

GATSBY

Elektrogrill
Electric Grill
Parrilla eléctrica
Grill électrique
Griglia elettrica

10034706 10034707



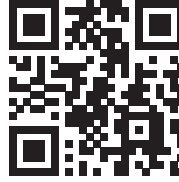
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

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 |
| Geräteübersicht | 5 |
| Zusammenbau | 6 |
| Wichtige Hinweise zur Benutzung | 13 |
| Inbetriebnahme und Bedienung | 14 |
| Reinigung und Pflege | 15 |
| Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland | 16 |
| Hinweise zur Entsorgung | 18 |
| Hersteller & Importeur (UK) | 18 |

| | |
|----------|----|
| English | 19 |
| Español | 33 |
| Français | 47 |
| Italiano | 61 |

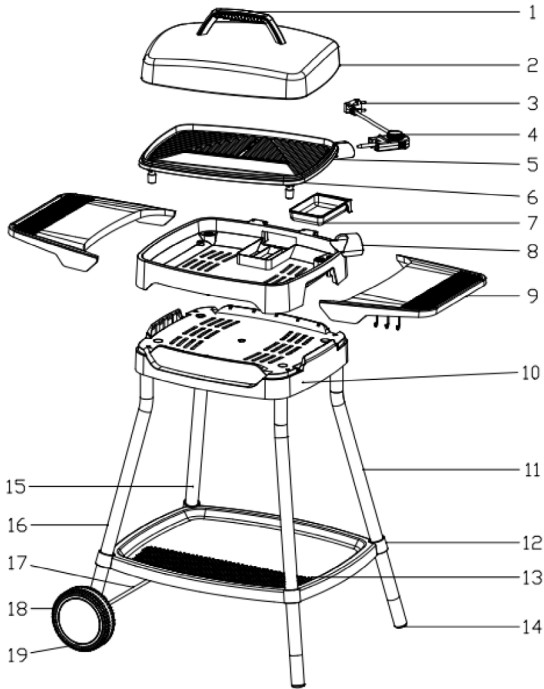
TECHNISCHE DATEN

| | |
|-----------------|----------------------|
| Artikelnummer | 10034706, 10034707 |
| Stromversorgung | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Leistung | 1680-2000 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 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.

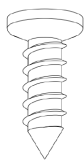
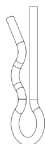


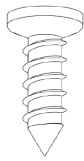
GERÄTEÜBERSICHT



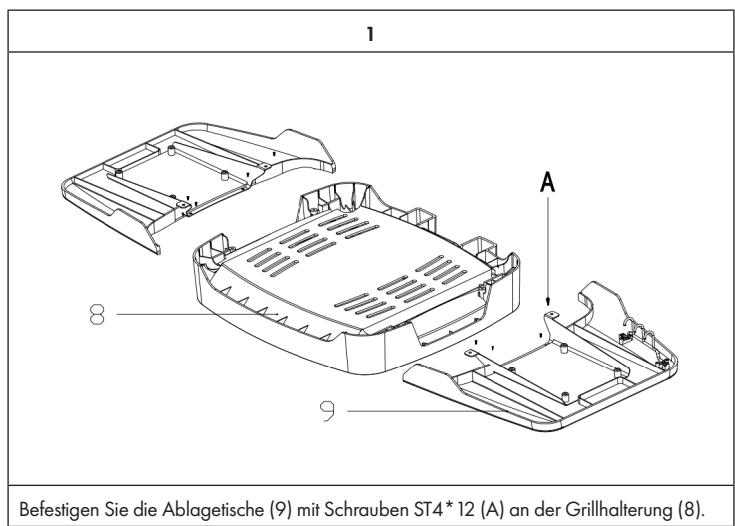
| | | | |
|----|--|----|----------------------|
| 1 | Deckelgriff | 11 | Stützrohr A |
| 2 | Grilldeckel | 12 | Speisenschalenhalter |
| 3 | Abnehmbarer Temperaturregler mit Netzkabel | 13 | Speisenschale |
| 4 | Temperaturanzeigeleuchte | 14 | Stützfuß |
| 5 | Netzeingangsbuchse | 15 | Stützrohr I |
| 6 | Grillplatte | 16 | Stützrohr J |
| 7 | Ölauffangwanne | 17 | Radachse |
| 8 | Grillhalter | 18 | Rad |
| 9 | Ablagetisch | 19 | Radabdeckung |
| 10 | Grillablage | | |

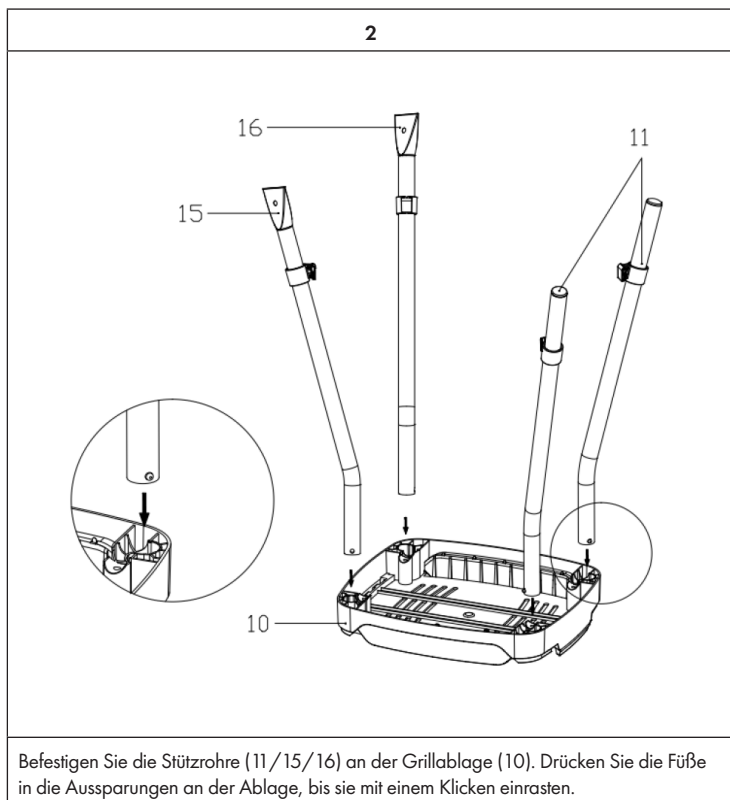
ZUSAMMENBAU

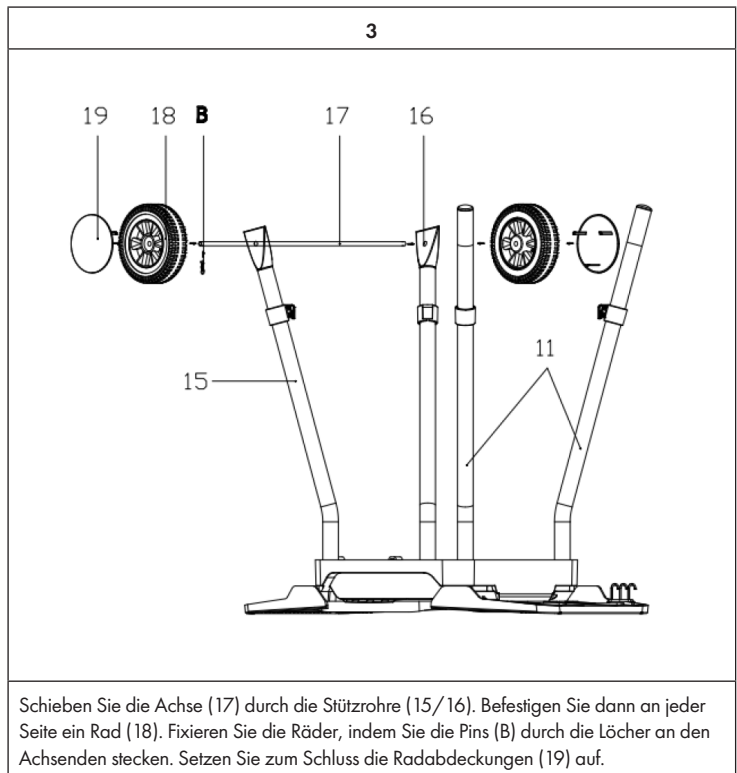
Kleinteile
(Hinweis: PCS = Stückzahl)

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8PCS</p> | <p>B</p>  <p>Pin 2PCS</p> | <p>C</p>  <p>M6×70 4PCS</p> | <p>D</p>  <p>φ 20* φ 5.2 2PCS</p> |
| <p>E</p>  <p>ST4×14 2PCS</p> | | | |

