuire à l'extérieur alors que l'intérieur est encore cru.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez l'appareil avant de le nettoyer et débranchez la fiche de la prise. Si nécessaire, essuyez le câble d'alimentation avec un chiffon humide.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Retirez délicatement la bande filtre blanche avant d'éteindre le ventilateur. Sinon, elle risque de tomber sur la plaque du barbecue et de fondre.
- Le filtre peut être lavé à l'eau chaude savonneuse et rangé pour une utilisation ultérieure. Le filtre est adapté pour un maximum de 10 utilisations.
- Les filtres à charbon noir situés sous l'avant du boîtier du barbecue ne nécessitent aucun entretien. Les filtres peuvent être conservés jusqu'à un an.
- La plaque de cuisson peut être placée sur la tablette inférieure du lave-vaisselle ou nettoyée à la main. Les poignées de la plaque du barbecue peuvent être retirées pour le nettoyage. Pour le nettoyage, il suffit de les dévisser.
- Le bac de récupération et le bas de l'appareil ne doivent être lavés qu'à la main et à l'eau chaude savonneuse. Séchez complètement le bac récupérateur une fois terminé.
- Ne mettez pas la plaque chauffante dans de l'eau froide.
- Nettoyez la surface du barbecue après chaque utilisation pour éliminer toute trace de graisse.
- Veillez à utiliser votre barbecue sur une surface plane et à ce que le bac récupérateur ne contienne aucune particule d'aliments afin d'éviter que de la graisse ne sorte de l'appareil.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'agents de nettoyage agressifs sur la surface de cuisson ou la base de l'appareil. Si nécessaire, utilisez une brosse en nylon ou un tampon à récurer en plastique.
- Ne laissez pas la surface de cuisson tremper pendant la nuit. Cela pourrait endommager son revêtement antiadhésif.
- Toute autre maintenance doit être effectuée par le service clientèle.

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

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 tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione 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	36
Panoramica del dispositivo	37
Montaggio	38
Messa in funzione e funzionamento	39
Indicazioni sulla griglia	41
Pulizia e manutenzione	42
Smaltimento	42

DATI TECNICI

Articolo numero	10033399
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

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



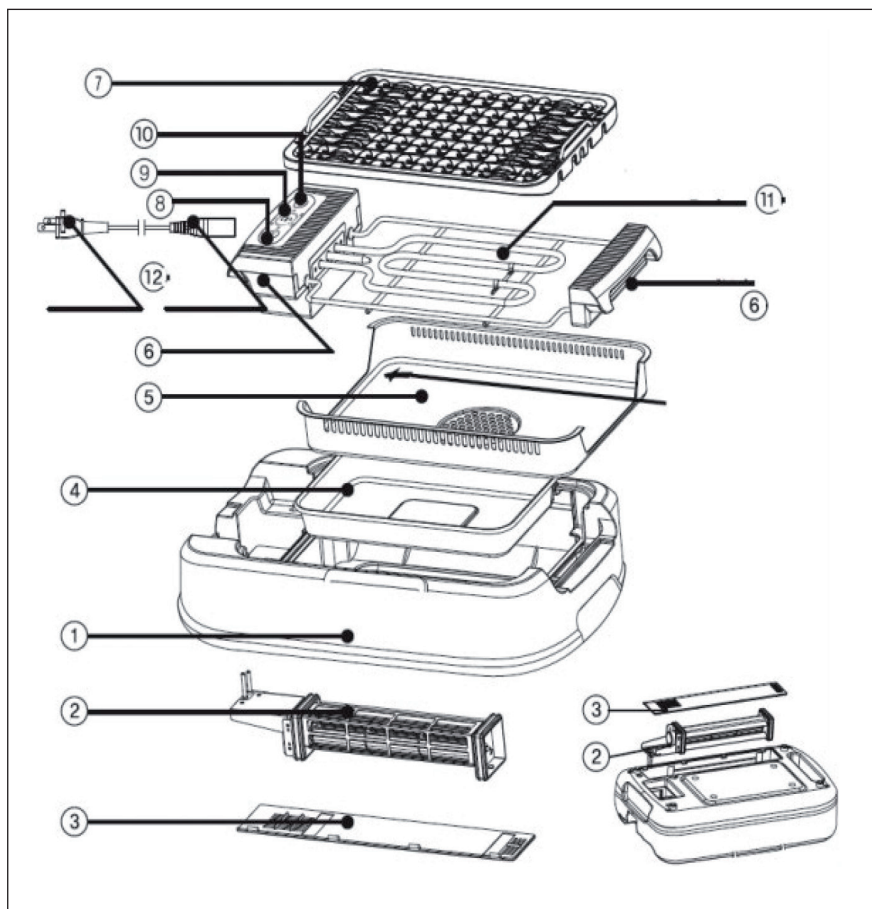
Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

AVVERTENZE DI SICUREZZA

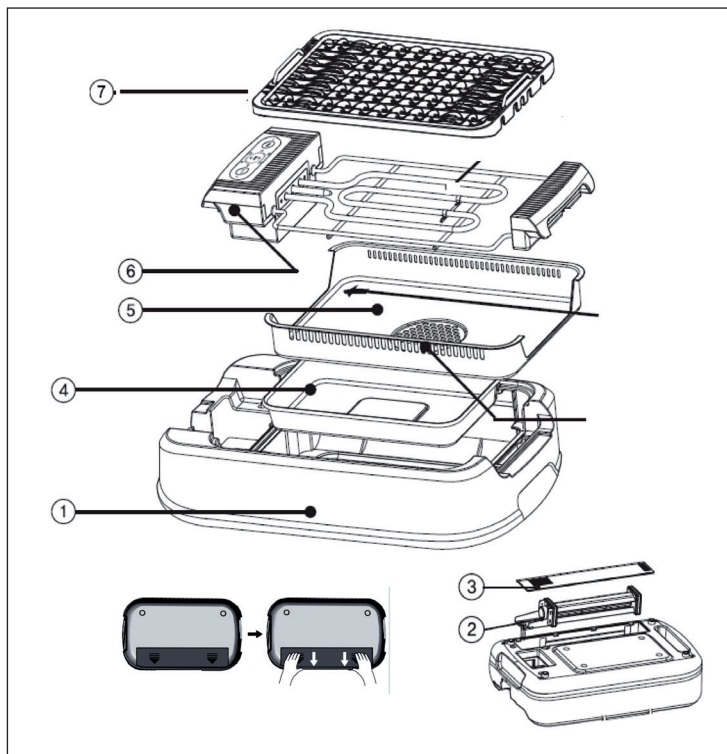
- Collegare il dispositivo in modo che la spina sia facilmente accessibile in qualsiasi momento.
- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al produttore o ad un tecnico qualificato.
- Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato, non tentare di riparare il dispositivo autonomamente.
- Non collegare il dispositivo ad un timer o ad una presa con telecomando.
- Non immergere mai il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Non tirare il cavo per staccare la spina, bensì afferrare la spina alla base.
- Non spostare il dispositivo tirando il cavo di alimentazione.
- Installare il dispositivo in modo che nessuno vi possa inciampare.
- Non far scorrere il cavo di alimentazione su spigoli vivi.
- Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Collocare il dispositivo in un punto dove non possa cadere in acqua. Nel caso in cui cada in acqua, prima di toccarlo, staccare immediatamente la spina dalla presa.
- In caso di inutilizzo del dispositivo, staccare la spina dalla presa.
- Tenere il dispositivo lontano da fiamme libere e da fonti di calore.
- I bambini, le persone con capacità fisiche e mentali ridotte, devono utilizzare il dispositivo solo se un supervisore ha prima spiegato loro in dettaglio le funzioni e le avvertenze di sicurezza.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo e non lasciarlo incustodito mentre è in funzione.
- Collocare il dispositivo su una superficie stabile e piana.
- Assicursi che intorno al dispositivo non ci siano oggetti e materiali infiammabili.
- Lasciare almeno 30 cm di distanza tra il dispositivo e le pareti.
- Non toccare la griglia o le superfici calde quando il dispositivo è in funzione.
- Spostare il dispositivo solo quando si è completamente raffreddato. Afferrare il dispositivo solo tramite le impugnature.
- Collocare il dispositivo solo su superfici resistenti al calore e in modo che non sia troppo vicino al bordo della superficie.
- Per evitare accumulo di calore, non collocare il dispositivo direttamente sotto mobili da cucina o mensole.
- Non collocare il dispositivo sopra o vicino ai fornelli da cucina.
- Non esporre il dispositivo a temperature troppo elevate e a sbalzi di temperature.
- Non versare mai liquidi nella griglia.
- Se alcuni componenti sono danneggiati, non utilizzare il dispositivo.

PANORAMICA DEL DISPOSITIVO



1	Involucro	7	Piastra elettrica
2	Ventilatore aspirante	8	Pulsante ventilatore
3	Piastra ventilatore	9	Regolazione temperatura
4	Contenitore di raccolta acqua/ olio	10	Interruttore On/Off
4	Piastra termoisolante	11	Elemento riscaldante
6	Impugnatura dell'elemento riscaldante	12	Cavo di alimentazione

MONTAGGIO



1. Ruotare il dispositivo e accendere il motore del ventilatore dalla parte inferiore (vedere sezione 1, 2 e 3).
2. Versare l'acqua (olio) nel contenitore di raccolta nella zona inferiore del dispositivo (vedere sezione 4).
3. Inserire la piastra termo isolante (vedere sezione 5).
4. Inserire l'impugnatura dell'elemento riscaldante (vedere sezione 6).
5. Inserire la piastra elettrica (vedere sezione 7).