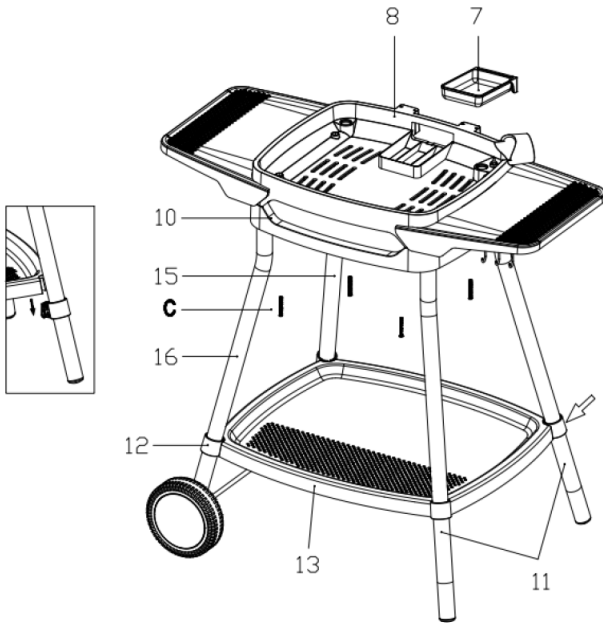
Zusammenbau



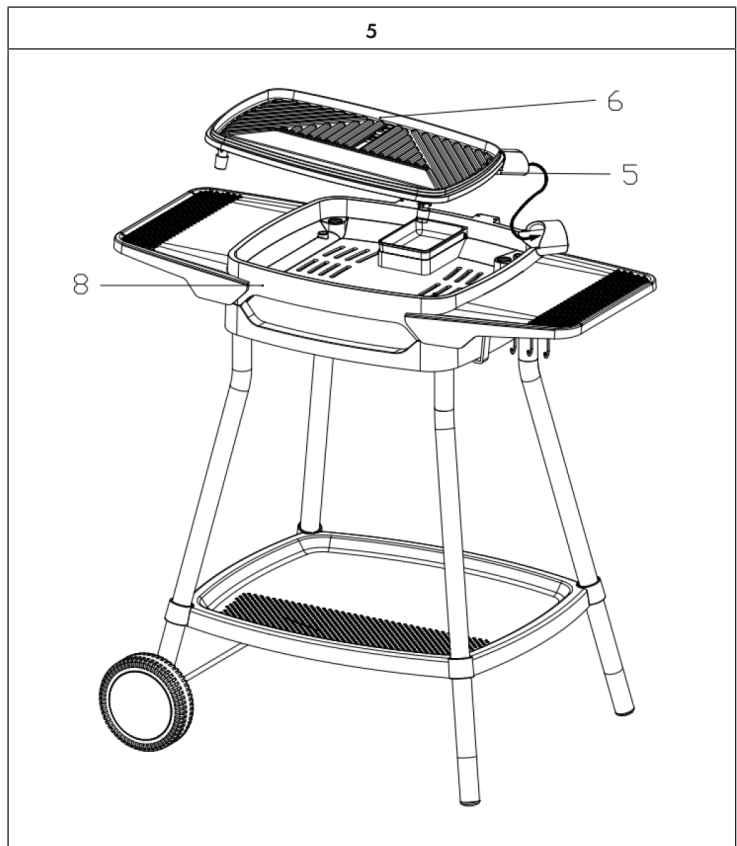




4



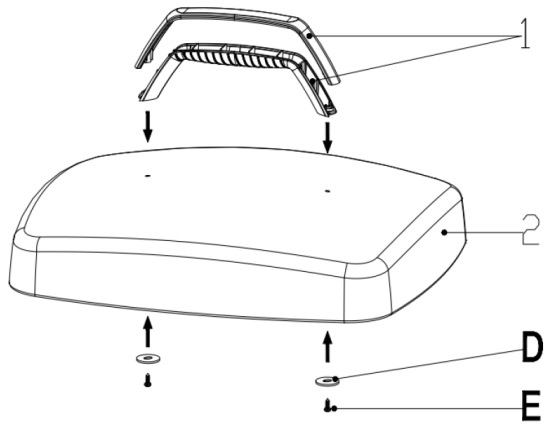
Setzen Sie dann die Speisenschale (13) auf die Halter (12) an den Stützrohren. Setzen Sie dann die Grillhalterung (8) auf die Grillablage (10). Setzen Sie die Ölauffangwanne (7) in die Grillhalterung ein. Befestigen Sie die Grillhalterung (8) mit 4 Schrauben M6*70 (C) an der Grillablage.



Setzen Sie die Grillplatte (6) auf die Grillhalterung (8). Befestigen Sie die Netzeingangsbuchse (5) und verlegen Sie das Kabel durch das Loch an der Grillhalterung.

Hinweis: Verwenden Sie die Grillplatte niemals separat sondern immer nur zusammen mit der Grillhalterung!

6

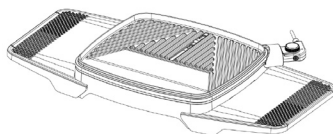


Schieben Sie jeweils eine Schraube (E) mit Unterlegscheibe (D) durch die Löcher am Deckel. Befestigen Sie den Griff, indem Sie die Schrauben im Uhrzeigersinn festziehen.



Verwendung als Tischgrill

Wenn Sie den Grill als Tischgrill in Innenräumen verwenden möchten, können Sie die Grillplatte (6) und die Grillhalterung (8) auch ohne das Gestell verwenden. Verwenden Sie die Grillplatte aber niemals separat sondern immer nur zusammen mit der Grillhalterung!




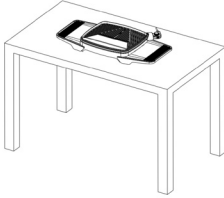

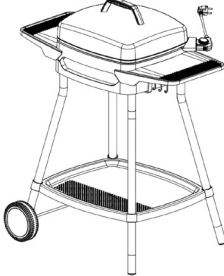
WICHTIGE HINWEISE ZUR BENUTZUNG

- Wenn Sie den Grill als Tischgrill in Innenräumen verwenden möchten, können Sie die Grillplatte und die Grillhalterung auch ohne das Gestell verwenden. Verwenden Sie die Grillplatte aber niemals separat sondern immer nur zusammen mit der Grillhalterung!
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs mindestens 30 cm von allen Wänden entfernt.
- Vermeiden Sie Stolperfallen durch das Netzkabel bei der Bedienung des Geräts. Legen Sie das Netzkabel so an, dass es aus dem Weg ist.
- Ziehen Sie den Stecker nach dem Gebrauch aus der Steckdose.



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Schrauben Sie die Kunststofffüße nicht direkt unter der Grillplatte fest. Dadurch würde der Sicherheitsabstand zwischen der Grillplatte und dem Grillhalter verringert, was zum Schmelzen der Kunststoffteile führt. Dies kann zu schweren Verletzungen und Schäden am Gerät führen.

| Innengebrauch | Außengebrauch |
|---|--|
|   |   |

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Inbetriebnahme

- 1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 2 Drehen Sie den Temperaturregler (3) auf die gewünschte Temperatur. Das Gerät braucht etwa 3 Minuten zum Aufheizen. Wenn Sie den Deckel aufsetzen, heizt sich die Grillplatte schneller auf.
- 3 Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, geht die Temperaturanzeigeleuchte aus.
- 4 Sie können nun das Grillgut auf die Platte legen.

Garzeiten

Die Tabelle zeigt die empfohlenen Garzeiten. Die tatsächliche Garzeit variiert allerdings je nach Größe und Gewicht des Grillguts und hängt auch von ab, ob Sie mit oder ohne Deckel grillen.

| Grillgut | Temperaturstufe | Garzeit |
|---------------------|-----------------|---------------|
| Steak/Rind | HI | 10-15 Minuten |
| Lamm | HI | 8-13 Minuten |
| Hähnchenkeule | HI | 15-20 Minuten |
| Kotelett | HI | 20-25 Minuten |
| Hähnchenflügel | HI | 9-15 Minuten |
| Schweinefilet | MED - HI | 7-8 Minuten |
| Ganzer Fisch | HI | 8-11 Minuten |
| Kebab | MED - HI | 7-9 Minuten |
| Würstchen | MED - HI | 8-10 Minuten |
| Grüne Paprikaschote | MED - HI | 5-10 Minuten |
| Zwiebeln | MED - HI | 10-15 Minuten |
| Pilze | MED - HI | 5-10 Minuten |
| Kartoffelchips | MED - HI | 10-15 Minuten |

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

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.
- Ziehen Sie den Temperaturregler aus der Buchse.
- Reinigen Sie die Grillplatte und die Fettauffangschale mit lauwarmen Spülwasser und einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Schwämme aus Stahlwolle, Bürsten oder Scheuerlappen, um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch. Fettspritzer können durch eine mildes Reinigungsmittel entfernt werden.

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

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 Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen 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 Fernkommunikationsmitteln 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 | 20 |
| Product Overview | 21 |
| Assembly | 22 |
| Important Instructions for Use | 29 |
| Commissioning and Operation | 30 |
| Cleaning and Care | 31 |
| Disposal Considerations | 32 |
| Manufacturer & Importer (UK) | 32 |

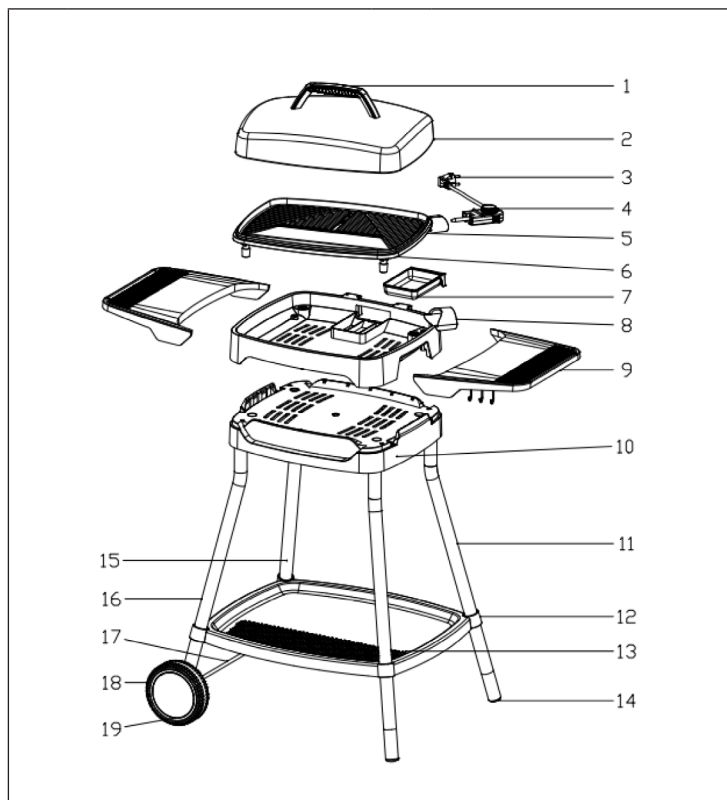
TECHNICAL DATA

| | |
|--------------|----------------------|
| Item number | 10034706, 10034707 |
| Power supply | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Power | 1680-2000 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.
- 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.

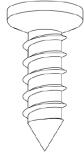
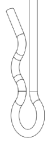


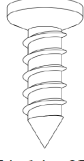
PRODUCT OVERVIEW



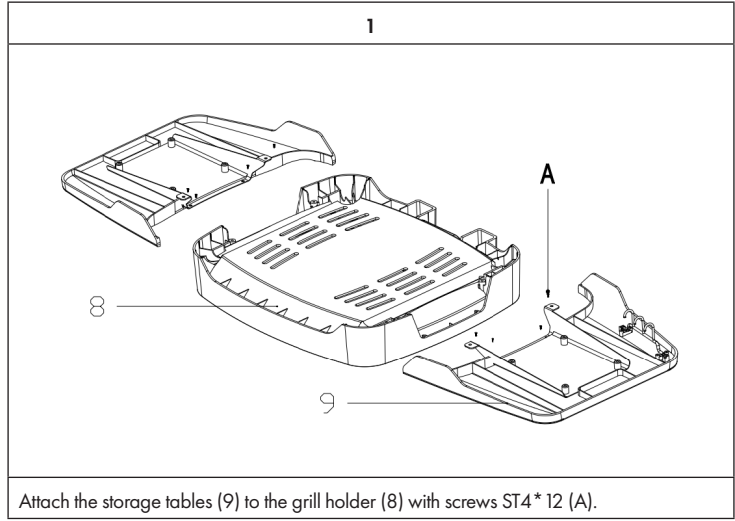
| | | | |
|----|---|----|------------------|
| 1 | Lid handle | 11 | Support tube A |
| 2 | Grill lid | 12 | Food tray holder |
| 3 | Removable temperature controller with mains cable | 13 | Food tray |
| 4 | Temperature indicator light | 14 | Support leg |
| 5 | Mains input socket | 15 | Support tube I |
| 6 | Grill plate | 16 | Support tube J |
| 7 | Oil drip pan | 17 | Wheel axle |
| 8 | Grill holder | 18 | Wheel |
| 9 | Storage table | 19 | Wheel cover |
| 10 | Grill tray | | |

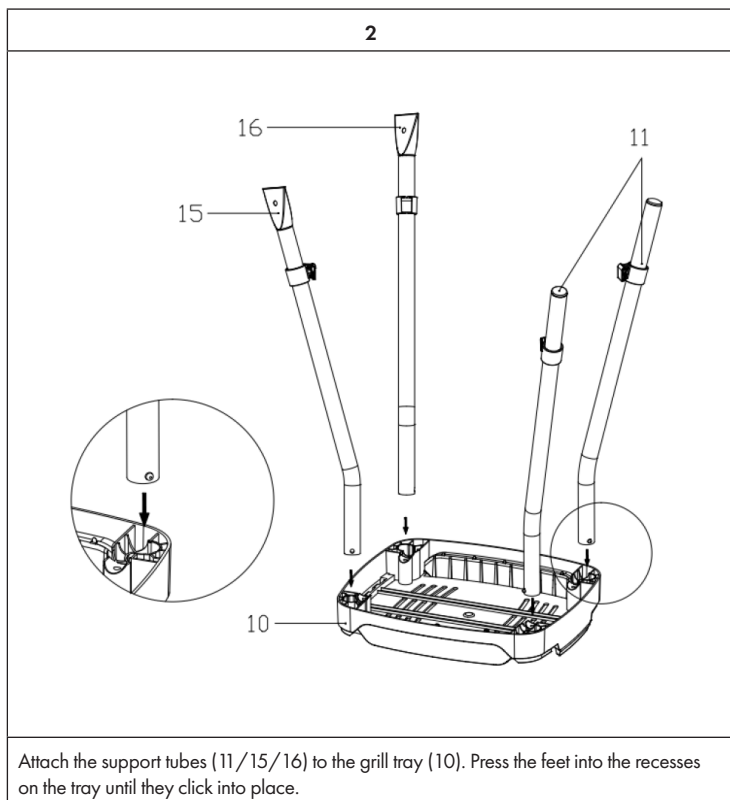
ASSEMBLY

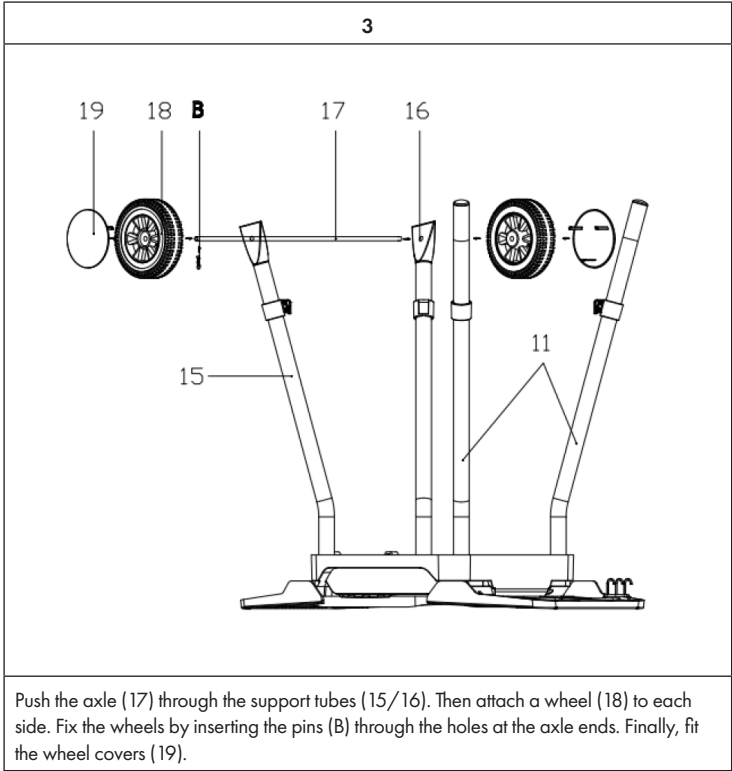
Small items
(Note: PCS = Quantity)

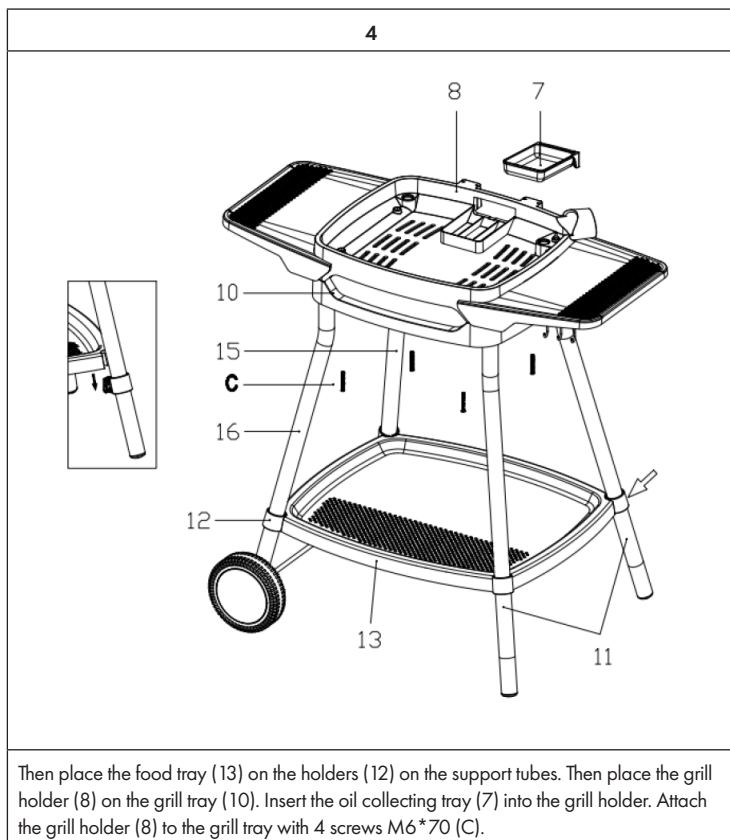
| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8PCS</p> | <p>B</p>  <p>Pin 2PCS</p> | <p>C</p>  <p>M6×70 4PCS</p> | <p>D</p>  <p>φ 20* φ 5.2 2PCS</p> |
| <p>E</p>  <p>ST4×14 2PCS</p> | | | |

Assembly

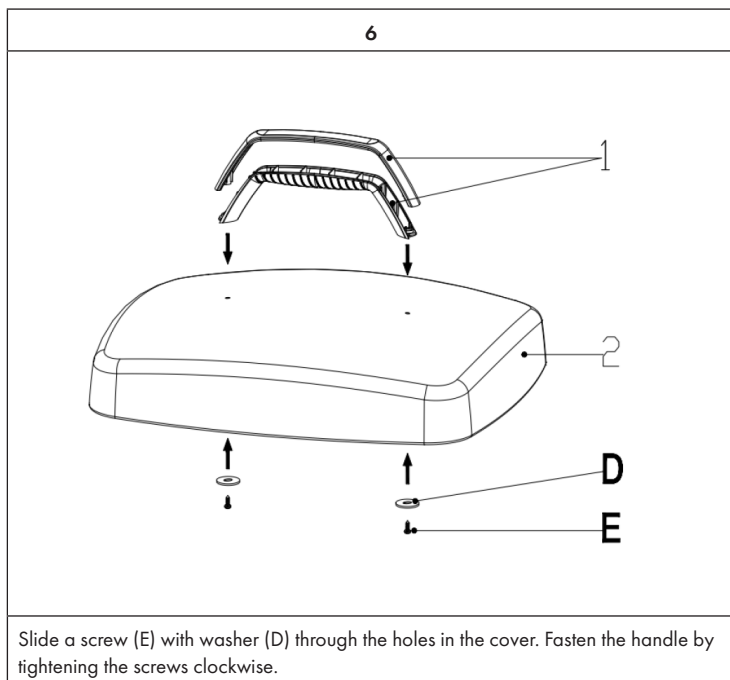


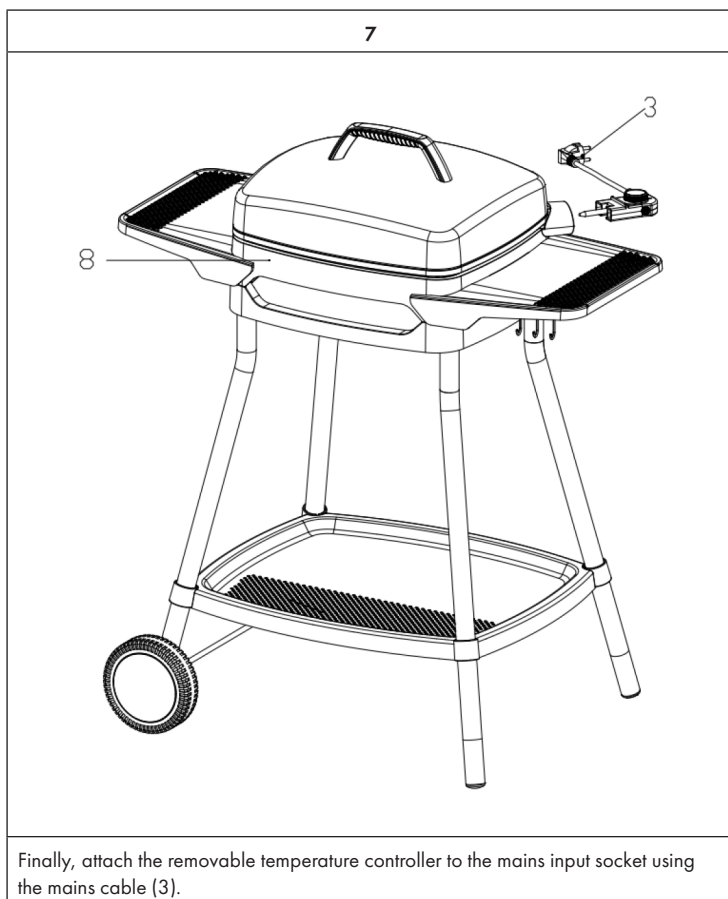






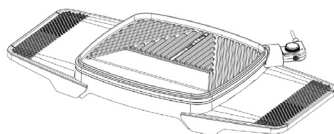






Use as table grill

If you want to use the grill as a table grill indoors, you can also use the grill plate (6) and the grill holder (8) without the frame. However, never use the grill plate separately, but only together with the grill holder!



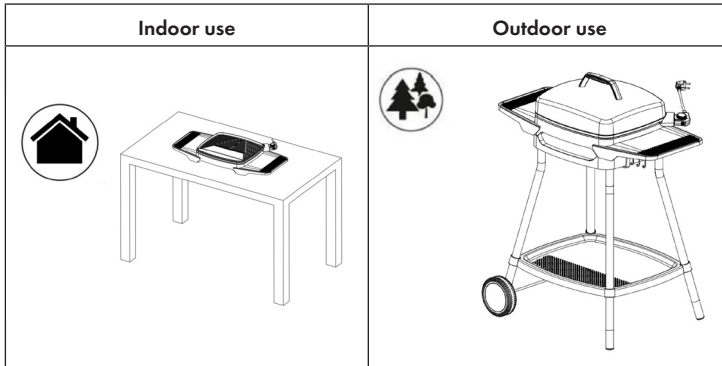
IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USE

- If you want to use the grill as a table grill indoors, you can also use the grill plate and grill holder without the frame. However, never use the grill plate separately but only together with the grill holder!
- Keep the appliance at least 30 cm away from all walls during operation.
- Avoid tripping hazards caused by the mains cable when operating the appliance. Connect the power cord so that it is out of the way.
- Unplug the power cord from the wall outlet after use.



CAUTION

Risk of injury! Do not screw the plastic feet directly under the grill plate. This would reduce the safety distance between the grill plate and the grill holder, resulting in the plastic parts melting. This can lead to serious injuries and damage to the appliance.



COMMISSIONING AND OPERATION

Commissioning

- 1 Insert the plug into the socket.
- 2 Turn the temperature control knob (3) to the desired temperature. The appliance takes about 3 minutes to heat up. If you put on the lid, the grill plate heats up faster.
- 3 As soon as the set temperature is reached, the temperature indicator light goes out.
- 4 You can now place the food on the plate.

Cooking times

The table shows the recommended cooking times. However, the actual cooking time varies depending on the size and weight of the food and also depends on whether you are grilling with or without a lid.

| Food | Temperature level | Cooking time |
|---------------|-------------------|---------------|
| Steak/Cattle | HI | 10-15 minutes |
| Lamb | HI | 8-13 minutes |
| Chicken leg | HI | 15-20 minutes |
| Chop | HI | 20-25 minutes |
| Chicken wings | HI | 9-15 minutes |
| Pork fillet | MED - HI | 7-8 minutes |
| Whole fish | HI | 8-11 minutes |
| Kebab | MED - HI | 7-9 minutes |
| Sausages | MED - HI | 8-10 minutes |
| Green pepper | MED - HI | 5-10 minutes |
| Onions | MED - HI | 10-15 minutes |
| Mushrooms | MED - HI | 5-10 minutes |
| Potato chips | MED - HI | 10-15 minutes |

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

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

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

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

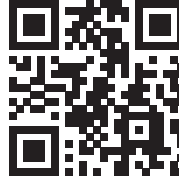
272 Kensington High Street

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



ÍNDICE DE CONTENIDOS

| | |
|--|----|
| Indicaciones de seguridad | 34 |
| Descripción del aparato | 35 |
| Montaje | 36 |
| Indicaciones de uso importantes | 43 |
| Puesta en marcha y uso | 44 |
| Limpieza y cuidado | 45 |
| Indicaciones sobre la retirada del aparato | 46 |
| Fabricante e importador (Reino Unido) | 46 |

DATOS TÉCNICOS

| | |
|----------------------|----------------------|
| Número de artículo | 10034706, 10034707 |
| Suministro eléctrico | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Potencia | 1680-2000 W |

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.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- 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.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

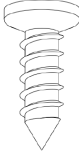
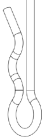

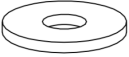
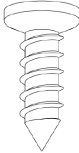


| | | | |
|----|--|----|----------------------------|
| 1 | Asa de la tapa | 11 | Tubo de apoyo A |
| 2 | Tapa de la parrilla | 12 | Soporte de la bandeja |
| 3 | Regulador de temperatura extraíble con cable de alimentación | 13 | Bandeja para los alimentos |
| 4 | Indicador luminoso de temperatura | 14 | Soporte |
| 5 | Toma de entrada | 15 | Tubo de apoyo I |
| 6 | Plancha de la parrilla | 16 | Tubo de apoyo J |
| 7 | Bandeja colectora | 17 | Eje de la rueda |
| 8 | Soporte de la parrilla | 18 | Rueda |
| 9 | Mesa de apoyo | 19 | Cubierta de las ruedas |
| 10 | Base de la parrilla | | |

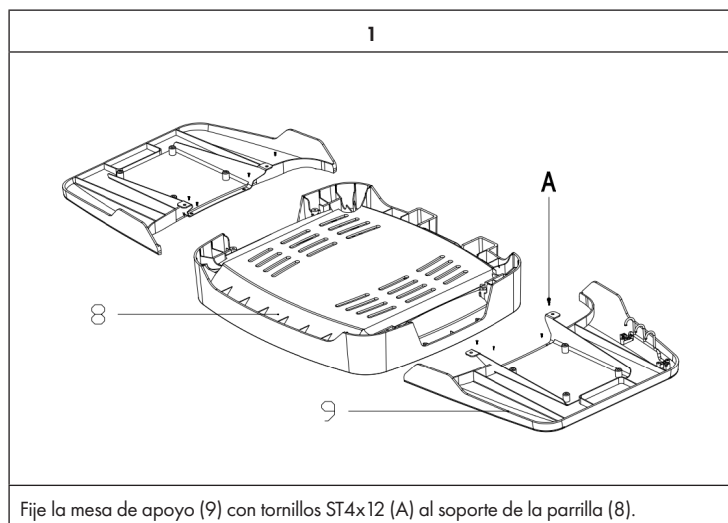
MONTAJE

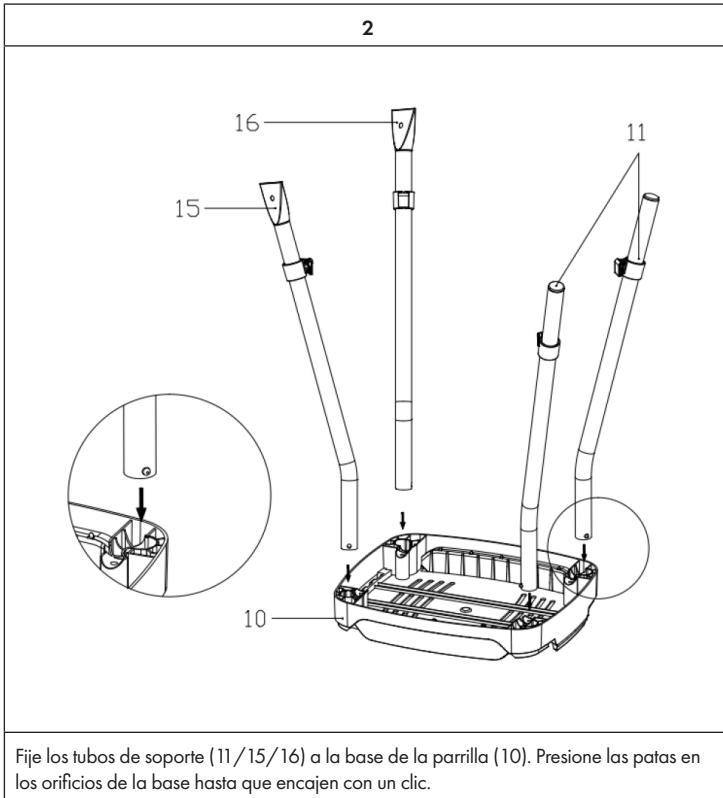
Piezas pequeñas

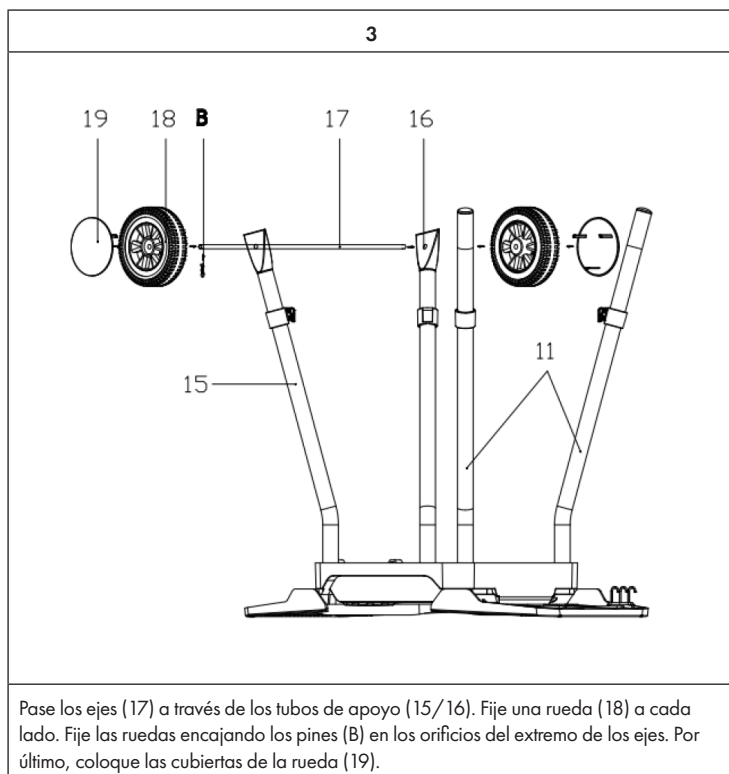
(Nota: PCS = piezas)

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8PCS</p> | <p>B</p>  <p>Pin 2PCS</p> | <p>C</p>  <p>M6×70 4PCS</p> | <p>D</p>  <p>φ 20* φ 5.2 2PCS</p> |
| <p>E</p>  <p>ST4×14 2PCS</p> | | | |

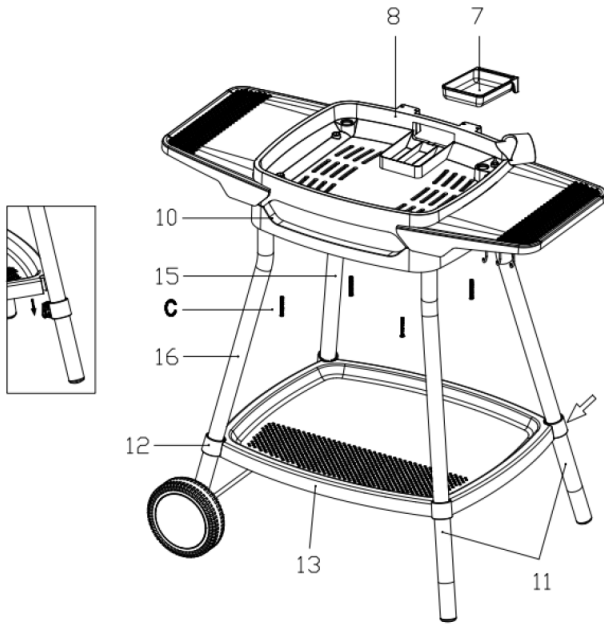
Montaje







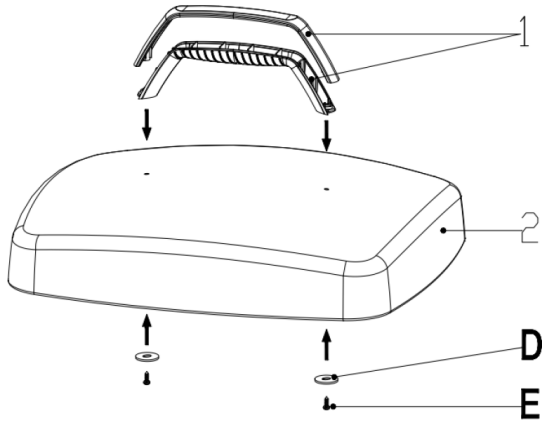
4



Coloque la bandeja para alimentos (13) en el soporte (12) de los tubos de apoyo. Encaje el soporte de la parrilla (8) en la base de la parrilla (10). Coloque la bandeja colectora de grasa (7) en el soporte de la parrilla. Fije el soporte de la parrilla (8) con 4 tornillos M6x70 (C) a la base de la parrilla.



6

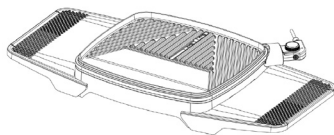


Pase un tornillo (E) con arandela (D) por el orificio de la tapa. Fije el asa apretando los tornillos en sentido horario.



Uso como parrilla de mesa

Si desea utilizar la parrilla como un utensilio de mesa en interiores, puede utilizar la plancha de la parrilla (6) y el soporte de la misma (8) sin su base. Nunca utilice la plancha de la parrilla por separado, siempre debe ir en combinación con el soporte de la parrilla.



INDICACIONES DE USO IMPORTANTES

- Si desea utilizar la parrilla como un utensilio de mesa en interiores, puede utilizar la plancha de la parrilla y el soporte de la misma sin su base. Nunca utilice la plancha de la parrilla por separado, siempre debe ir en combinación con el soporte de la parrilla.
- Mantenga una distancia mínima de 30 cm entre el aparato y todas las paredes mientras esté en funcionamiento.
- Evite tropiezos con el cable de alimentación cuando maneje el aparato. Coloque el cable de alimentación alejado de la zona de paso.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente después de su uso.



ATENCIÓN

Riesgo de lesiones. No atornille las patas de goma directamente bajo la plancha de la parrilla. Eso reduciría la distancia de seguridad entre la plancha y el soporte de la parrilla, lo que podría provocar que se derritieran las piezas de plástico. Esto puede provocar lesiones graves y daños en el aparato.

| Uso en interiores | Uso en exteriores |
|---|--|
|   |   |

PUESTA EN MARCHA Y USO

Puesta en marcha

- 1 Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- 2 Ajuste el regulador de temperatura (3) a la temperatura deseada. El aparato necesita unos 3 minutos para calentarse. Si coloca la tapa, la plancha se calienta más rápidamente.
- 3 En cuanto se haya alcanzado la temperatura seleccionada, el indicador de temperatura se apaga.
- 4 Ahora puede colocar los alimentos sobre la plancha.

Tiempos de cocción

La siguiente tabla muestra los tiempos de cocción recomendados. El tiempo de cocción real depende del tamaño y del peso del alimento, así como de utilizar o no la tapa durante el proceso.

| Alimento | Nivel la temperatura | Tiempos de cocción |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| Filete/Ternera | HI | 10-15 minutos |
| Cordero | HI | 8-13 minutos |
| Muslo de pollo | HI | 15-20 minutos |
| Chuleta | HI | 20-25 minutos |
| Alitas de pollo | HI | 9-15 minutos |
| Filete de cerdo | MED - HI | 7-8 minutos |
| Pescado entero | HI | 8-11 minutos |
| Kebab | MED - HI | 7-9 minutos |
| Salchichas | MED - HI | 8-10 minutos |
| Pimiento verde | MED - HI | 5-10 minutos |
| Cebolla | MED - HI | 10-15 minutos |
| Setas | MED - HI | 5-10 minutos |
| Patatas | MED - HI | 10-15 minutos |

Consejos de preparación

- La carne quedará más tierna si la adoba la noche anterior a cocinarla. La marinada o adobo se compone siempre de aceite (para hacerla más jugosa), vinagre (para que quede más tierna) y una mezcla de especias.
- Utilice siempre pinzas o un tipo de espátula para voltear los alimentos. Si utiliza un tenedor, el alimento se secará y se dañará el recubrimiento antiadherente.
- No cocine la carne demasiado tiempo. La carne de cerdo quedará mejor si todavía está algo rosada y jugosa en el momento de servirla.
- Si el alimento se pega a la plancha, frote esta última con un paño de cocina impregnado den aceite.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desconecte el aparato del suministro eléctrico.
- Deje que la parrilla se enfríe por completo.
- Desconecte el regulador de temperatura de la toma.
- Limpie la plancha y la bandeja colectora con agua tibia y jabón o un paño húmedo. No utilice esponjas de lana de acero, cepillos o paños abrasivos para evitar daños en el recubrimiento.
- Seque la base del aparato con un paño húmedo. Las salpicaduras de grasa pueden eliminarse con un limpiador neutro.

Nota: La plancha tiene un recubrimiento antiadherente. No arañe el recubrimiento durante el proceso de preparación ni de limpieza.

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. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

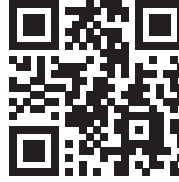
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

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

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 48
 Aperçu de l'appareil 49
 Assemblage 50
 Conseils d'utilisation importants 57
 Mise en marche et utilisation 58
 Nettoyage et entretien 59
 Informations sur le recyclage 60
 Fabricant et importateur (UK) 60

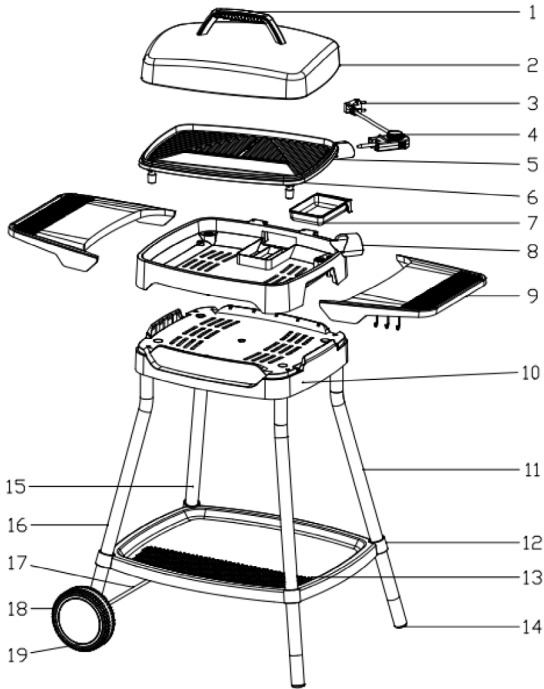
FICHE TECHNIQUE

| | |
|------------------|----------------------|
| Numéro d'article | 10034706, 10034707 |
| Alimentation | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Puissance | 1680-2000 W |

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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.
- 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

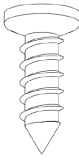
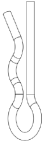


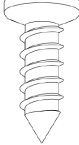


| | | | |
|----|---|----|---------------------|
| 1 | Poignée du couvercle | 11 | Tube de support A |
| 2 | Couvercle du barbecue | 12 | Support de plateau |
| 3 | Contrôleur de température amovible avec cordon d'alimentation | 13 | Plateau |
| 4 | Voyant de température | 14 | Pied de support |
| 5 | Prise de courant alternatif | 15 | Tube de support I |
| 6 | Plaque de cuisson | 16 | Tube de support J |
| 7 | Récupérateur d'huile | 17 | Axe de roue |
| 8 | Support du barbecue | 18 | Roue |
| 9 | Table d'appoint | 19 | Enjoliveurs de roue |
| 10 | Plateau du barbecue | | |

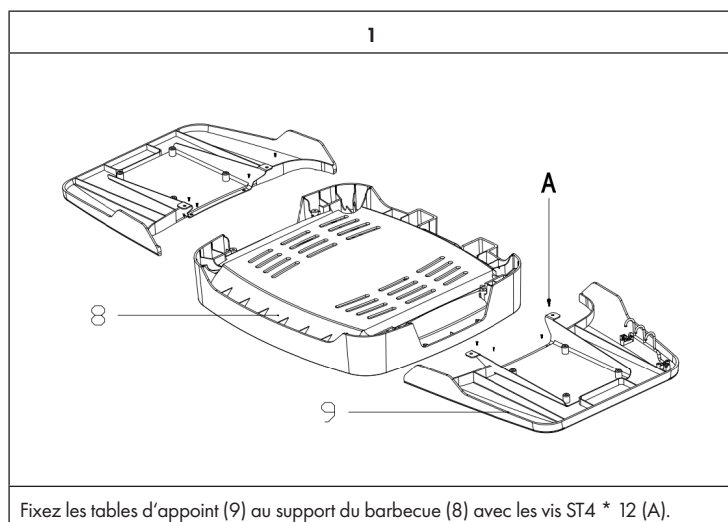
ASSEMBLAGE

Petits éléments

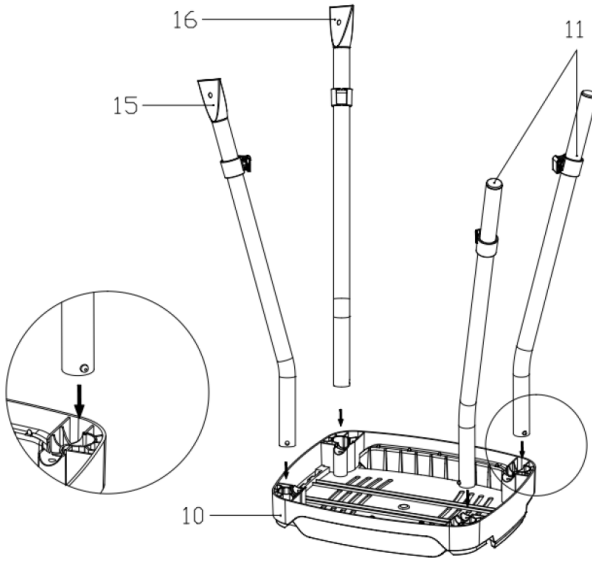
Remarque : PCS = quantité

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8PCS</p> | <p>B</p>  <p>Pin 2PCS</p> | <p>C</p>  <p>M6×70 4PCS</p> | <p>D</p>  <p>φ 20* φ 5.2 2PCS</p> |
| <p>E</p>  <p>ST4×14 2PCS</p> | | | |

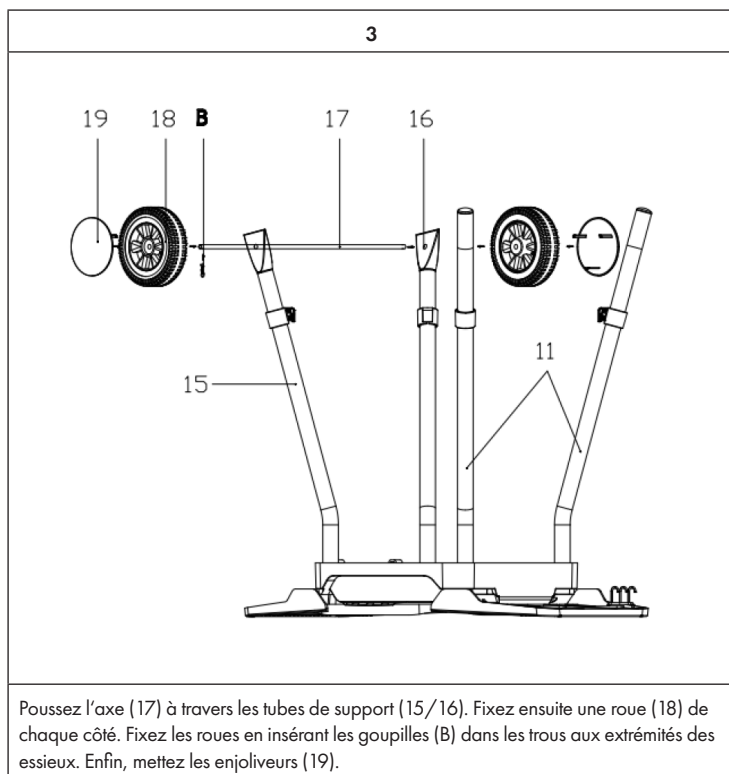
Assemblage



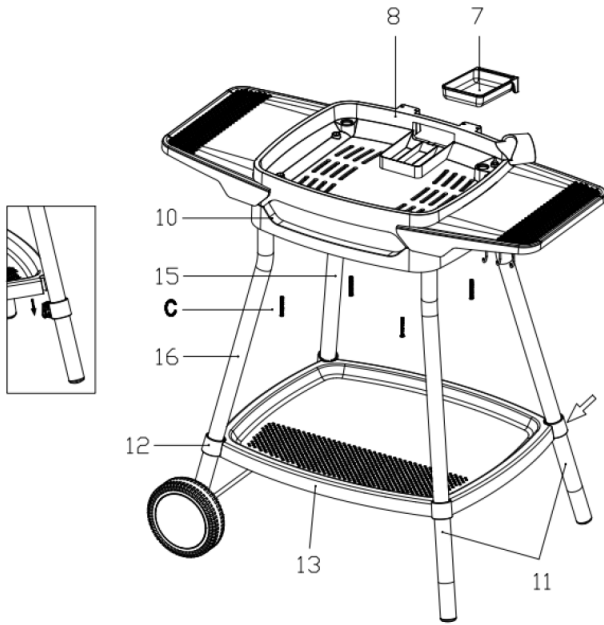
2



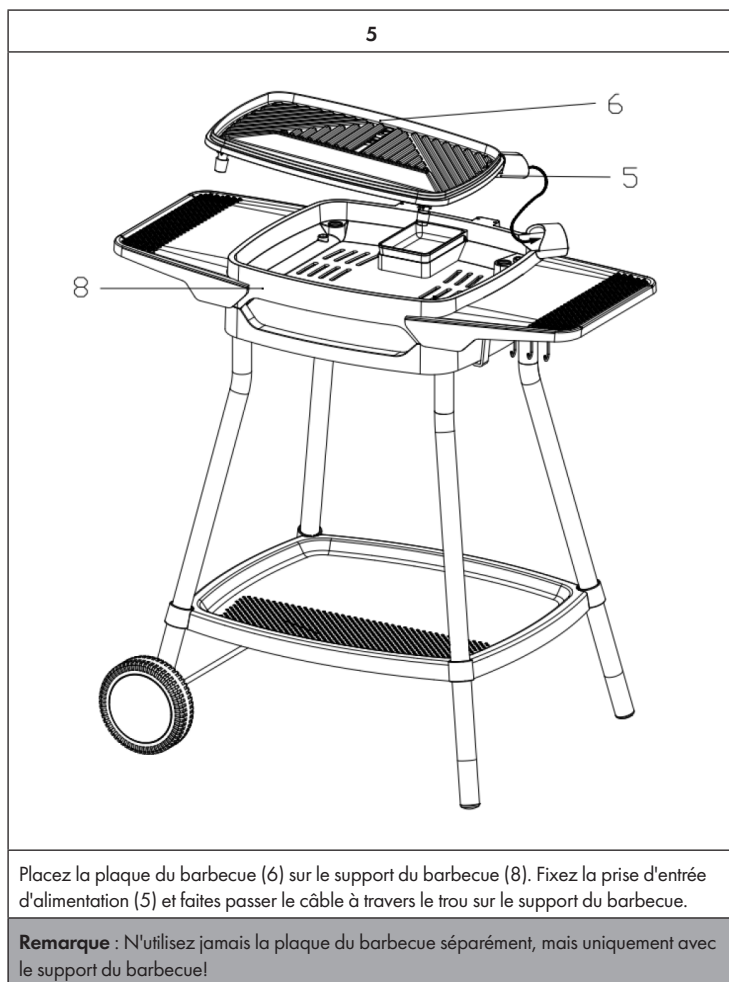
Fixez les tubes de support (15/11/16) au plateau du barbecue (10). Poussez les pieds dans les fentes du plateau jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.



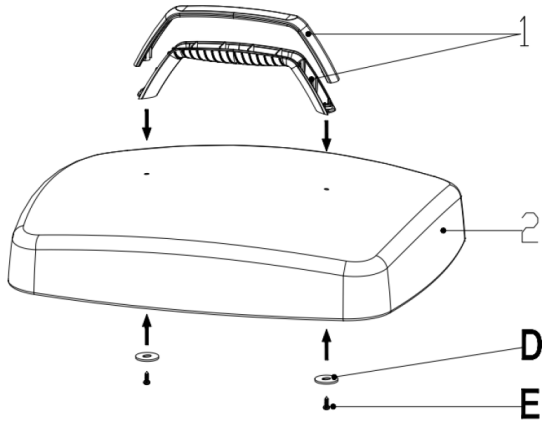
4



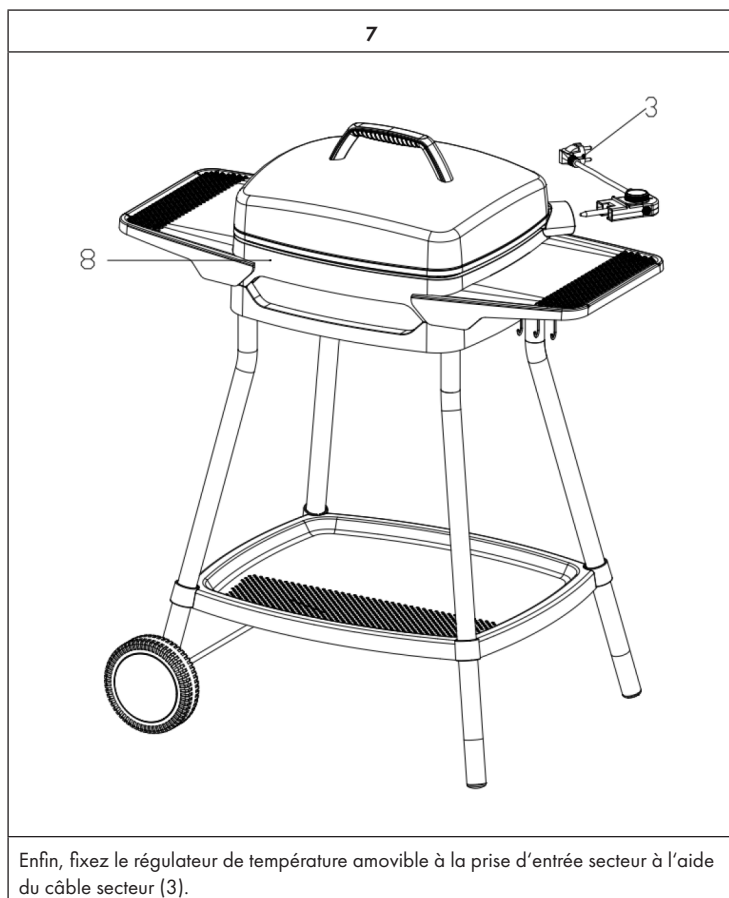
Placer ensuite le plateau (13) sur le support (12) sur les tubes de support.
Placez ensuite le support de barbecue (8) sur le plateau du barbecue (10). Placez le bac d'égouttement d'huile (7) dans le support du barbecue. Fixez le support du barbecue (8) à la grille du barbecue avec 4 vis M6 * 70 (C).



6

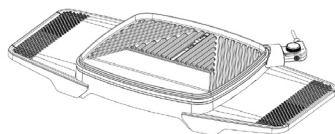


Glissez une vis (E) avec une rondelle (D) dans les trous du couvercle. Fixez la poignée en serrant les vis dans le sens des aiguilles d'une montre.



Utilisation comme barbecue de table

Si vous souhaitez utiliser le barbecue comme barbecue de table à l'intérieur, vous pouvez utiliser la plaque et le support du barbecue sans le cadre. N'utilisez jamais la plaque du barbecue séparément, mais uniquement avec le support du barbecue !




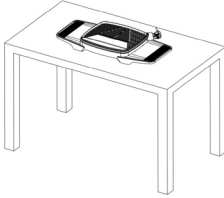


CONSEILS D'UTILISATION IMPORTANTS

- Si vous souhaitez utiliser le barbecue comme barbecue de table à l'intérieur, vous pouvez utiliser la plaque et le support du barbecue sans le cadre. N'utilisez jamais la plaque du barbecue séparément, mais uniquement avec le support du barbecue !
- Gardez l'appareil à au moins 30 cm de tous les murs pendant le fonctionnement.
- Évitez les risques de trébuchement causés par le cordon d'alimentation lors de l'utilisation de l'appareil. Placez le cordon d'alimentation de sorte qu'il ne gêne pas.
- Retirez la fiche de la prise après utilisation.



ATTENTION

Risque de blessure ! Ne vissez pas les pieds en plastique directement sous la plaque du barbecue. Cela réduirait la distance de sécurité entre la plaque de barbecue et le support de barbecue, ce qui entraînerait la fusion des pièces en plastique. Cela peut entraîner de graves blessures et endommager l'appareil..

| Utilisation en intérieur | Utilisation en extérieur |
|---|--|
|   |   |

MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Mise en marche

- 1 Mettez la fiche dans la prise.
- 2 Tournez le régulateur (3) à la température souhaitée. L'appareil met environ 3 minutes à chauffer. Lorsque vous mettez le couvercle, la plaque du barbecue chauffe plus rapidement.
- 3 Dès que la température réglée est atteinte, le voyant de température s'éteint.
- 4 Vous pouvez maintenant placer les aliments à griller sur la plaque.

Temps de cuisson

Le tableau indique les temps de cuisson recommandés. Cependant, le temps de cuisson réel varie en fonction de la taille et du poids des aliments à griller et varie également selon que vous cuisez avec ou sans couvercle.

| Aliment à griller | Niveau de température | Temps de cuisson |
|-------------------------|-----------------------|------------------|
| Steak/bœuf | HI | 10-15 minutes |
| Agneau | HI | 8-13 minutes |
| Cuisse de poulet | HI | 15-20 minutes |
| Côtelette | HI | 20-25 minutes |
| Ailes de poulet | HI | 9-15 minutes |
| Filet de porc | MED - HI | 7-8 minutes |
| Poisson entier | HI | 8-11 minutes |
| Kebab | MED - HI | 7-9 minutes |
| Saucisses | MED - HI | 8-10 minutes |
| Poivron vert | MED - HI | 5-10 minutes |
| Oignons | MED - HI | 10-15 minutes |
| Champignons | MED - HI | 5-10 minutes |
| Chips de pomme de terre | MED - HI | 10-15 minutes |

Conseils de cuisson

- Votre viande sera tendre si vous la faites mariner une nuit avant de la faire griller. La marinade est toujours composée d'huile (pour la rendre juteuse), de vinaigre (pour la rendre tendre) et d'un mélange d'épices.
- Utilisez toujours une pince ou une spatule pour retourner les aliments. Si vous utilisez une fourchette pour les retourner, les aliments sécheront et le revêtement antiadhésif sera endommagé.
- Ne faites pas griller la viande trop longtemps. Même le porc est meilleur s'il est encore un peu rose et juteux au moment du service.
- Si les aliments collent à la plaque du barbecue, frottez-la de temps en temps avec un torchon imbibé d'huile.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laissez le barbecue refroidir complètement.
- Retirez le régulateur de température de la prise.
- Nettoyez la plaque du barbecue et le bac d'égouttage avec de l'eau tiède et un chiffon humide. N'utilisez pas d'éponges, de brosses ou de chiffons abrasifs en laine d'acier pour éviter d'endommager le revêtement.
- Séchez la base de l'appareil avec un chiffon humide. Les éclaboussures de graisse peuvent être éliminées avec un détergent doux.

Remarque : La plaque du gril a un revêtement antiadhésif. Ne rayez pas ce revêtement pendant le processus de cuisson ou de nettoyage.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

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 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 | 62 |
| Descrizione del dispositivo | 63 |
| Montaggio | 64 |
| Avvertenze importanti sull'utilizzo | 71 |
| Messa in funzione e utilizzo | 72 |
| Pulizia e manutenzione | 73 |
| Avviso di smaltimento | 74 |
| Produttore e importatore (UK) | 74 |

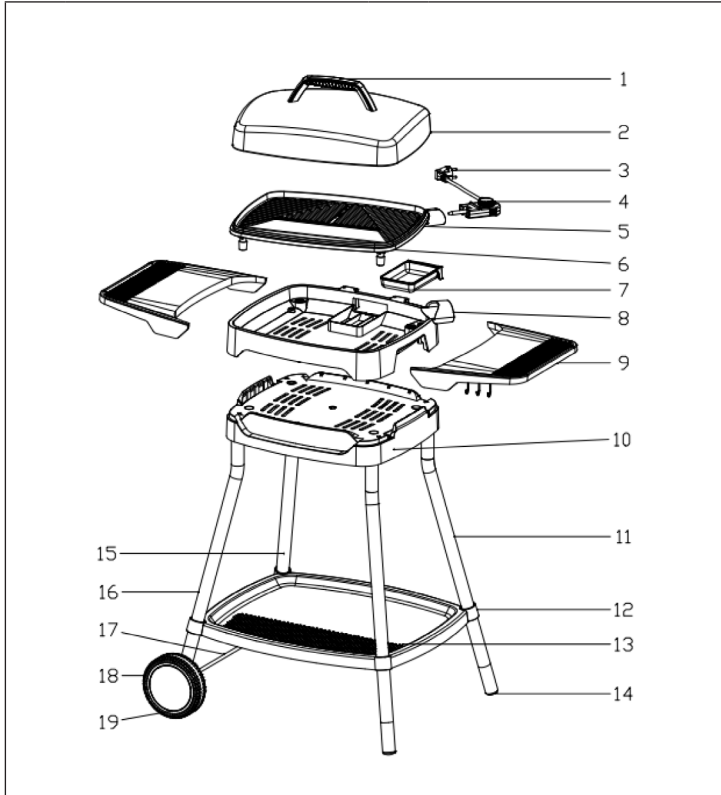
DATI TECNICI

| | |
|-----------------|----------------------|
| Numero articolo | 10034706, 10034707 |
| Alimentazione | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Potenza | 1680-2000 W |

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.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo e non lasciarlo incustodito mentre è in funzione.
- Collocare il dispositivo su una superficie stabile e piana.
- Assicurarsi 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.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

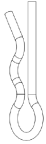




| | | | |
|----|--|----|---------------------------------------|
| 1 | Impugnatura coperchio | 11 | Tubo di sostegno A |
| 2 | Coperchio | 12 | Supporto per contenitore per alimenti |
| 3 | Regolatore di temperatura rimovibile con cavo di alimentazione | 13 | Contenitore per alimenti |
| 4 | Spia di indicazione temperatura | 14 | Piede di sostegno |
| 5 | Ingresso alimentazione | 15 | Tubo di sostegno I |
| 6 | Piastra | 16 | Tubo di sostegno J |
| 7 | Vasca di raccolta del grasso | 17 | Asse ruote |
| 8 | Supporto griglia | 18 | Ruota |
| 9 | Tavolino di appoggio | 18 | Copertura ruota |
| 10 | Appoggio griglia | | |

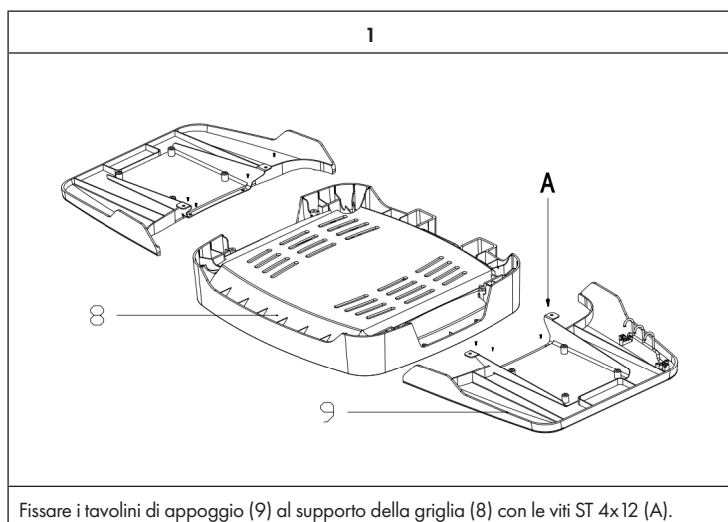
MONTAGGIO

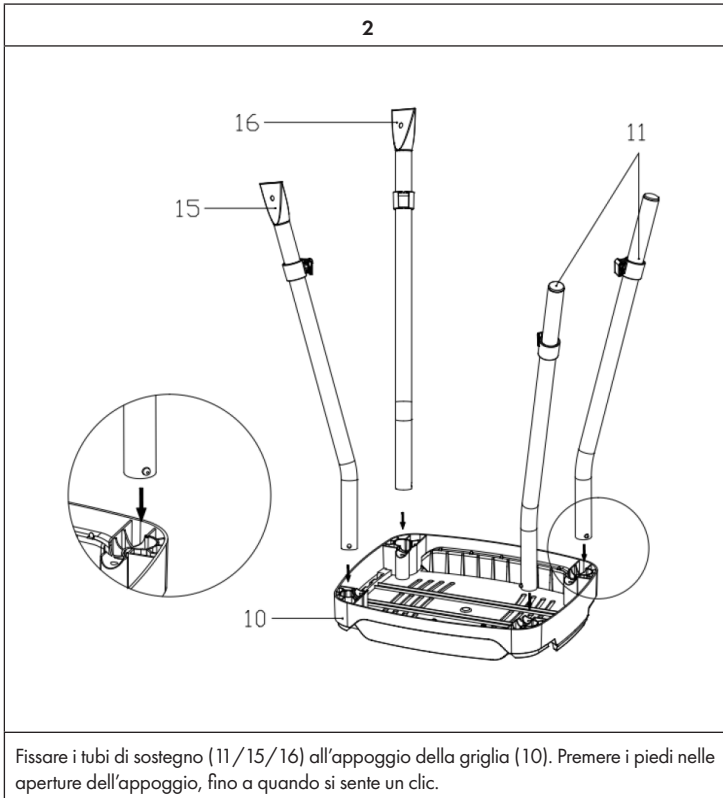
Piccoli componenti

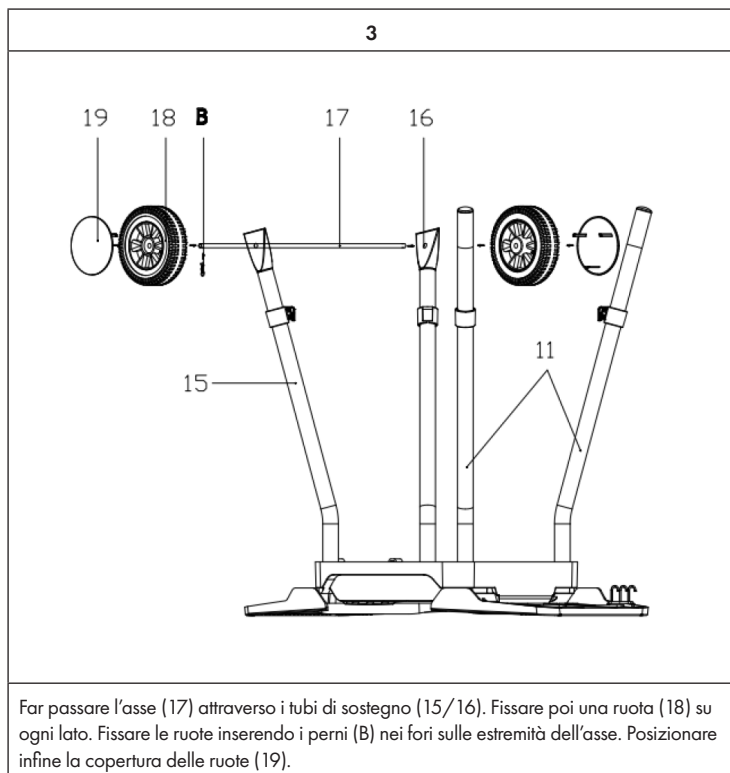
(Attenzione: PCS = numero di pezzi)

| | | | |
|----|---|---|---|
| CS | <p>B</p>  <p>Pin 2PCS</p> | <p>C</p>  <p>M6×70 4PCS</p> | <p>D</p>  <p>φ 20* φ 5.2 2PCS</p> |
| CS | | | |

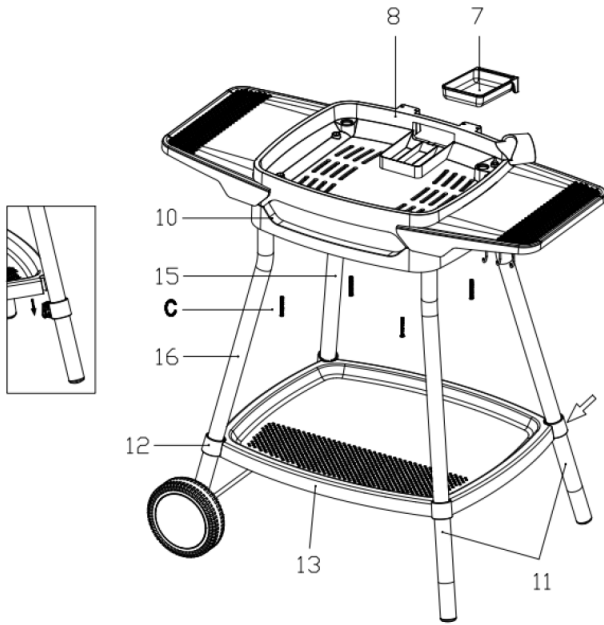
Assemblaggio





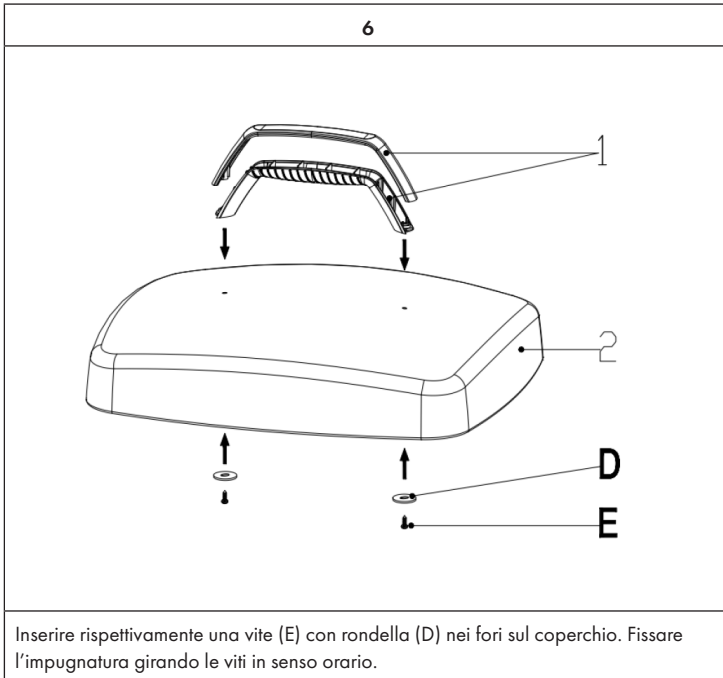


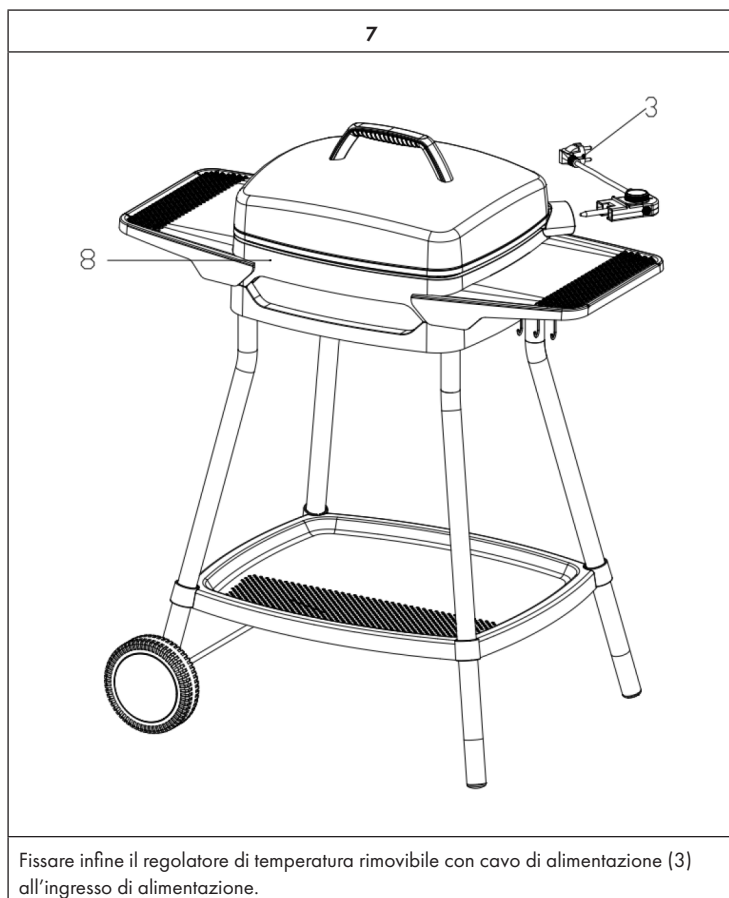
4



Poggiare il contenitore per alimenti (13) sui supporti (12) sui tubi di sostegno. Posizionare poi il supporto della griglia (8) sull'appoggio della griglia. Posizionare la vaschetta di raccolta dell'olio (7) nel supporto della griglia. Fissare il supporto della griglia (8) all'appoggio della griglia con 4 viti M6x70 (C).

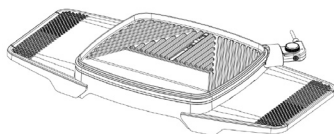






Utilizzo come griglia da tavolo

Se si desidera utilizzare il dispositivo come griglia da tavolo per locali al chiuso, basta usare la piastra (6) e il supporto della griglia (8) senza telaio. Non utilizzare mai la piastra separatamente, ma sempre insieme al supporto della griglia!




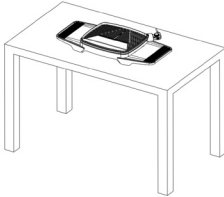

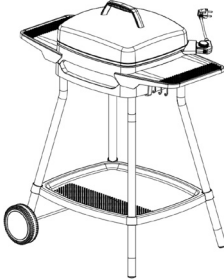
AVVERTENZE IMPORTANTI SULL' UTILIZZO

- Se si desidera utilizzare il dispositivo come griglia da tavolo per locali al chiuso, basta usare la piastra e il supporto della griglia senza telaio. Non utilizzare mai la piastra separatamente, ma sempre insieme al supporto della griglia!
- Tenere il dispositivo durante il funzionamento ad almeno 30 cm da tutte le pareti.
- Evitare il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione durante l'utilizzo. Posizionare il cavo in modo che non sia di intralcio.
- Staccare la spina dopo l'uso.



ATTENZIONE

Pericolo di lesione! Non avvitare i piedi di plastica direttamente sotto alla griglia. In questo modo si riduce la distanza di sicurezza tra piastra e supporto della griglia, con conseguente scioglimento delle viti. Questo può causare gravi lesioni e danni al dispositivo.

| Uso al chiuso | Uso all'aperto |
|---|---|
|   |   |

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Messa in funzione

1. Inserire la spina nella presa elettrica.
2. Posizionare la manopola di regolazione sulla temperatura desiderata. In genere il dispositivo necessita di 3 minuti per scaldarsi. Se si mette il coperchio, la piastra si scalda più rapidamente.
3. La spia della temperatura si spegne quando viene raggiunto il valore desiderato.
4. Poggiare le pietanze sulla piastra.

Tempi di cottura

La tabella mostra i tempi di cottura consigliati. Gli effettivi tempi di cottura variano però in base alle dimensioni e al peso delle pietanze. Un altro fattore importante nella durata di cottura è se si griglia con o senza coperchio.

| Pietanza | Livello di temperatura | Tempo di cottura |
|-------------------|------------------------|------------------|
| Bistecca/manzo | HI | 10-15 minuti |
| Agnello | HI | 8-13 minuti |
| Coscia di pollo | HI | 15-20 minuti |
| Costoletta | HI | 20-25 minuti |
| Ali di pollo | HI | 9-15 minuti |
| Filetto di maiale | MED - HI | 7-8 minuti |
| Pesce intero | HI | 8-11 minuti |
| Kebab | MED - HI | 7-9 minuti |
| Salsicce | MED - HI | 8-10 minuti |
| Peperoni verdi | MED - HI | 5-10 minuti |
| Cipolle | MED - HI | 10-15 minuti |
| Funghi | MED - HI | 5-10 minuti |
| Chip di patate | MED - HI | 10-15 minuti |

Consigli per grigliare

- La carne diventa più morbida se viene marinata per una notte prima di grigliarla. La marinata è composta sempre da olio (per farla diventare succosa), aceto (per ammorbidirla) e una miscela di spezie ed erbe aromatiche.
- Utilizzare sempre una pinza o una sorta di spatola per girare le pietanze sulla griglia. Se si utilizza una forchetta per girarle, le pietanze si seccano e si rovina il rivestimento antiaderente.
- Non grigliare la carne troppo a lungo. Anche nel caso della carne di maiale, è meglio servirla ancora leggermente rosa e succosa.
- Se la pietanza aderisce alla piastra, sfregare di tanto in tanto la piastra con un panno da cucina inzuppato d'olio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione.
- Lasciare che la griglia si raffreddi completamente.
- Togliere il regolatore di temperatura dalla boccola.
- Pulire la piastra e la vaschetta di raccolta del grasso con acqua tiepida e un panno morbido. Non utilizzare spugne in lana d'acciaio, spazzole o panni abrasivi, in modo da non rovinare il rivestimento.
- Pulire la base del dispositivo con un panno umido. Gli spruzzi di grasso possono essere rimossi con un detergente delicato.

Nota: la piastra è dotata di rivestimento antiaderente. Non graffiare questo rivestimento mentre si griglia o mentre si effettua la pulizia.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

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