MESSA IN FUNZIONE E FUNZIONAMENTO

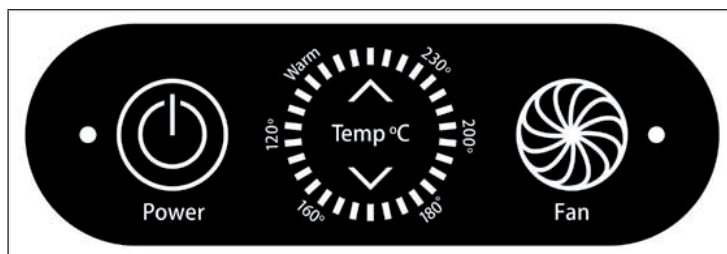
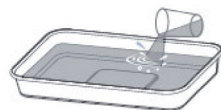
Prima del primo utilizzo

- Estrarre la griglia dalla confezione e rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire il dispositivo con un panno pulito e umido per rimuovere eventuali residui di polvere.
- Infine asciugarlo accuratamente.
- Per la pulizia del dispositivo non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Posizionare il dispositivo su una superficie asciutta e stabile, a distanza di sicurezza da fiamme libere e fornelli.
- Questo dispositivo consuma 1500 Watt e dovrebbe pertanto essere l'unico all'interno di un circuito elettrico.
- Inserire la spina del dispositivo esclusivamente in una presa AC 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Prima del primo utilizzo della griglia, preparare la superficie antiaderente. Distribuire 2 cucchiaini di olio di oliva sull'intera superficie con un panno morbido o della carta da cucina.
- Montare la griglia e portare la temperatura su Medio. Spegnerla non appena raggiunta la temperatura impostata e lasciarla raffreddare completamente.
- Adesso è possibile utilizzare la griglia.
- Nel rispetto delle linee guida sopra citate si raccomanda di effettuare un "funzionamento di prova" ad alte temperatura al fine di rimuovere eventuali materiali di protezione oppure oli utilizzati per la confezione e la consegna.
- Impostare il regolatore di temperatura su Sear e l'interruttore on/off del ventilatore su On per avviare il funzionamento di prova.
- Far funzionare la griglia per 20 minuti. Possono verificarsi piccole quantità di fumo e odori. È normale.

Messa in funzione

1. Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e piana come, ad esempio, un piano di lavoro della cucina oppure un tavolo.
2. Assicurarsi che la griglia sia ben assemblata.

Nota: non inserire mai la spina di corrente della griglia nella presa, se tutti i componenti non vengono installati correttamente. Il serbatoio di raccolta va riempito con l'acqua.



3. Inserire la spina di corrente in una presa AC 220-240 V ~ 50/60 Hz. L'indicatore a LED si accende.
4. Premendo il pulsante „Power“, il ventilatore inizia a funzionare.
5. Premendo il pulsante „Temp °C verso l'alto“, l'elemento riscaldante inizia a funzionare e sarà possibile installare la temperatura su 120, 160, 180, 200 e 230 gradi premendo più volte. Premendo il pulsante „Temp °C verso il basso“ è possibile abbassare la temperatura seguendo il procedimento inverso. Se si imposta la temperatura su “Keep warm”, il cibo verrà tenuto in caldo a 80-100 gradi.
6. Posizionare sulla piastra i prodotti alimentari che si desidera preparare. Girare il cibo una volta durante la preparazione, a meno che le istruzioni di preparazione non suggeriscano altro.
7. Se si desidera, è possibile spalmare sul cibo della salsa barbecue o altre salse durante gli ultimi 5-10 minuti di cottura.
8. Se si desidera grigliare il cibo, è necessario controllarlo con regolarità al fine di garantire che la grigliatura sia uniforme.
9. Al termine della preparazione, premere di nuovo il pulsante „Power“ per disattivare il ventilatore e gli elementi riscaldanti. Staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare il dispositivo prima di rimuovere o pulire la piastra rigata.

Nota: utilizzare la griglia solo con il ventilatore acceso. Altrimenti, il grasso potrebbe accumularsi all'interno del dispositivo, compromettendone la funzionalità.

INDICAZIONI SULLA GRIGLIA

1. Il rivestimento antiaderente della superficie di cottura è adatto per l'utilizzo di accessori in metallo. Tuttavia è necessario prestare attenzione in caso di utilizzo di accessori in metallo.
2. Assicurarsi che i germi non arrivino dalla carne cruda a quella cotta. Utilizzare diversi accessori e piatti per la carne cruda e grigliata oppure lavare il piatto sul quale è stata poggiata in precedenza la carne cruda prima di appoggiarvi la carne grigliata.
3. Utilizzare una pinza con un manico lungo per girare la carne durante la grigliatura.
4. I pezzi di carne teneri, come il controfiletto e il filetto, si prestano generalmente meglio a essere grigliati rispetto a pezzi di carne meno teneri come l'arrosto o la lonza.
5. Molti altri pezzi di carne meno teneri possono essere grigliati direttamente, ma beneficiano degli effetti delicati della marinatura in una marinata a base di acidi.
6. Una marinata è una miscela speziata (umida o asciutta) nella quale immergere il cibo al fine di conferirgli sapore e/o renderlo più morbido. Tanto più il cibo rimarrà nella marinata prima della cottura, tanto più diventerà saporito. L'intervallo di tempo varia generalmente tra 1 e 24 ore. Una marinata umida è composta generalmente da olio (vegetale o d'oliva) per garantire umidità, un acido (succo di limone, aceto, vino, pomodori o yogurt) per ammorbidire la carne e un aroma (erbe e spezie) per migliorare o completare il gusto. Una marinata asciutta o insaporitore è una miscela di erbe, spezie e sale che viene spalmata sulla carne dopo che questa è stata leggermente unta con dell'olio vegetale. In generale si utilizzano 1-2 cucchiaini di marinata asciutta per ogni mezzo chilo di carne.
7. Marinare sempre in una ciotola non in metallo e ben coperta e girare la carne di tanto in tanto. Assicurarsi di riporre tutti i tipi di carne in frigorifero durante la marinatura. Anche i sacchetti di plastica sono ottimi per la marinatura. Inserire la carne e la marinata e sigillare il sacchetto. Girare ogni tanto il sacchetto per far distribuire la marinata.
8. Se si desidera utilizzare la marinata restante come salsa, versarla in una padella e farla riscaldare per eliminare i batteri presenti nella marinata.
9. Il grasso di alimenti ricchi di grasso, come speck o salsiccia, possono schizzare sulla piastra di lavoro proprio come nel caso di una piastra della cucina elettrica. Se necessario, proteggere la piastra di lavoro.
10. Per grigliare il pesce, utilizzare una grande paletta piatta per girare il pesce.
11. Prima della grigliatura, cuocere in parte la carne di pollo, le costole e i würstel crudi freschi o affumicati al fine di ottenere risultati migliori. Se questa carne non viene cotta parzialmente, la parte esterna può diventare troppo cotta, mentre la parte interna rimarrà cruda.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnere il dispositivo prima della pulizia e staccare la spina dalla presa. Se necessario, pulire il cavo di corrente, con un panno umido.
- Lasciar raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo.
- Rimuovere con cautela il filtro bianco prima di disattivare il ventilatore. Altrimenti, potrebbe cadere sulla superficie della piastra e sciogliersi.
- È possibile lavare il filtro con acqua calda e sapone e conservarlo per un utilizzo futuro. Il filtro è adatto per un massimo di 10 usi.
- Il filtro a carboni nero nella parte inferiore dell'involucro della griglia non richiede manutenzione. Il filtro dura fino a un anno.
- È possibile posizionare la piastra rigata nel ripiano inferiore della lavastoviglie oppure lavarla a mano. È possibile rimuovere le maniglie girevoli della piastra per la pulizia. Basta svitarle per pulirle.
- Il serbatoio di raccolta e la parte inferiore del dispositivo vanno lavati esclusivamente a mano con acqua calda e sapone. Asciugare bene il serbatoio di raccolta una volta terminata la pulizia.
- Non immergere la piastra calda nell'acqua fredda.
- Assicurarsi di pulire la superficie della griglia dopo ogni utilizzo al fine di rimuovere il grasso raccolto.
- Assicurarsi di utilizzare la griglia su una superficie piana e che il serbatoio di raccolta sia del tutto privo di particelle di cibo al fine di evitare che il grasso finisca al di fuori del dispositivo.
- Non utilizzare spugne o detergenti aggressivi sulla superficie di cottura oppure sulla base. Se necessario, utilizzare una spazzola di nylon o una spugna di plastica.
- Non lasciare in ammollo la superficie di cottura per tutta la notte. Ciò può danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Tutti gli altri interventi di manutenzione vanno eseguiti dal servizio clienti.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK