

Menuett®

008065



SV BORDSGRILL

BRUKSANVISNING

Viktigt! Läs bruksanvisningen före användning.
Spara den för framtida bruk.
(Original bruksanvisning).

NO BORDGRILL

BRUKSANVISNING

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.
Ta vare på den for fremtidig bruk.
(Oversettelse av original bruksanvisning).

DA BORDGRILL

BETJENINGSVEJLEDNING

Vigtigt! Læs betjeningsvejledningen før brug.
Gem den til senere brug.
(Oversættelse af den originale vejledning).

PL GRILL STOŁOWY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ważne! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi! Zachowaj ją na przyszłość.
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji).

EN TABLE GRILL

OPERATING INSTRUCTIONS

Important! Read the user instructions carefully before use. Save them for future reference.
(Translation of the original instructions).

DE TISCHGRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wichtig! Die Bedienungsanleitung vor der Verwendung bitte sorgfältig durchlesen!
Für die zukünftige Verwendung aufbewahren.
(Bedienungsanleitung im Original).

FI PÖYTÄGRILLI

KÄYTTÖOHJEESTA

Tärkeää! Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä!
Säilytä se myöhempää käyttöä varten.
(Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta).

FR GRILL DE TABLE

MODE D'EMPLOI

Important! Lisez attentivement le mode d'emploi avant la mise en service. Conservez-le.
(Traduction des instructions originales).

NL TAFELGRILL

GEBRUIKSAANWIJZING

Belangrijk! Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
(Vertaling van de originele instructies).

Värna om miljön!

Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.

Verne om miljøet!

Kassert produkt skal gjenvinnes etter gjeldende lover og regler.

Beskyt miljøet!

Produktet skal bortskaffes i henhold til gældende regler.

Dbaj o środowisko!

Zużyty produkt należy poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Care for the environment!

Recycle discarded product in accordance with local regulations.

Schützen Sie die Umwelt!

Das entsorgte Produkt muss gemäß den geltenden Bestimmungen recycelt werden.

Suojele ympäristöä!

Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti.

Pensez à l'environnement

Les appareils hors d'usage doivent être recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

Bescherm het milieu!

Afgedankte producten moeten worden gerecycleerd volgens de van toepassing zijnde regelgeving.



Rätten till ändringar förbehålles.
För senaste version av
bruksanvisningen se www.jula.com

Med forbehold om endringer.
Nyeste versjon av bruksanvisningen
finner du på www.jula.com

Ret til ændringer forbeholdes.
Den seneste version af betjenings-
vejledningen findes på www.jula.com

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.
Najnowsza wersja instrukcji obsługi
znajduje się na www.jula.com

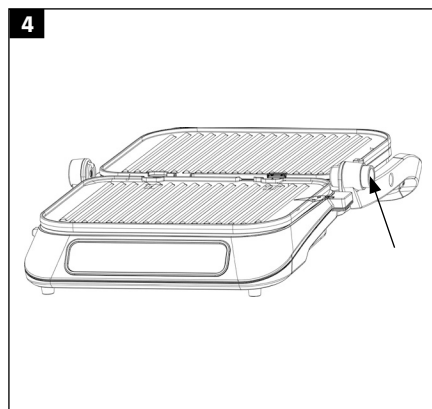
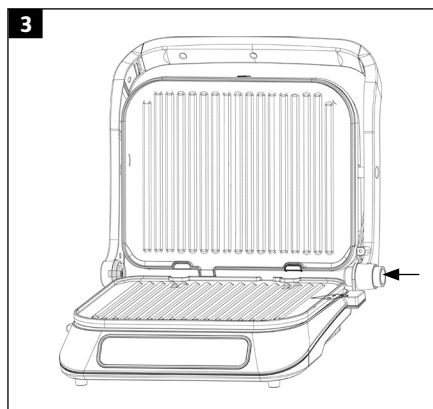
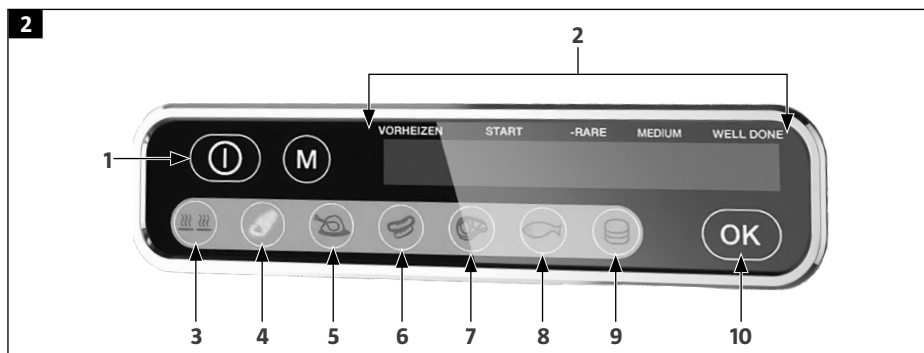
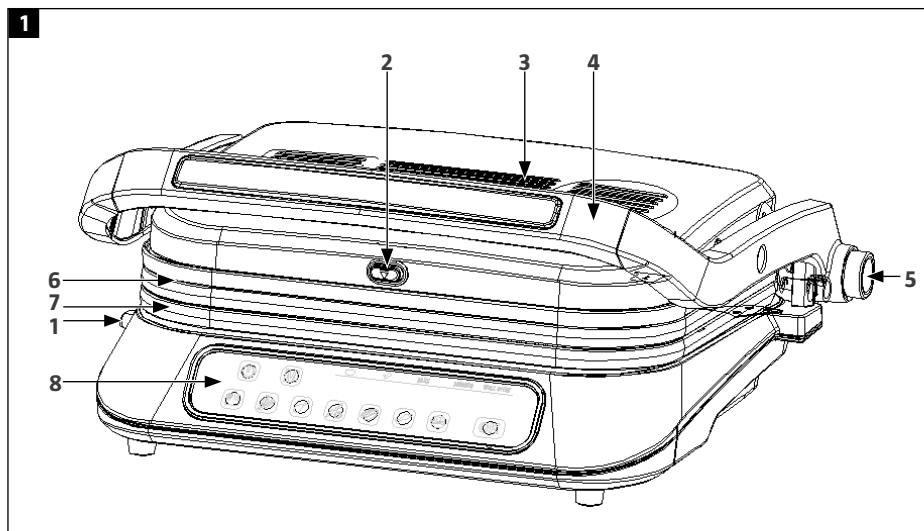
Jula reserves the right to make changes.
For latest version of operating
instructions, see www.jula.com

Änderungen vorbehalten.
Die aktuellste Version der
Bedienungsanleitung finden Sie
auf www.jula.com

Pidätämme oikeuden muutoksiin.
Katso käyttöohjeiden uusin versio
täältä: www.jula.com

Nous nous réservons le droit d'apporter
des modifications. Vous trouverez la
dernière version des consignes
d'utilisation sur www.jula.com

Wijzigingen voorbehouden. Voor de
recentste editie van de gebruikers-
handleiding, zie www.jula.com



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Följ alltid grundläggande säkerhetsanvisningar vid användning av elektriska produkter.
- Läs alla anvisningar noga före användning.
- Vidrör inte heta ytor. Använd handtag och knoppar.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen på typskylten.
- Dränk inte produkten, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska – risk för brand, elolycksfall och/eller personskada.
- Om sladden eller stickproppen är skadad ska den bytas ut av behörig serviceverkstad, för att undvika fara.
- Övervaka produkten noga när den används av eller i närheten av barn.
- Den här produkten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller

personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de ges handledning eller får instruktioner angående en säker användning av produkten och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med produkten. Låt inte barn rengöra eller underhålla produkten utan övervakning.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Dra ut stickproppen före rengöring samt när produkten inte används. Låt produkten svalna före rengöring eller borttagning av delar.
- Använd inte produkten om den är skadad eller inte fungerar normalt, eller om sladden eller stickproppen är skadad. Lämna produkten till behörig servicerepresentant för kontroll, reparation eller justering.
- Använd inte andra tillbehör än de som rekommenderas eller säljs av produkttillverkaren.

Användning av andra tillbehör kan orsaka brand, elolycksfall och/eller personskada.

- Använd inte produkten utomhus.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller komma i kontakt med heta ytor.
- Placera produkten på en plan, torr och värmetålig yta.
- Placera inte produkten på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Produkten blir varm under användning. Rör inte vid heta delar – risk för brännskada.
- Flytta inte produkten när sladden är isatt. Låt produkten svalna helt före hantering.
- Hantera produkten försiktigt när det finns het olja eller vätska i den.
- Använd inte produkten i närheten av vatten eller annan vätska.
- Stäng av med strömbrytaren och dra ut sladden.

- Använd inte produkten utan att båda grillplattorna är korrekt monterade
- Använd aldrig produkten för något annat ändamål än det avsedda.
- Produkten får inte styras med externt kopplingsur eller med fjärrkontroll.
- Livsmedel som ska tillagas i produkten får inte vara inslagna i plastfilm, plastpåsar eller metallfolie. Risk för brand och/eller egendomsskada. Ta ut livsmedel genast när de är färdigtillagade – låt dem inte svalna i produkten.
- Använd inte bestick eller redskap av metall eller med skarpa spetsar eller eggjar, det skadar nonstick-beläggningen. Använd endast grillspadar och grilltänger av plast eller trä.
- Bär inte produkten i handtaget.
- Produkten är avsedd för köks- och hushållstillämpningar.

- Håll produkten och dess sladdutom räckhåll för barn yngre än åtta år.
- Använd produkten endast i väl ventilerat utrymme. Lämna minst 10–15 cm fritt utrymme på alla sidor, för att säkerställa tillräcklig luftcirkulation.
- Placera inte produkten i närheten av brännbara föremål, gardiner eller möbler, för att undvika brandfara.
- Placera inte aluminiumfolie eller annat material i dropptråget.

VARNING!

- **Produkten får inte användas med träkol eller liknande brännbara värmekällor.**
- **Produkten avger värme och ånga under användning. Vidta lämpliga försiktighetsåtgärder mot brand, brännskador och andra personskador.**

SYMBOLER

	Läs bruksanvisningen.
	Godkänd enligt gällande direktiv/förordningar.
	Uttjänt produkt ska sorteras som elskrot.
	Varning! Varm yta.

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230 V ~ 50 Hz
Effekt	1800 W
Strömförbrukning i fränläge	0,38 W
Mått	B310 x H165 x D350 mm
Kabellängd	1 m
Vikt	5 kg

BESKRIVNING

1. Spärrknapp för underdel
2. Spärrknapp för överdel
3. Lufthåll
4. Handtag
5. Gångjärnsspärr
6. Övre grillhåll
7. Undre grillhåll
8. Manöverpanel

BILD 1**MANÖVERPANEL**

1. Strömbrytare
2. Indikeringslampor
3. Djupfryst
4. Bacon
5. Kyckling

6. *Korv*
7. *Nötkött*
8. *Fisk*
9. *Färsbiff/hamburgare*
10. *OK/bekräfta*

BILD 2

MONTERING

Normalt öppnas bordsgrillens överdel till läge 1, 105°. Överdelen kan vid behov öppnas till läge 2, 180°, så att den övre och undre grillhällen bildar en stor, plan häll.

1. Fatta med ena handen tag i överdelens handtag och öppna överdelen till läge 1.

BILD 3

2. Tryck med den andra handen på gångjärnsspärren (5) och öppna sedan till läge 2.

BILD 4

3. Passa in grillhällarna i fästena intill gångjärnen och tryck respektive hälls framkant nedåt med måttlig kraft, tills hällen klickar på plats.
4. Stäng sedan överdelen i en enda rörelse (gångjärnsspärren verkar endast i öppningsriktningen).

HANDHAVANDE

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa upp bordsgrillen och dess tillbehör och rengör dem enligt anvisningarna i avsnittet "Underhåll".

ANVÄNDNING

Automatiskt läge

1. Sätt i stickproppen i ett nätuttag och en ljudsignal hörs.
2. Locket bör vara nedfällt när man väljer vilket livsmedel som ska tillagas men även för att aktivera det automatiska läget.

3. Tryck på strömbrytarknappen. Indikeringslamporna blinkar cykliskt i följd, för att visa att livsmedelstyp ska väljas på manöverpanelen. Tryck till exempel på knappen "Chicken" om kyckling ska grillas. När livsmedelstyp valts, lyser samtliga fem indikeringslampor.
4. Tryck på knappen "OK" för att bekräfta inställningen. Förvärmning börjar och endast indikeringslampan "PRE-HEATING" lyser.
5. När rätt temperatur nås avger bordsgrillen en ljudsignal för att indikera att förvärmningen är färdig och livsmedlet ska placeras mellan grillhällarna. Indikeringslampan "PRE-HEATING" blinkar och indikeringslampan "START TO COOK" lyser med fast sken.
6. Lägg livsmedlet på den undre hällen och fäll ner överdelen. Bordsgrillen detekterar automatiskt livsmedlets tjocklek inom tre sekunder och väljer själv rätt grillningsförlopp. I detta skede lyser indikeringslamporna "PRE-HEATING" och "START TO COOK" med fast sken och indikeringslampan "RARE" blinkar.
7. I takt med att tillagningen fortskrider växlar indikeringslamporna från "RARE" till "WELL DONE". När ett tillagningsskede nåtts, växlar motsvarande indikeringslampan till fast sken och indikeringslampan för nästa tillagningsskede börjar blinka.
8. När indikeringslampan "WELL DONE" växlar till fast sken är grillningen fullbordad. Bordsgrillen avger en ljudsignal och stängs automatiskt av. Fäll upp överdelen med handtaget och kontrollera resultatet.

OBS!

Anvisningarna gäller ej användning i öppet läge 105° eller 180°.

Manuellt läge

1. Sätt i stickproppen i ett nätuttag och en ljudsignal hörs.

- Tryck på strömbrytarknappen och tryck sedan på knappen "M" för att välja manuellt läge. De fem indikeringslamporna blinkar i tur och ordning.
- Tryck på knappen "OK" för att starta förvärmning. Endast indikeringslampan "PRE-HEATING" blinkar.
- När förvärmningen är klar hörs en ljudsignal. Indikeringslampan "PRE-HEATING" växlar till fast sken och den andra fyra indikeringslamporna blinkar i följd.
- Lägg livsmedlet på den undre hällen och fäll ner överdelen. Grillningen startar. I manuellt läge är tjockleksdetekteringen och övervakningen av tillagningsstatus avstängda. Kontrollera därför själv tillagningsstatus efter några minuter. Bordsgrillen stängs av automatiskt efter två timmar.

Tips

- För bästa resultat, smörj grillhällarna med smör eller matolja före användning.
- Stäng bordsgrillen (fäll ner överdelen) under förvärmning. När förvärmningen är klar stängs bordsgrillen av automatiskt efter några minuter om överdelen inte öppnas för iläggning av livsmedel, men endast om bordsgrillen är i automatiskt läge. I manuellt läge är detekteringsfunktionerna avstängda, bordsgrillen fortsätter att värma i cirka två timmar innan den stängs av automatiskt.
- Fäll upp bordsgrillens överdel med handtaget när tillagningen är klar. Lyft ut livsmedlet med en grillspade eller grilltång av trä eller värmebeständig plast. Använd inte bestick eller redskap av metall eller med skarpa spetsar eller egg, det skadar nonstick-beläggningen.
- Ljudsignal för tillagningsstatus "RARE" och "MEDIUM" ges endast i nötköttsläget "Beef". För andra livsmedelstyper ges ljudsignal endast för "WELL DONE".

Användning som öppen grill

- Ställ bordsgrillen på en plan, horisontell och värmetålig yta.
- När produkten är öppen till i läge 1, fäll fram överdelen något och tryck på gångjärnsspärren. Överdelen kan nu öppnas till läge 2, så att under- och överhällen bildar en stor, plan grillhäll.
- I detta läge kan bordsgrillen användas för tillagning av hamburgare, kött, fisk och grönsaker.
- För att återgå till läge 1, fäll tillbaka överdelen till dess lutande position. När gångjärnsspärren klickar i lås är överdelen på nytt låst i läge 1, lutande position.
- Automatiskt läge är inte tillgängligt när bordsgrillen används som öppen grill.

OBS!

Dra inte ut stickproppen omedelbart när matlagningen är klar – för att efterkyla bordsgrillen fortsätter fläkten att gå i tre minuter efter att bordsgrillen stängts av med strömbrytarknappen.

UNDERHÅLL

RENGÖRING

- Dra ut stickproppen ur nätuttaget och låt bordsgrillen svalna till rumstemperatur före rengöring.
- Tryck på på frigöringsknappen och ta ut grillhällarna.
- Diska grillhällarna för hand i diskmedelslösning eller i diskmaskin. Låt grillhällarna torka helt före återmontering i bordsgrillen.
- Ta på lämpliga skyddshandskar och ta ut det övre och det nedre dropptråget. Töm trågen i en värmetålig skål och diska dem för hand med varmvatten och diskmedel eller i diskmaskin, på översta diskhyllan. Låt torka fullständigt före återmontering.

5. Torka av bordsgrillens övriga ytor med en ren, fuktad trasa. Fastsittande fläckar kan gnuggas bort med hushållspapper och några droppar matolja.
6. Sätt tillbaka grillhällarna i bordsgrillen.

OBS!

- **Bordsgrillen är mycket varm efter användning. Den behöver relativt lång avsvälningstid.**
- **Kontrollera att olje- och fettresterna i dropptrågen har svalnat till 40 °C innan trågen tas ut – risk för brännskada.**
- **Dränk aldrig bordsgrillen i vatten eller annan vätska.**
- **Använd aldrig lösningsmedel eller slipande rengöringsmedel.**
- **Använd aldrig stålull, scotchbrite-svamp eller liknande.**

FÖRVARING

- Rengör bordsgrillen noga och låt den torka helt före förvaring.
- Fäll ner överdelen till stängt läge.
- Förvara bordsgrillen liggande horisontellt, inte stående på hökant.
- Förvara torrt och svalt och oåtkomligt för barn.

AVFALLSHANTERING

Uttjänt bordsgrillen ska avfallshanteras i enlighet med gällande regler.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Følg alltid grunnleggende sikkerhetsanvisninger ved bruk av elektriske produkter.
- Les alle anvisninger grundig før bruk.
- Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtak og knotter.
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den nominelle spenningen på typeskiltet.
- Produktet, ledningen eller støpselet må aldri senkes ned i vann eller annen væske – fare for brann, el-ulykke og/eller personskade.
- Hvis ledningen eller støpselet er skadet, må de byttes ut av et kvalifisert serviceverksted for å unngå fare.
- Overvåk produktet nøye når det brukes av eller i nærheten av barn.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mental kapasitet, eller personer som mangler erfaring med og kunnskap om produktet, hvis de får veiledning eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Ikke la barn bruke, rengjøre eller vedlikeholde apparatet uten tilsyn.
- Barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med produktet.
- Trekk ut støpselet før rengjøring og når produktet ikke brukes. La produktet kjøle seg ned før rengjøring eller demontering av deler.
- Ikke bruk produktet dersom det er skadet eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Lever produktet til autorisert service-representant for kontroll, reparasjon eller justering.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som anbefales eller selges av produsenten av produktet. Hvis du bruker annet tilbehør, kan det føre til brann, el-ulykker og/eller personskade.
- Produktet må ikke brukes utendørs.

- Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benker, og pass på at den ikke kommer i kontakt med varme overflater.
 - Plasser produktet på et jevnt og tørt underlag som tåler varme.
 - Ikke plasser produktet på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
 - Produktet blir varmt under bruk. Ikke berør varme deler – fare for brannskade.
 - Ikke flytt produktet når støpselet er koblet til stikkontakten. La produktet kjøle seg helt ned før håndtering.
 - Håndter produktet forsiktig når det er varm olje eller væske i det.
 - Ikke bruk produktet i nærheten av vann eller annen væske.
 - Slå av med strømbryteren og trekk ut støpselet.
 - Ikke bruk produktet uten av begge grillflatene er riktig montert.
 - Ikke bruk produktet til annet enn det det er beregnet for.
- Produktet skal ikke styres med eksternt koblingsur eller med fjernkontroll.
 - Matvarer som skal tilberedes i produktet, skal ikke være pakket inn i plastfilm, plastposer eller metallfolie. Fare for brann og/eller materielle skader. Ta ut matvarer så snart de er ferdige – ikke la de svalne i produktet.
 - Ikke bruk bestikk eller redskaper av metall eller med skarpe spisser eller egger, det skader nonstick-belegget. Bruk kun grillspader og grilltenger av plast eller tre.
 - Ikke bær produktet etter håndtaket.
 - Produktet er beregnet for bruk i kjøkken og husholdninger.
 - Produktet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under åtte år.
 - Produktet skal bare brukes på svært godt ventilerte steder. La det være minst 10-15 cm klaring på alle sider for å sikre tilstrekkelig luftsirkulasjon.

- Plasser produktet på trygg avstand fra brennbare gjenstander, gardiner eller møbler for å unngå brannfare.
- Ikke legg aluminiumsfolie eller noe annet materiale i dryppfatet.

ADVARSEL!

- **Produktet må ikke brukes med trekull eller lignende brennbare varmekilder.**
- **Produktet avgir varme og damp ved bruk. Gjennomfør passende forsiktighetstiltak mot brann, brannskader og andre personskader.**

SYMBOLER

	Les bruksanvisningen.
	Godkjent i henhold til gjeldende direktiver/forskrifter.
	Uttjent produkt skal sorteres som elektrisk avfall.
	Advarsel! Varm overflate.

TEKNISKE DATA

Nominell spenning	230 V ~ 50 hz
Effekt	1800 W
Strømforbruk i av-modus	0,38 W
Mål	B310 x H165 x D350 mm
Kabellengde	1 m
Vekt	5 kg

BESKRIVELSE

1. *Sperreknapp for underdel*
2. *Sperreknapp for overdel*
3. *Luftehull*
4. *Håndtak*
5. *Hengselsperre*
6. *Øvre grillflate*
7. *Nedre grillflate*
8. *Betjeningspanel*

BILDE 1

BETJENINGSPANEL

1. *Strømbryter*
2. *Indikatorlamper*
3. *Dyppfrosset*
4. *Bacon*
5. *Kylling*
6. *Pølser*
7. *Storfe*
8. *Fisk*
9. *Hamburgere*
10. *OK/Bekreft*

BILDE 2

MONTERING

Normalt åpnes bordgrillens overdel til posisjon 1, 105 °. Overdelen kan ved behov åpnes til posisjon 2, 180 °, slik at den øvre og nedre grillflaten danner en stor, flat grillflate.

1. Ta tak i overdelens håndtak med den ene hånden og åpne overdelen til posisjon 1.

BILDE 3

- Trykk på hengselsperren (5) med den andre hånden og åpne deretter til posisjon 2.

BILDE 4

- Innrett grillflatene i festene til hengslene og trykk hver grillflates fremre kant nedover med tilstrekkelig kraft til flaten klikker på plass.
- Lukk deretter overdelen i én bevegelse (hengselsperren fungerer kun i åpneretningen).

BRUK

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Pakk opp bordgrillen og tilbehøret, og rengjør dem i henhold til anvisningene i avsnittet «Vedlikehold».

BRUK

Automatisk modus

- Sett støpselet i en stikkontakt. Et lydsignal høres.
- Lokket bør være nedfelt når man velger hvilken matvare som skal tilberedes, men også for å aktivere den automatiske modusen.
- Trykk på strømknappen. Indikatorlampene blinker etter hverandre i en syklus for å vise at matvaretype skal velges på betjeningspanelet. Trykk for eksempel på knappen «Chicken» dersom kylling skal grilles. Når matvaretype er valgt, lyser alle fem indikatorlamper.
- Trykk på knappen «OK» for å bekrefte innstillingen. Forvarmingen begynner, og kun indikatorlampen «PRE-HEATING» lyser.
- Når riktig temperatur nås, avgir bordgrillen et lydsignal for å indikere at forvarmingen er ferdig og matvaren skal plasseres mellom grillflatene. Indikatorlampen «PRE-HEATING» blinker og indikatorlampen «START TO COOK» lyser fast.
- Legg matvaren på den nederste grillflaten og fell overdelen ned. Bordgrillen registrerer automatisk matvarens tykkelse innen tre sekunder og velger selv riktig grilleforløp. Når dette skjer, lyser indikatorlampene «PRE-HEATING»

og «START TO COOK» fast, og indikatorlampen «RARE» blinker.

- Etter hvert som tilberedningsprosessen går fremover, skifter indikatorlampene fra «RARE» til «WELL DONE». Når et tilberedningstrinn nås, bytter tilsvarende indikatorlampe til fast lys og indikatorlappen for neste tilberedningstrinn begynner å blinke.
- Når indikatorlampen «WELL DONE» bytter til fast lys, er grillingen fullført. Bordgrillen avgir et lydsignal og slås automatisk av. Fell opp overdelen med håndtaket og kontroller resultatet.

MERK!

Anvisningene gjelder ikke for bruk i åpen stilling 105° eller 180°.

Manuell modus

- Sett støpselet i en stikkontakt. Et lydsignal høres.
- Trykk på strømbryterknappen og trykk deretter på knappen «M» for å velge manuell modus. De fem indikatorlampene blinker i tur og orden.
- Trykk på knappen «OK» for å starte forvarming. Kun indikatorlampen «PRE-HEATING» lyser.
- Når forvarmingen er klar, høres et lydsignal. Indikatorlampen «PRE-HEATING» bytter til fast lys og de andre fire indikatorlampene blinker i rekkefølge.
- Legg matvaren på den nederste grillflaten og fell overdelen ned. Grillingen starter. I manuell modus er tykkelsesregistreringen og overvåkingen av tilberedningsmodus deaktiverte. Kontroller derfor selv tilberedningsstatus etter noen minutter. Bordgrillen slår seg automatisk av etter to timer.

Tips

- For best mulig resultat smører du grillflatene med smør eller matolje før bruk.
- Lukk bordgrillen (fell ned overdelen) under forvarming. Når forvarmingen er fullført, slår bordgrillen seg av

automatisk etter noen minutter dersom overdelen ikke åpnes for å legge inn matvarer, men kun dersom bordgrillen er i automatisk modus. I manuell modus er registreringsfunksjonene deaktiverte, bordgrillen fortsetter å varme i rundt to timer før den slår seg av automatisk.

3. Fell opp bordgrillens overdelen med håndtaket når tilberedningen er fullført. Løft ut matvaren med en grillspade eller grilltang av tre eller varmebestandig plast. Ikke bruk bestikk eller redskaper av metall eller med skarpe spisser eller egger, det skader nonstick-belegget.
4. Lydsignalet for tilberedningsstatus «RARE» og «MEDIUM» avgis kun i storfekjøttmodusen «Beef». For andre matvaretyper avgis kun lydsignal for «WELL DONE».

Bruk som åpen grill

1. Plasser bordgrillen på et jevnt, horisontalt og tørt underlag.
2. Når produktet er åpnet til posisjon 1, feller du frem overdelen litt og trykker på hengelsperren. Overdelen kan nå åpnes til posisjon 2, slik at den øvre og nedre grillflaten danner en stor, flat grillflate.
3. I denne posisjonen kan bordgrillen brukes til tilberedning av hamburgere, kjøtt, fisk og grønnsaker.
4. For å gå tilbake til posisjon 1, feller du overdelen tilbake til hellende posisjon. Når hengelsperren klikker i lås, er overdelen igjen låst i posisjon 1, hellende posisjon.
5. Automatisk modus er ikke tilgjengelig når bordgrillen brukes som åpen grill.

MERK!

Ikke trekk ut støpselet umiddelbart etter at matlagingen er fullført – for å etterkjøle bordgrillen fortsetter viften å gå i tre minutter etter at bordgrillen er slått av med strømbryteren.

VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

1. Trekk støpselet ut fra stikkontakten og la bordgrillen svalne til romtemperatur før rengjøring.

2. Trykk på utløserknappen og ta ut grillflatene.
3. Vask grillflatene for hånd i vann med oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskin. La grillflatene tørke helt før du monterer dem i bordgrillen igjen.
4. Ta på deg egnede beskyttelseshansker og ta ut det øvre og nedre dryppebrettet. Tøm brettene i en varmebestandig skål og vask dem for hånd med varmt vann og oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskin på øverste hylle. La brettene tørke helt før du setter dem tilbake i grillen.
5. Tørk av bordgrillens andre flater med en ren, fuktet klut. Vanskelige flekker kan gnis bort med tørkepapir og noen dråper med matolje.
6. Sett grillflatene tilbake i bordgrillen.

MERK!

- **Bordgrillen er svært varm etter bruk. Den trenger ganske lang tid til å kjøle.**
- **Kontroller at olje- og fettrestene i dryppebrettet har svalnet til 40 °C før du tar brettet ut – fare for brannskade.**
- **Bordgrillen må ikke senkes ned i vann eller annen væske.**
- **Ikke bruk løsemidler eller slipende rengjøringsmidler.**
- **Bruk aldri stålull, scotchbrite-svamp eller lignende.**

OPPBEVARING

- Rengjør bordgrillen nøye og la den tørke helt før oppbevaring.
- Fell ned overdelen til lukket posisjon.
- Oppbevar bordgrillen liggende horisontalt, ikke stående på høykant.
- Oppbevares tørt og kjølig og utilgjengelig for barn.

AVFALLSHÅNDTERING

Når bordgrillen ikke skal brukes mer, skal den kasseres i henhold til gjeldende regler.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Følg altid de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, når du bruger elektriske produkter.
- Læs alle instruktioner omhyggeligt før brug.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag og greb.
- Kontroller, at netspændingen svarer til mærkespændingen på typeskiltet.
- Nedsæk ikke produktet, ledningen eller stikket i vand eller andre væsker – risiko for brand, elektrisk stød og/eller personskaade.
- Hvis ledningen eller stikket er beskadiget, skal det udskiftes af et autoriseret serviceværksted for at undgå fare.
- Hold godt øje med produktet, når det bruges af eller i nærheden af børn.
- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer

med manglende erfaring og viden, hvis de får hjælp eller instrueres i sikker brug af produktet og forstår de risiko, som brug af produktet indebærer. Børn må ikke lege med produktet. Lad ikke børn rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

- Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med produktet.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og når det ikke er i brug. Lad produktet køle af, før du rengør eller fjerner dele.
- Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Indlever produktet hos en autoriseret servicetekniker med henblik på kontrol og/eller reparation.
- Brug ikke andet tilbehør end det, der anbefales eller sælges af producenten af produktet. Brug af andet tilbehør kan forårsage

brand, elektrisk stød og/eller personskaade.

- Brug ikke produktet udendørs.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bænken eller komme i kontakt med varme overflader.
- Placer produktet på et fladt, tørt og varmebestandigt underlag.
- Placer ikke produktet på eller i nærheden af et varmt komfur eller i en varm ovn.
- Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved varme dele – risiko for forbrændinger.
- Flyt ikke produktet, når ledningen er sat i. Lad produktet køle af, før du håndterer det.
- Håndter produktet forsigtigt, når der er varm olie eller væske i det.
- Brug ikke produktet i nærheden af vand eller anden væske.
- Sluk med tænd-/slukknappen, og tag ledningen ud.

- Brug ikke produktet, medmindre begge grillplader er korrekt monteret.
- Brug aldrig produktet til andre formål end det, det er beregnet til.
- Produktet må ikke styres af en ekstern timer eller med fjernbetjening.
- Mad, der skal tilberedes i produktet, må ikke pakkes ind i plastfilm, plastposer eller metalfolie. Risiko for brand og/eller materielle skader. Tag maden ud, så snart den er færdigtilberedt – lad den ikke køle af i produktet.
- Brug ikke bestik eller redskaber af metal eller med skarpe spidser eller kanter, da det vil beskadige nonstick-belægningen. Brug kun grillspatler og -tænger af plast eller træ.
- Bær ikke produktet i hånden.
- Produktet er beregnet til køkken- og husholdningsbrug.

- Opbevar produktet og dets ledning utilgængeligt for børn under otte år.
- Brug kun produktet i et rum med god udluftning. Lad der være mindst 10-15 cm afstand på alle sider for at sikre tilstrækkelig luftcirkulation.
- Placer ikke produktet i nærheden af brændbare genstande, gardiner eller møbler for at undgå brandfare.
- Læg ikke aluminiumsfolie eller andet materiale i drypbakken.

ADVARSEL!

- **Produktet må ikke bruges sammen med trækul eller lignende brændbare varmekilder.**
- **Produktet afgiver varme og damp under brug. Tag passende forholdsregler mod brand, forbrændinger og andre personskader.**

SYMBOLER

	Læs betjeningsvejledningen.
	Godkendt i henhold til gældende direktiver/forordninger.
	Udtjente produkter skal affaldssorteres som elektrisk affald.
	Advarsel! Varm overflade.

TEKNISKE DATA

Mærkespænding	230 V ~ 50 hz
Effekt	1800 W
Strømforbrug i slukket tilstand	0,38 W
Mål	B310 x H165 x D350 mm
Ledningslængde	1 m
Vægt	5 kg

BESKRIVELSE

1. Låseknop til nederste del
2. Låseknop til øverste del
3. Lufthuller
4. Håndtag
5. Hængselås
6. Øvre grillplade
7. Nedre grillplade
8. Betjeningspanel

FIGUR 1

BETJENINGSPANEL

1. Tænd/sluk-knap
2. Indikatorlamper
3. Dybfrossen
4. Bacon

5. *Kylling*
6. *Pølse*
7. *Oksekød*
8. *Fisk*
9. *Bøff/hamburger*
10. *OK/bekræft*

FIGUR 2

MONTERING

Normalt åbner bordgrillens overdelen til position 1, 105°. Hvis det er nødvendigt, kan overdelen åbnes til position 2, 180°, så de øverste og nederste grillplader danner en stor, plan plade.

1. Tag fat i overdelenes håndtag med den ene hånd, og åbn overdelen til position 1.

FIGUR 3

2. Tryk på hængsellåsen (5) med den anden hånd, og åbn derefter til position 2.

FIGUR 4

3. Sæt grillpladerne i beslagene ved siden af hængslerne, og tryk den forreste kant af hver plade nedad med moderat kraft, indtil pladen klikker på plads.
4. Luk derefter overdelen i en enkelt bevægelse (hængsellåsen fungerer kun i åbningsretningen).

BETJENING

FØR FØRSTE BRUG

Pak bordgrillen og dens tilbehør ud, og rengør dem i henhold til instruktionerne i afsnittet "Vedligeholdelse".

BRUG

Automatisk tilstand

1. Sæt stikket i en stikkontakt, og du vil høre et bip.
2. Låget skal være slået ned, når du vælger den mad, der skal tilberedes, men også for at aktivere den automatiske tilstand.

3. Tryk på tænd/sluk-knappen. Indikatorlamperne blinker skiftevis i rækkefølge for at vise, at madtypen skal vælges på betjeningspanelet. Tryk f.eks. på knappen "Kylling" for at grille kylling. Når madtypen er valgt, lyser alle fem indikatorlamper.
4. Tryk på knappen "OK" for at bekræfte indstillingen. Forvarmningen starter, og kun indikatorlampen "PRE-HEATING" lyser.
5. Når den rette temperatur er nået, udsender bordgrillen et lydsignal for at indikere, at forvarmningen er færdig, og at maden skal placeres mellem grillpladerne. Indikatorlampen "PRE-HEATING" blinker, og indikatorlampen "START TO COOK" lyser konstant.
6. Læg maden på den nederste plade, og slå overdelen ned. Bordgrillen registrerer automatisk madens tykkelse inden for tre sekunder og vælger den korrekte grillproces. På dette tidspunkt lyser indikatorlamperne "PRE-HEATING" og "START TO COOK" konstant, og indikatorlampen "RARE" blinker.
7. Efterhånden som tilberedningen skrider frem, skifter indikatorlamperne fra "RARE" til "WELL DONE". Når et tilberedningstrin er nået, skifter den tilsvarende indikatorlampe til at lyse konstant, og indikatorlampen for det næste tilberedningstrin begynder at blinke.
8. Når indikatorlampen "WELL DONE" lyser konstant, er grilningen færdig. Bordgrillen udsender et lydsignal og slukker automatisk. Luk overdelen op med håndtaget, og kontroller resultatet.

OBS!

Anvisningerne gælder ikke for brug i åben position 105° eller 180°.

Manuel tilstand

1. Sæt stikket i en stikkontakt, og du vil høre et bip.

2. Tryk på tænd/sluk-knappen, og tryk derefter på "M"-knappen for at vælge manuel tilstand. De fem indikatorlamper blinker skiftevis.
3. Tryk på knappen "OK" for at starte forvarmningen. Det er kun indikatorlampen "PRE-HEATING", der blinker.
4. Når forvarmningen er færdig, lyder der et bip. Indikatorlampen "PRE-HEATING" lyser konstant, og de fire andre indikatorlamper blinker skiftevis.
5. Læg maden på den nederste plade, og slå overdelen ned. Grillen starter. I manuel tilstand er tykkelsesregistrering og overvågning af tilberedningsstatus slået fra. Kontroller derfor selv tilberedningen efter et par minutter. Bordgrillen slukker automatisk efter to timer.

Tip

1. For at opnå det bedste resultat skal du smøre grillpladerne med smør eller madolie før brug.
2. Luk bordgrillen (luk overdelen ned) under forvarmningen. Når forvarmningen er færdig, slukker bordgrillen automatisk efter et par minutter, hvis overdelen ikke åbnes for at lægge mad i, dog kun hvis bordgrillen er i automatisk tilstand. I manuel tilstand er registreringsfunktionerne slået fra, og bordgrillen fortsætter med at varme i cirka to timer, før den slukkes automatisk.
3. Når tilberedningen er færdig, åbnes overdelen op med håndtaget. Løft maden ud med en grillspatel af træ eller varmebestandig plast eller en tang. Brug ikke bestik eller redskaber af metal eller med skarpe spidser eller kanter, da det vil beskadige nonstick-belægningen.
4. Bippene for tilberedningsstatus "RARE" og "MEDIUM" høres kun i tilstanden for oksekød "Beef". For andre fødevarer gives lydsignalet kun for "WELL DONE".

Anvendelse som åben grill

1. Placer bordgrillen på en plan, vandret og varmebestandig overflade.
2. Når produktet er åbnet i position 1, skal du folde overdelen lidt fremad og trykke på hængsellåsen. Overdelen kan nu åbnes til position 2, så de øverste og nederste plader danner en stor, plan grillplade.
3. I denne tilstand kan bordgrillen bruges til at tilberede burgere, kød, fisk og grøntsager.
4. For at vende tilbage til position 1 skal du folde den øverste del tilbage til den skrå position. Når hængsellåsen klikker på plads, er toppen igen låst i position 1, skrå position.
5. Automatisk tilstand er ikke tilgængelig, når bordgrillen bruges som åben grill.

OBS!

Træk ikke stikket ud umiddelbart efter endt tilberedning – for at afkøle bordgrillen fortsætter blæseren med at køre i tre minutter, efter at bordgrillen er slukket med tænd/sluk-knappen.

VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING

1. Træk stikket ud af stikkontakten, og lad bordgrillen køle ned til stuetemperatur før rengøring.
2. Tryk på udløserknappen, og tag grillpladerne ud.
3. Vask pladerne i hånden i en opvaskevand eller i en opvaskemaskine. Lad grillpladerne tørre helt, før de monteres i bordgrillen igen.
4. Tag passende beskyttelseshandsker på, og fjern den øverste og nederste drypbakke. Tøm bakkerne i en varmebestandig skål, og vask dem i hånden med varmt vand og opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen på øverste hyld. Lad dem tørre helt, før de samles igen.

5. Tør grillens øvrige overflader af med en ren, fugtig klud. Genstridige pletter kan gnides af med køkkenrulle og et par dråber madolie.
6. Sæt grillpladerne tilbage i bordgrillen.

OBS!

- **Bordgrillen er meget varm efter brug. Den kræver en relativt lang afkølingstid.**
- **Kontroller, at olie- og fedtresten i drypbakkerne er afkølet til 40 °C, før du fjerner bakkerne – risiko for forbrændinger.**
- **Sænk aldrig grillen ned i vand eller andre væsker.**
- **Brug aldrig opløsningsmidler eller slibende rengøringsmidler eller genstande.**
- **Brug aldrig ståluld, scotchbrite-svampe eller lignende.**

OPBEVARING

- Rengør bordgrillen grundigt, og lad den tørre helt, før du opbevarer den.
- Fold overdelen ned til lukket position.
- Opbevar bordgrillen vandret, ikke på højkant.
- Opbevares tørt og køligt og utilgængeligt for børn.

BORTSKAFFELSE

Udtjente bordgrille skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende regler.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Używając produktów elektrycznych, zawsze przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa.
- Przed użyciem dokładnie przeczytaj wszystkie wskazówki.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwyty i gałek.
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Nie zanurzaj produktu, przewodu ani wtyku w wodzie ani innej cieczy – stwarza to ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała.
- Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony przewód lub wtyk powinny zostać wymienione w autoryzowanym serwisie.
- Zachowaj kontrolę nad produktem, jeżeli jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku ośmiu lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej,

sensorycznej lub psychicznej oraz osoby, które nie używały go wcześniej, o ile będą one nadzorowane lub uzyskają wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Nie pozwalaj dzieciom czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Wyjmuj wtyk z gniazda przed czyszczeniem oraz gdy nie używasz produktu. Odczekaj, aż produkt ostygnie, zanim przystąpisz do czyszczenia lub wyjmowania części.
- Nie używaj produktu, jeżeli jest niesprawny, nie działa w normalny sposób lub jeżeli przewód lub wtyk są uszkodzone. Aby dokonać przeglądu, naprawy lub regulacji, oddaj produkt do autoryzowanego serwisu.
- Nie stosuj akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez producenta.

Użycie innych akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem i/lub obrażenia ciała.

- Nie używaj produktu na zewnątrz pomieszczeń.
- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu, ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Umieść produkt na płaskiej, suchej i termoodpornej powierzchni.
- Nie umieszczaj produktu na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku lub w ich pobliżu.
- Produkt nagrzewa się w trakcie użytkowania. Nie dotykaj gorących części – grozi to oparzeniami.
- Nie przemieszczaj podłączonego do prądu produktu. Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Gdy w produkcie znajduje się gorący olej lub płyn, obchodź się z nim ostrożnie.
- Nie używaj produktu w pobliżu wody lub innych płynów.
- Wyłącz urządzenie przełącznikiem i wyjmij wtyk z gniazda.
- Nie używaj produktu bez poprawnie zamontowanych płyt grillowych.
- Nie używaj produktu w inny sposób niż zgodny z przeznaczeniem.
- Produktem nie można sterować za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego ani pilota.
- Produkty spożywcze przyrządzane w urządzeniu nie mogą być zawinięte w plastikową lub metalową folię ani w plastikowe woreczki. Ryzyko pożaru i/lub szkód materialnych. Wyjmuj produkty spożywcze zaraz po ich przyrządzeniu – nie pozwól im stygnąć w urządzeniu.
- Nie stosuj sztuców ani przyborów z metalu, z ostrymi końcami lub krawędziami, gdyż mogą uszkodzić nieprzywieralną powłokę. Używaj wyłącznie łopatek i szczypiec do grilla wykonanych z tworzywa lub drewna.

- Nie noś produktu, trzymając za uchwyt.
- Produkt jest przeznaczony do użytku w kuchni i gospodarstwie domowym.
- Przechowuj produkt wraz z przewodem w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej ośmiu lat.
- Używaj produktu wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Zostaw co najmniej 10–15 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia, aby zagwarantować wystarczającą cyrkulację powietrza.
- Nie umieszczaj produktu w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, zasłon lub mebli, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie umieszczaj folii aluminiowej ani innego materiału na tacce na tłuszcz.

OSTRZEŻENIE!

- **Produktu nie wolno stosować z węglem drzewnym ani innymi podobnymi źródłami ciepła.**

- **Produkt w trakcie użytkowania jest źródłem ciepła i pary. Zastosuj odpowiednie środki ostrożności, by zapobiec pożarowi, oparzeniom i innym obrażeniom ciała.**

SYMBOLE

	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Zatwierdzona zgodność z obowiązującymi dyrektywami/rozporządzeniami.
	Zużyty produkt należy zutylizować jako złom elektryczny.
	Ostrzeżenie! Ciepła powierzchnia.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V~50 Hz
Moc	1800 W
Zużycie energii w trybie wyłączonym	0,38 W
Wymiary Szer. 310 x wys. 165 x głęb. 350 mm	
Długość przewodu	1 m
Masa	5 kg

OPIS

1. Przycisk blokady części dolnej
2. Przycisk blokady części górnej
3. Otwór powietrza
4. Uchwyt
5. Blokada zawiasów

6. Górna płyta grillowa
7. Dolna płyta grillowa
8. Panel sterowania

RYS. 1

PANEL STEROWANIA

1. Przełącznik
2. Lampki kontrolne
3. Produkty mrożone
4. Bekon
5. Kurczak
6. Kiełbasa
7. Wołowina
8. Ryby
9. Kotlety mielone/hamburgery
10. OK/zatwierdź

RYS. 2

MONTAŻ

Normalnie górna część grilla otwiera się do położenia 1, 105°. W razie potrzeby część górną można otworzyć do położenia 2, 180°, w taki sposób, by części górna i dolna tworzyły dużą, płaską płytę grillową.

1. Jedną ręką chwycić uchwyt części górnej i otwórz ją do położenia 1.

RYS. 3

2. Drugą ręką naciśnij blokadę zawiasów (5), a następnie otwórz do położenia 2.

RYS. 4

3. Osadź płyty grillowe w mocowaniach przy zawiasach i dociśnij z wyciuciem przedni brzeg każdej z płyt, aż usłyszysz kliknięcie.
4. Następnie zamknij część górną jednym ruchem (blokada zawiasów działa tylko przy otwieraniu).

OBŚŁUGA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Rozpakuj grill wraz z akcesoriami i wyczyść je zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale „Konserwacja”.

SPOSÓB UŻYCIA

Tryb automatyczny

1. Włóż wtyk do gniazda, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
2. Przed wybraniem trybu ręcznego, a także przed umieszczeniem w grillu produktów spożywczych, należy zamknąć pokrywę.
3. Naciśnij przycisk przełącznika. Lampki kontrolne będą migały cyklicznie pod rząd, aby zasygnalizować, że na panelu sterowania należy wybrać rodzaj produktu spożywczego. Naciśnij przykładowo przycisk „Chicken”, jeżeli grillowany będzie kurczak. Gdy produkt spożywczy zostanie wybrany, będą świecić wszystkie lampki kontrolne (pięć sztuk).
4. Naciśnij przycisk „OK”, aby zatwierdzić ustawienia. Rozpoczyna się nagrzewanie i świeci jedynie lampka „PRE-HEATING”.
5. Po osiągnięciu właściwej temperatury grill wyda sygnał dźwiękowy, aby poinformować, że zakończyło się nagrzewanie i należy umieścić produkt spożywczy między płytami grillowymi. Lampka kontrolna „PRE-HEATING” miga, a lampka „START TO COOK” świeci stałym światłem.
6. Połóż produkt spożywczy na płycie dolnej, zamknij część górną i naciśnij „OK”. W ciągu trzech sekund grill automatycznie wykryje grubość produktu spożywczego i sam wybierze odpowiedni proces grillowania. Na tym etapie lampki kontrolne „PRE-HEATING” i „START TO COOK” świecą stałym światłem, a lampka kontrolna „RARE” miga.

7. W miarę postępowania procesu przyrządzania potrawy lampka „RARE” przełącza się na „WELL DONE”. Kiedy jeden etap przyrządzania potrawy zostanie osiągnięty, odpowiadająca mu lampka kontrolna zaczyna świecić stałym światłem, a lampka kontrolna odpowiadająca kolejnemu etapowi przyrządzania potrawy zaczyna migać.
8. Kiedy lampka kontrolna „WELL DONE” zacznie świecić stałym światłem, oznacza to zakończenie grillowania. Grill wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się. Unieś część górną przy pomocy uchwytu i sprawdź efekt.

UWAGA!

Wskazówki opisane w niniejszej instrukcji obsługi nie dotyczą przyrządzania potraw na otwartym grillu, w którym temperatura wynosi 105°, ani w temperaturze powyżej 180°.

Tryb ręczny

1. Włóż tył do gniazda, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
2. Naciśnij przycisk przełącznika, a następnie naciśnij przycisk „M”, aby wybrać tryb ręczny. Pięć lampek kontrolnych miga po kolei.
3. Naciśnij przycisk „OK”, aby rozpocząć nagrzewanie. Świeci jedynie lampka „PRE-HEATING”.
4. Po zakończeniu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Lampka kontrolna „PRE-HEATING” zacznie świecić stałym światłem, pozostałe cztery lampki będą migały po kolei.
5. Połóż produkt spożywczy na płycie dolnej i zamknij część górną. Rozpocznie się grillowanie. W trybie ręcznym wyłączone są funkcje wykrywania grubości i monitorowania statusu przyrządzania potrawy. Dlatego po kilku minutach użytkownik powinien sam sprawdzić status przyrządzanej potrawy. Grill stołowy wyłącza się automatycznie po dwóch godzinach.

Wskazówki

1. Aby osiągnąć najlepsze efekty, przed użyciem nasmaruj płyty grillowe masłem lub olejem.
2. W trakcie nagrzewania należy zamknąć grill (złożyć część górną). Po zakończeniu nagrzewania grill wyłącza się automatycznie, jeżeli w ciągu kilku minut część górna nie zostanie otwarta w celu umieszczenia w grillu produktu spożywczego, ale dzieje się tak tylko wówczas, gdy grill jest w trybie automatycznym. W trybie ręcznym funkcje wykrywania są wyłączone, a grill nagrzewa się nadal przez około dwie godziny, aż wyłączy się automatycznie.
3. Po zakończeniu przyrządzania potrawy unieś część górną grilla za pomocą uchwytu. Podnieś produkt spożywczy łyżką lub szczypcami do grilla wykonanymi z drewna lub termoodpornego tworzywa. Nie stosuj sztućców ani przyborów z metalu, z ostrymi końcami lub krawędziami, gdyż mogą uszkodzić nieprzywieralną powłokę.
4. Sygnał dźwiękowy dla statusów przyrządzania „RARE” i „MEDIUM” wydawany jest tylko w trybie „Beef” (wołowina). W przypadku innych rodzajów produktów spożywczych sygnał dźwiękowy wydawany jest tylko dla statusu „WELL DONE”.

Zastosowanie jako grill otwarty

1. Umieść grill stołowy na płaskiej, poziomej, suchej i termoodpornej powierzchni.
2. Kiedy produkt jest otwarty w położeniu 1, delikatnie pochyl do przodu część górną i naciśnij blokadę zawiasów. Część górną można teraz otworzyć do położenia 2, w taki sposób, by części dolna i górna tworzyły dużą, płaską płytę grillową.
3. W tym położeniu grill można stosować do przyrządzania hamburgerów, mięsa, ryb i warzyw.

4. Aby powrócić do położenia 1, złóż część górną tak, by wróciła do pozycji nachylonej. Kiedy blokada zawiasów osiadzie na miejscu z kliknięciem, oznacza to, że część górna znalazła się w położeniu 1 – pozycji nachylonej.
5. Tryb automatyczny jest niedostępny, kiedy grill stołowy stosowany jest jako grill otwarty.

UWAGA!

Po zakończeniu przyrządzania potrawy nie wyjmuj wtyczki z gniazdka od razu – grill chłodzi się dzięki wentylatorowi, który pracuje jeszcze trzy minuty po wyłączeniu grilla przyciskiem przełącznika.

KONSERWACJA

CZYSZCZENIE

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego i odczekaj, aż grill ostygnie do temperatury pokojowej.
2. Wciśnij przycisk zwalniający i zdejmij płyty grillowe.
3. Umyj płyty grillowe ręcznie wodą z płynem do naczyń lub w zmywarce. Pozostaw płyty grillowe do całkowitego wyschnięcia, zanim zamontujesz je z powrotem w grillu.
4. Załóż odpowiednie rękawice ochronne i wyjmij górną i dolną tackę na tłuszcz. Wylej zawartość taczek do termoodpornej miski i umyj je ręcznie ciepłą wodą z płynem do naczyń lub w górnym koszu zmywarki. Pozostaw do całkowitego wyschnięcia przed ponownym zamontowaniem.
5. Wytrzyj pozostałe powierzchnie grilla stołowego czystą, wilgotną szmatką. Uporczywe plamy można zetrzeć ręcznikiem papierowym zwilżonym kilkoma kroplami oleju spożywczego.
6. Zamontuj z powrotem płyty grillowe w urządzeniu.

UWAGA!

- **Po użyciu grill stołowy może być bardzo gorący. Potrzebuje stosunkowo dużo czasu na ostygnięcie.**
- **Zanim wyjmiesz tacki na tłuszcz, sprawdź, czy znajdujące się w nich resztki ostygły do 40 °C – zachodzi ryzyko oparzeń.**
- **Nigdy nie zanurzaj grilla stołowego w wodzie ani innych płynach.**
- **Nigdy nie używaj rozpuszczalników ani ściernych środków czyszczących.**
- **Nigdy nie używaj drucianych myjek, szorstkich gąbek itp.**

PRZECHOWYWANIE

- Zanim schowasz grill stołowy, wyczyść go dokładnie i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Złóż część górną do położenia zamkniętego.
- Przechowuj grill stołowy poziomo, w pozycji leżącej, nie stawiaj go pionowo.
- Urządzenie przechowuj w miejscu suchym, chłodnym i niedostępnym dla dzieci.

POSTĘPOWANIE Z ODPADAMI

Zużyty grill stołowy należy utylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Always follow the safety instructions when using electrical products.
- Read all the instructions carefully before use.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs.
- Check that the mains voltage corresponds to the rated voltage on the type plate.
- Do not immerse the product, the power cord or plug, in water or any other liquid – risk of fire, electric shock and/or personal injury.
- If the power cord or plug are damaged they must be replaced by an authorised service centre to ensure safe use.
- Keep the product under careful supervision when it is used by, or near children.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance tasks may not be carried out by children unless they are supervised.
- Keep children under supervision to make sure they do not play with the product.
- Pull out the plug before cleaning and when the product is not in use. Allow the product to cool before cleaning or removing parts.
- Do not use the product if it is damaged or not working properly, or if the power cord or plug are damaged. Take the product to an authorised service centre to be checked, repaired or adjusted.
- Do not use accessories other than those recommended or sold by the manufacturer. The use of other accessories can result in fire, electric shock and/or personal injury.
- Do not use the product outdoors.

- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop, or to come into contact with hot surfaces.
 - Place the product on a level, dry, heat-resistant surface.
 - Do not put the product on or near a hot stove or in a hot oven.
 - The product gets hot when in use. Do not touch hot parts – risk of getting burned.
 - Do not move the product when the power cord is plugged in. Allow the product to cool before handling.
 - Handle the product carefully when there is hot oil or liquid in it.
 - Do not use the product near water or any other liquid.
 - Switch off with the power switch and unplug the power cord.
 - Do not use the product unless both grill plates are properly fitted.
 - Never use the product for anything other than the purpose it was designed for.
- Do not control the product with an external timer or remote control.
 - Food cooked in the product must not be wrapped in plastic film, plastic bags or metal foil. Risk of fire and/or material damage. Take out food immediately when it is ready – do not allow it to cool in the product.
 - Do not use cutlery or utensils made of metal or with sharp points or edges, this can damage the nonstick coating. Only use grill spatulas and tongs made of plastic or wood.
 - Do not carry the product with the handle.
 - The product is intended for household use.
 - Keep the product and its power cord out of the reach of children under eight years of age.
 - Only use the product in a well ventilated area. Leave at least 10–15 cm of free space on all sides to ensure the adequate circulation of air.

- To avoid a fire risk, do not place the product near flammable objects, curtains or furniture.
- Do not put aluminium foil or other material in the drip tray.

WARNING!

- **The product must not be used with charcoal or other similar sources of heat.**
- **The product emits heat and steam when in use. Take suitable precautions to prevent a fire, burn injuries and other personal injuries.**

SYMBOLS

	Read the instructions.
	Approved in accordance with the relevant directives.
	Recycle discarded product as electrical waste.
	Warning: Hot surface.

TECHNICAL DATA

Rated voltage	230 V ~ 50 Hz
Output	1800 W
Power consumption in off mode	0,38 W
Size	W310 x H165 x D350 mm
Cord length	1 m
Weight	5 kg

DESCRIPTION

1. Lock button for bottom part
2. Lock button for top part
3. Air holes
4. Handle
5. Hinge lock
6. Top grill hob
7. Bottom grill hob
8. Control panel

FIG. 1

CONTROL PANEL

1. Power switch
2. Status lights
3. Deep-frozen
4. Bacon
5. Chicken
6. Sausages
7. Beef
8. Fish
9. Beefburger/hamburger
10. OK/confirm

FIG. 2

INSTALLATION

The top part of the tabletop grill is normally opened to position 1, 105°. The top part can if necessary be opened to position 2, 180°, so that the top and bottom hobs form one large, flat hob.

1. Grip the handle on the top part with one hand and open the top part to position 1.

FIG. 3

2. Press with the other hand on the hinge lock (5) and then open to position 2.

FIG. 4

3. Fit the grill hobs in the fasteners beside the hinges and press the front edge of each hob down with moderate force until the hobs click in place.
4. Close the top part in one motion (the hinge locks only act in the direction of opening).

USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Unpack the tabletop grill and its accessories and clean them according to the instructions in the "Maintenance" section.

USE

Automatic mode:

1. When the plug is plugged into a power point there is an audio prompt.
2. The lid should be closed when selecting which food to cook, but also to activate automatic mode.
3. Press the power switch button. The status lights flash in a cyclic sequence to show that the type of food should be selected on the control panel. Press for example the "Chicken" button to grill chicken. All five status lights go on when the type of food has been selected.
4. Press the "OK" button to confirm the setting. Preheating starts and only the status light "PRE-HEATING" goes on.
5. When the right temperature is reached the tabletop grill gives an audio prompt to indicate that the preheating is ready and that the food should be placed between the hobs. The status light "PRE-HEATING" flashes and the status light "START TO COOK" goes on.
6. Place the food on the bottom hob and fold down the top part. The grill automatically detects the thickness of the food within three seconds and selects the right grilling process. At this stage the status lights "PRE-HEATING" and "START TO COOK" stay on and the status light "RARE" flashes.
7. As the cooking continues the status lights switch from "RARE" to "WELL DONE". When one stage of the cooking is reached the corresponding status light switches from flashing to constant, and the status light for the next stage starts flashing.
8. The grilling is finished when "WELL DONE" switches from flashing to constant. The grill gives an audio prompt and switches off automatically. Lift up the top part with the handle and check the result.

NOTE:

The instructions do not apply in 105° or 180° open mode.

Manual mode

1. When the plug is plugged into a power point there is an audio prompt.
2. Press the power switch button and then press the "M" button to select manual mode. The five status lights flash one by one.
3. Press the "OK" button to start the preheating. Only the status light "PRE-HEATING" flashes.
4. An audio prompt is given when the preheating is ready. The status light "PRE-HEATING" switches to constant and the other four status lights flash in succession.
5. Place the food on the bottom hob and fold down the top part. The grilling starts. Thickness detection and monitoring of the cooking status are switched off in manual mode. For this reason check the cooking status after a few minutes. The grill switches off automatically after two hours.

Tips

1. For best results, smear butter or cooking oil on the grill hobs before use.
2. Close the grill (fold down top part) during preheating. When the preheating is ready the grill switches off automatically after a few minutes if the top part is not opened to insert the food, but only if the grill is in automatic mode. In manual mode the detection functions are switched off and

the grill continues grilling for about two hours before it switches off automatically.

3. Lift up the top part of the grill with the handle when the grilling is ready. Lift out the food with a grill spatula or grill tongs made of wood or heat-resistant plastic. Do not use cutlery or utensils made of metal or with sharp points or edges, this can damage the nonstick coating.
4. The audio prompts for cooking status "RARE" and "MEDIUM" are only given in "Beef" mode. For other types of food an audio prompt is only given for "WELL DONE".

Using as an open grill

1. Place the grill on a smooth, level and heat-resistant surface.
2. When the product is open in position 1, lift up the top part a little and press the hinge locks. The top part can now be opened to position 2, so that the top and bottom hobs form one large, flat hob.
3. In this position the grill can be used for hamburgers, meat, fish and vegetables.
4. To return to position 1, fold back the top part to its angled position. When the hinge locks click in place the top part is locked in position 1.
5. Automatic mode is not possible when the grill is used as an open grill.

NOTE:

Do not pull out the plug immediately after grilling – the fan continues to run for three minutes to cool the grill after switching it off.

MAINTENANCE

CLEANING

1. Pull out the plug from the power point and allow the grill to cool to room temperature before cleaning.
2. Press the release button and take out the grill hobs.
3. Wash the hobs by hand in washing-up liquid or in a dishwasher. Allow to dry before replacing in the grill.

4. Wear suitable safety gloves and take out the top and bottom drip tray. Empty the trays in a heat-resistant container and wash them by hand with hot water and washing-up liquid, or in a dishwasher on the top shelf. Allow to dry before replacing.
5. Wipe with the other surfaces on the grill with a clean, damp cloth. Encrusted scraps can be rubbed off with kitchen paper and a few drops of cooking oil.
6. Replace the hobs in the grill.

NOTE:

- **The grill is very hot after use. It takes a relatively long time to cool.**
- **Check that residual oil and grease in the drip trays have cooled to 40°C before taking out the trays – risk of burn injury.**
- **Never immerse the grill in water or any other liquid.**
- **Never use solvents or abrasive detergents.**
- **Never use steel wool, Scotchbrite sponges or the equivalent.**

STORAGE

- Clean the grill and allow it to dry before putting away.
- Fold down the top part into closed position.
- Store the grill horizontally, not upright.
- Store in a dry, cool place out of the reach of children.

WASTE DISPOSAL

Recycle used tabletop grills in accordance with local regulations.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Produkte sind stets die grundlegenden Sicherheitshinweise zu beachten.
- Alle Anweisungen sind vor der Verwendung gründlich durchzulesen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Griff und Tasten verwenden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der Nennspannung auf dem Typenschild entspricht.
- Weder das Produkt noch Kabel oder Stecker in Wasser oder in andere Flüssigkeiten eintauchen – es besteht Brand-, Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr.
- Ist das Kabel oder der Stecker beschädigt, muss das entsprechende Teil von einer zugelassenen Servicewerkstatt ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Produkt nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn es von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Dieses Produkt darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen werden und die mit der Verwendung verbundenen Gefahren verstehen. Das Produkt ist kein Spielzeug. Kinder dürfen das Produkt nicht unbeaufsichtigt reinigen oder pflegen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Den Stecker entfernen, wenn das Produkt gereinigt oder nicht verwendet wird. Das Produkt abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird oder Teile ausgetauscht werden.
- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es beschädigt ist oder nicht normal funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder

Einstellung zu einem autorisierten Kundendienst.

- Es darf nur das empfohlene oder vom Hersteller verkaufte Zubehör verwendet werden. Die Verwendung von anderem Zubehör kann zu Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr führen.
- Das Produkt darf nicht im Freien verwendet werden.
- Das Kabel darf nicht über Tisch- oder andere Kanten hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Das Produkt muss auf einer waagerechten, trockenen und hitzebeständigen Unterlage aufgestellt werden.
- Das Produkt nicht auf oder in der Nähe eines warmen Ofens oder Herdes aufstellen.
- Das Produkt wird während der Verwendung warm. Berühren Sie keine heißen Teile – Verbrennungsgefahr.
- Das Produkt nicht mit eingestecktem Kabel bewegen. Das Produkt vor einer weiteren Handhabung vollständig abkühlen lassen.

- Vorsichtig mit dem Produkt umgehen, wenn sich heißes Öl oder heiße Flüssigkeit darin befindet.
- Das Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten verwenden.
- Mit dem Netzschalter ausschalten und den Stecker ziehen.
- Das Produkt darf nur verwendet werden, wenn beide Grillplatten ordnungsgemäß montiert sind.
- Das Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Das Produkt darf nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung verwendet werden.
- Lebensmittel, die mit dem Produkt zubereitet werden sollen, dürfen nicht in Plastikfolie, Plastikbeutel oder Metallfolie eingepackt sein. Gefahr von Bränden bzw. Sachschäden. Die Lebensmittel müssen nach der Zubereitung sofort entfernt werden – sie dürfen nicht im Produkt abkühlen.

- Kein Besteck oder andere Utensilien aus Metall oder mit scharfen Spitzen oder Kanten verwenden, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigt. Ausschließlich Grillwender und Grillzangen aus Kunststoff oder Holz verwenden.
- Das Produkt nicht am Griff tragen.
- Das Produkt ist für Anwendungen in der Küche und im Haushalt bestimmt.
- Das Produkt und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren aufbewahren.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich in gut belüfteten Räumlichkeiten. Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, sollte an allen Seiten ein Freiraum von mindestens 10–15 cm vorhanden sein.
- Das Produkt nicht in der Nähe brennbarer Gegenstände, Gardinen oder Möbel aufstellen – es besteht Brandgefahr.

- Keine Alufolie oder anderes Material in die Tropfschale legen.

WARNUNG!

- **Das Produkt darf nicht mit Holzkohle oder anderen brennbaren Wärmequellen verwendet werden.**
- **Das Produkt gibt während der Verwendung Wärme und Dampf ab. Es müssen daher geeignete Vorkehrungen gegen Brände, Verbrennungen und andere Verletzungen getroffen werden.**

SYMBOLE

	Die Bedienungsanleitung lesen.
	Zulassung gemäß den geltenden Richtlinien/Verordnungen
	Altprodukte müssen als Elektroschrott entsorgt werden.
	Warnung! Heiße Oberflächen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	1.800 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,38 W
Maße	B 310 x H 165 x T 350 mm
Kabellänge	1 m
Gewicht	5 kg

BESCHREIBUNG

1. *Sperrtaste für das Unterteil*
2. *Sperrtaste für das Oberteil*
3. *Luftschlitz*
4. *Griff*
5. *Scharniersperre*
6. *Obere Grillplatte*
7. *Untere Grillplatte*
8. *Bedienfeld*

ABB. 1

BEDIENFELD

1. *Ein-/Austaste*
2. *Kontrollleuchten*
3. *Gefroren*
4. *Speck*
5. *Hühnchen*
6. *Würstchen*
7. *Rindfleisch*
8. *Fisch*
9. *Hackfleisch/Hamburger*
10. *OK/Bestätigung*

ABB. 2

MONTAGE

In der Regel wird das Oberteil des Tischgrills bis Position 1 (105 °) geöffnet. Bei Bedarf kann das Oberteil bis Position 2 (180 °) geöffnet werden, sodass die obere und untere Grillfläche eine große, flache Fläche bilden.

1. Mit einer Hand den Griff des Oberteils fassen und das Oberteil bis Position 1 öffnen.

ABB. 3

2. Mit der anderen Hand die Scharniersperre (5) drücken und bis Position 2 öffnen.

ABB. 4

3. Die Grillplatten in die Halterungen neben den Scharnieren einsetzen und die Vorderkante der jeweiligen Grillplatte mit mäßiger Kraft nach unten drücken, bis sie einrastet.
4. Danach das Oberteil in einer Bewegung schließen (die Scharniersperre ist nur beim Öffnen aktiviert).

BEDIENUNG

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Den Tischgrill und das Zubehör auspacken und gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege“ reinigen.

VERWENDUNG

Automatikbetrieb

1. Wird der Netzstecker in eine Netzsteckdose gesteckt, ertönt ein Signal.
2. Der Deckel muss bei der Auswahl der zuzubereitenden Lebensmittel sowie zur Aktivierung des Automatikbetriebes heruntergeklappt sein.
3. Den Netzschalter drücken. Die Kontrollleuchten blinken nacheinander. Auf dem Bedienfeld muss die Art der Lebensmittel ausgewählt werden. Drücken Sie zum Beispiel die Taste „Hühnchen“, wenn Sie Hühnchen grillen möchten. Wurde die Art des Lebensmittels ausgewählt, leuchten alle fünf Kontrollleuchten.
4. Zur Bestätigung die Taste „OK“ drücken. Das Gerät heizt auf und es leuchtet nur die Kontrollleuchte „VORHEIZEN“.
5. Ist die richtige Temperatur erreicht, ertönt ein Signal. Damit ist das Vorheizen abgeschlossen und die Lebensmittel können zwischen die Grillplatten gelegt werden. Die Kontrollleuchte „VORHEIZEN“ blinkt und die Kontrollleuchte „START“ leuchtet dauerhaft.

6. Die Lebensmittel auf die untere Platte legen und das Oberteil herunterklappen. Der Tischgrill erkennt innerhalb von drei Sekunden automatisch die Dicke der Lebensmittel und wählt den richtigen Grillverlauf. Die Kontrollleuchten „VORHEIZEN“ und „START“ leuchten dauerhaft und die Kontrollleuchte „RARE“ blinkt.
7. Während der Zubereitung wechselt die Kontrollleuchte von „RARE“ zu „WELL DONE“. Wurde eine Zubereitungsstufe erreicht, leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte dauerhaft und die Kontrollleuchte für die nächste Zubereitungsstufe beginnt zu blinken.
8. Leuchtet die Kontrollleuchte „WELL DONE“ dauerhaft, ist die Zubereitung abgeschlossen. Es ertönt ein Signal und der Tischgrill schaltet sich automatisch aus. Das Oberteil am Griff aufklappen und die Zubereitung kontrollieren.

ACHTUNG!

Die Anweisungen gelten nicht für die Verwendung in der geöffneten Position (105 ° oder 180 °).

Manueller Modus

1. Wird der Netzstecker in eine Netzsteckdose gesteckt, ertönt ein Signal.
2. Die Einschalttaste drücken und dann den Knopf „M“ drücken, um den manuellen Modus auszuwählen. Die fünf Kontrollleuchten blinken abwechselnd.
3. Zum Vorheizen die Taste „OK“ drücken. Es blinkt nur die Kontrollleuchte „VORHEIZEN“.
4. Nach dem Vorheizen ertönt ein Signal. Die Kontrollleuchte „VORHEIZEN“ leuchtet dauerhaft und die anderen vier Kontrollleuchten blinken nacheinander.
5. Die Lebensmittel auf die untere Platte legen und das Oberteil herunterklappen. Die Zubereitung startet. Im manuellen Modus sind die Erkennung der Dicke und die Überwachung des Zubereitungsstatus deaktiviert. Daher muss nach einigen Minuten selbst der Zubereitungsstatus geprüft werden. Der Tischgrill schaltet sich nach zwei Stunden automatisch aus.

Tipps

1. Für das beste Ergebnis sollten die Grillplatten vor der Verwendung mit Butter oder Speiseöl eingefettet werden.
2. Während des Vorheizens den Tischgrill schließen (das Oberteil herunterklappen). Nach dem Vorheizen schaltet sich der Tischgrill nach einigen Minuten automatisch aus, wenn das Oberteil nicht zum Einlegen von Lebensmitteln geöffnet wird. Dies ist jedoch nur im Automatikbetrieb der Fall. Im manuellen Modus sind die Erkennungsfunktionen ausgeschaltet. Der Tischgrill heizt etwa zwei Stunden lang weiter auf, bevor er sich automatisch ausschaltet.
3. Das Oberteil des Tischgrills mit dem Griff aufklappen, wenn die Zubereitung fertig ist. Die Lebensmittel mit einem Grillwender oder einer Grillzange aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff entnehmen. Kein Besteck oder andere Utensilien aus Metall oder mit scharfen Spitzen oder Kanten verwenden, da dies die Antihafbeschichtung beschädigt.
4. Das Signal für den Zubereitungsstatus „RARE“ und „MEDIUM“ ertönt nur, wenn „Rindfleisch“ ausgewählt wurde. Bei anderen Lebensmitteln ertönt lediglich ein Signal für „WELL DONE“.

Verwendung als offener Grill

1. Den Tischgrill auf eine ebene, waagerechte und hitzebeständige Fläche stellen.
2. Wurde das Produkt bis in Position 1 geöffnet, muss das Oberteil leicht nach vorne geklappt werden. Drücken Sie auf die Scharniersperre. Das Oberteil kann jetzt bis Position 2 geöffnet werden, sodass die obere und untere Grillfläche eine große, flache Fläche bilden.
3. In dieser Position kann der Tischgrill für die Zubereitung von Hamburgern, Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet werden.
4. Um in Position 1 zurückzukehren, muss das Oberteil in die gekippte Position zurückgeklappt werden. Wenn die Scharniersperre einrastet, befindet sich das Oberteil erneut in Position 1 (gekippt).

- Der Automatikbetrieb ist nicht verfügbar, wenn der Tischgrill als offener Grill verwendet wird.

ACHTUNG!

Den Stecker nicht sofort nach Beendigung der Zubereitung aus der Steckdose ziehen. Um den Tischgrill abzukühlen, läuft das Gebläse noch drei Minuten lang weiter, nachdem der Tischgrill ausgeschaltet wurde.

PFLEGE

REINIGUNG

- Vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Tischgrill auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die Entriegelungstaste drücken und die Grillplatten entfernen.
- Die Grillplatten von Hand in Spülmittellösung oder in der Spülmaschine spülen. Die Grillplatten vor dem Einlegen in den Tischgrill vollständig trocknen lassen.
- Die obere und untere Tropfschale mit geeignete Schutzhandschuhe entfernen. Die Schalen in eine hitzebeständige Schüssel entleeren und von Hand mit heißem Wasser und Spülmittel oder im Geschirrspüler im obersten Korb spülen. Vor dem Wiedereinsetzen vollständig trocknen lassen.
- Die anderen Flächen des Tischgrills mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Hartnäckige Flecken können mit einem Papiertuch und ein paar Tropfen Speiseöl entfernt werden.
- Die Grillplatten wieder in den Tischgrill einsetzen.

ACHTUNG!

- Der Tischgrill ist nach der Verwendung sehr heiß. Er kühlt relativ langsam ab.**
- Darauf achten, dass die Öl- und Fettreste in den Auffangschalen auf 40 °C abgekühlt sind, bevor die Schalen entfernt werden – Verbrennungsgefahr.**
- Den Tischgrill niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**

- Keine Lösungsmittel oder Scheuermittel verwenden.**
- Keine Stahlwolle, Schleifschwämme o. Ä. verwenden.**

AUFWAHRUNG

- Den Tischgrill gründlich reinigen und vor der Verwahrung vollständig trocknen lassen.
- Das Oberteil in die geschlossene Position klappen.
- Den Tischgrill liegend aufbewahren, nicht stehend.
- Trocken und kühl und für Kinder unzugänglich aufbewahren.

ENTSORGUNG

Der Tischgrill muss am Ende der Nutzungsdauer vorschriftsmäßig entsorgt werden.

TURVALLISUUSOHJEET

- Noudata aina perusturvallisuusohjeita sähkölaitteita käyttäessäsi.
- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja ja nuppeja.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tyyppikilvessä olevaa nimellisjännitettä.
- Älä upota tuotetta, johtoa tai pistotulppaa veteen tai muihin nesteisiin - tulipalon, sähköiskun ja/tai henkilövahinkojen vaara.
- Jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut, valtuutetun huoltokorjaamon on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Valvo tuotetta huolellisesti, kun lapset käyttävät sitä tai sitä käytetään lasten läheisyydessä.
- Tätä tuotetta voivat käyttää lapset 8 vuoden iästä alkaen ja henkilöt, joilla on fyysinen tai psyykkinen toimintarajoitus tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, edellyttäen, että heitä

valvotaan tai opastetaan tuotteen turvallisessa käytössä ja että he ymmärtävät tuotteen käyttöön liittyvät riskit. Älä anna lasten leikkiä tuotteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta valvomatta.

- Huolehdi siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun tuotetta ei käytetä. Anna tuotteen jäähtyä ennen puhdistusta ja ennen osien irrotusta.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vaurioitunut tai ei toimi normaalisti tai jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut. Toimita laite valtuutetulle huoltoedustajalle tarkastusta, korjausta tai säätöä varten.
- Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. Muiden tarvikkeiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähkötapaturmia ja/tai henkilövahinkoja.
- Älä käytä tuotetta ulkona.

- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
 - Aseta tuote tasaiselle, kuivalle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
 - Älä aseta tuotetta kuumalle liedelle tai kuumaan uuniin tai niiden läheisyyteen.
 - Tuote kuumenee käytön aikana. Älä koske kuumiin osiin - palovammojen vaara.
 - Älä siirrä tuotetta, kun pistotulppa on kytketty. Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen käsittelyä.
 - Käsittele tuotetta varoen, kun se sisältää kuumaa öljyä tai kuumaa nestettä.
 - Älä käytä tuotetta veden tai muun nesteen lähellä.
 - Pysäytä virtakytkimellä ja vedä pistotulppa ulos.
 - Älä käytä tuotetta, ellei molempia grillauslevyjä ole asennettu oikein
 - Älä koskaan käytä tuotetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- Tuotetta ei saa ohjata ulkoisella kellolla tai kaukosäätimellä.
 - Tuotteessa kypsennettäviä elintarvikkeita ei saa kääriä muovikalvoon, muovipusseihin tai metallifolioon. Tulipalon ja/ tai omaisuusvahinkojen vaara. Poista ruoka välittömästi, kun se on valmis syötäväksi - älä anna sen jäähtyä tuotteessa.
 - Älä käytä metallisia tai teräväkärkisiä ruokailuvälineitä tai keittiövälineitä, sillä ne vahingoittavat tarttumaton pintoja. Käytä vain muovisia tai puisia lastoja ja pihtejä.
 - Älä kanna tuotetta kahvasta.
 - Tuote on tarkoitettu keittiö- ja kotitalouskäyttöön.
 - Pidä tuote ja sen johto poissa alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottuvilta.
 - Käytä tuotetta vain hyvin tuuletetussa tilassa. Jätä vähintään 10–15 cm vapaata tilaa tuotteen kaikille sivuille riittävän ilmankierron varmistamiseksi.

- Älä sijoita tuotetta syttyvien esineiden, verhojen tai huonekalujen läheisyyteen.
- Älä aseta alumiinifoliota tai muuta materiaalia tippakaukaloon.

VAROITUS!

- **Tuotetta ei saa käyttää puuhiilen tai vastaavien palavien lämmönlähteiden kanssa.**
- **Tuote tuottaa lämpöä ja höyryä käytön aikana. Noudata asianmukaisia varotoimia tulipaloa, palovammoja ja muita vammoja vastaan.**

SYMBOLIT

	Lue käyttöohje.
	Hyväksytty voimassa olevien direktiivien/säädösten mukaisesti.
	Käytöstä poistettu tuote on lajiteltava sähköromuksi.
	Varoitus! Kuuma pinta.

TEKNISEET TIEDOT

Nimellisjännite	230 V ~ 50 Hz
Teho	1800 W
Virrankulutus poissaolotilassa	0,38 W

Mitat	L310 x K165 x S350 mm
Johdon pituus	1 m
Paino	5 kg

KUVAUS

1. Alaosan lukituspainike
2. Yläosan lukituspainike
3. Ilmareiät
4. Kahva
5. Saranan salpa
6. Ylempi grillauslevy
7. Alempi grillauslevy
8. Ohjauspaneeli

KUVA 1

OHJAUSPANEELI

1. Virtakytkin
2. Merkkivalot
3. Pakastettu
4. Pekoni
5. Broileri
6. Makkara
7. Naudanliha
8. Kala
9. Naudanliha/burgeri
10. OK/vahvista

KUVA 2

ASENNUS

Normaalisti pöytägrillin yläosa avautuu asentoon 1, 105°. Yläosa voidaan tarvittaessa avata asentoon 2, 180°, jolloin ylempi ja alempi grillauslevy muodostavat suuren, tasaisen levyn.

1. Tartu toisella kädellä yläkahvaan ja avaa kansi asentoon 1.

KUVA 3

2. Paina toisella kädellä saranan salpaa (5) ja avaa se sitten asentoon 2.

KUVA 4

3. Asenna levyt saranoiden vieressä oleviin kiinnikkeisiin ja paina kunkin levyn etureunaa alaspäin kohtuullisella voimalla, kunnes levy napsahtaa paikalleen.
4. Sulje sitten kansi yhdellä liikkeellä (saranan salpa toimii vain avautumissuunnassa).

KÄYTTÖ

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Pura grilli ja sen lisävarusteet pakkauksesta ja puhdista ne kohdan "Huolto" ohjeiden mukaisesti.

KÄYTTÖ

Automaattinen tila

1. Kytke pistotulppa pistorasiaan, jolloin kuuluu äänimerkki.
2. Kannen on oltava alhaalla, kun valitaan kypsennettävää elintarviketta, mutta myös automaattitilan aktivoimiseksi.
3. Paina virtapainiketta. Merkkivalot vilkkuvat peräkkäin osoittaen, että elintarviketyyppi on valittava ohjauspaneelistä. Paina esimerkiksi painiketta "Broileri", jos haluat grillata broileria. Kun elintarviketyyppi on valittu, kaikki viisi merkkivaloa syttyvät.
4. Vahvasta painamalla OK. Esilämmitys käynnistyy ja vain "ESILÄMMITYS"-merkkivalo palaa.
5. Kun oikea lämpötila on saavutettu, pöytägrilli antaa äänimerkin, joka ilmaisee, että esilämmitys on päättynyt ja ruoka voidaan asettaa grillauslevyjen väliin. "ESILÄMMITYS"-merkkivalo vilkkuu ja "ALOITA KYSENNYS"-merkkivalo palaa tasaisesti.
6. Aseta ruoka alalevyille ja taita yläosa alas. Pöytägrilli tunnistaa automaattisesti elintarvikkeen paksuuden kolmessa sekunnissa ja valitsee oikean kypsennysprosessin. Tässä vaiheessa merkkivalot "ESILÄMMITYS" ja "ALOITA KYSENNYS" palavat kiinteästi ja merkkivalo "RARE" vilkkuu.

7. Kypsennyksen edetessä merkkivalot vaihtuvat merkkivalosta "RARE" merkkivaloon "WELL DONE". Kun jokin kypsennysvaihe on saavutettu, vastaava merkkivalo palaa kiinteänä ja seuraavan kypsennysvaiheen merkkivalo alkaa vilkkua.
8. Kun "WELL DONE"-merkkivalo palaa tasaisesti, grillaus on valmis. Pöytägrilli antaa äänimerkin ja sammuu automaattisesti. Avaa yläosa kahvasta ja tarkista tulos.

HUOM!

Ohjeet eivät koske käyttöä auki-asennossa 105° tai 180°.

Manuaalinen tila

1. Kytke pistotulppa pistorasiaan, jolloin kuuluu äänimerkki.
2. Paina virtapainiketta ja paina sitten M-painiketta valitaksesi manuaalitilan. Viisi merkkivaloa vilkkuvat vuorotellen.
3. Käynnistä esilämmitys painamalla OK. Vain "ESILÄMMITYS"-merkkivalo vilkkuu.
4. Kun esilämmitys on valmis, kuuluu äänimerkki. "ESILÄMMITYS"-merkkivalo vaihtuu kiinteäksi ja muut neljä merkkivaloa vilkkuvat peräkkäin.

Vinkkejä

1. Parhaan tuloksen saat, kun voitelet levyt voilla tai ruokaöljyllä ennen käyttöä.
2. Sulje pöytägrilli (taita kansi alas) esilämmityksen aikana. Kun esilämmitys on valmis, pöytägrilli sammuu automaattisesti muutaman minuutin kuluttua, jos yläosaa ei avata elintarvikkeiden lisäämistä varten, mutta vain jos pöytägrilli on automaattisessa tilassa. Manuaalisessa tilassa tunnistustoiminnot kytkeytyvät pois päältä, pöytägrilli jatkaa lämmittämistä noin kaksi tuntia ennen kuin se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

3. Taita grillin yläosa ylös kahvasta, kun kypsennys on valmis. Nosta elintarvike pois puisella tai kuumuutta kestäväällä muovilastalla tai pihdeillä. Älä käytä metallisia tai teräväkärkisiä ruokailuvälineitä tai keittövälineitä, sillä ne vahingoittavat tarttumaton pinto.
4. Äänisignaali kypsennystiloille "RARE" ja "MEDIUM" annetaan vain naudanlihatilassa "Beef". Muiden elintarviketyyppien osalta äänimerkki kuuluu vain "WELL DONE" tilassa.

Käyttö avoimena grillinä

1. Aseta grilli tasaiselle, vaakasuoralle ja kuumuutta kestäville alustalle.
2. Kun tuote on avattu asentoon 1, taita yläosaa hieman eteenpäin ja paina saranan salpaa. Yläosa voidaan nyt avata asentoon 2, jolloin ylempi ja alempi grillauslevy muodostavat suuren, tasaisen levyn.
3. Tässä tilassa pöytägrilliä voidaan käyttää hampurilaisten, lihan, kalan ja vihannesten paistamiseen.
4. Voit palata asentoon 1 taittamalla yläosan takaisin kallistettuun asentoon. Kun saranan salpa napsahtaa kiinni, yläosa lukittuu uudelleen asentoon 1, kallistettuun asentoon.
5. Automaattitila ei ole käytettävissä, kun pöytägrilliä käytetään avogrillinä.

HUOM!

Älä irrota pistorasiaa heti ruoanvalmistuksen päätyttyä - grillin jäädyttämiseksi tuuletin jatkaa käyntiä kolmen minuutin ajan sen jälkeen, kun grilli on sammutettu virtapainikkeella.

HUOLTO

PUHDISTUS

1. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna pöytägrillin jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.
2. Paina vapautuspainiketta ja poista grillauslevyt.

3. Pese levyt käsin pesuaineliuksella tai astianpesukoneessa. Anna grillauslevyjen kuivua kokonaan ennen kuin kokoat ne uudelleen pöytägrilliin.
4. Laita sopivat suojakäsineet ja irrota ylempi ja alempi tippakaukalo. Tyhjennä kaukalot kuumuutta kestäväan kulhoon ja pese ne käsin kuumalla vedellä ja pesuaineella tai astianpesukoneessa ylimmällä hyllyllä. Anna kuivua kokonaan ennen kokoamista.
5. Pyyhi pöytägrillin muut pinnat pehmeällä, kostealla liinalla. Sitkeät tahrat voidaan hieroa pois paperipyyhkeillä ja muutamalla pisaralla ruokaöljyä.
6. Aseta levyt takaisin pöytägrilliin.

HUOM!

- **Pöytägrilli on erittäin kuuma käytön jälkeen. Se tarvitsee suhteellisen pitkän jäähdytysajan.**
- **Varmista, että öljyn ja rasvan jäämät tippakaukalossa ovat jäähtyneet 40 °C:een ennen kaukalon poistamista - palovammojen vaara.**
- **Älä upota pöytägrilliä veteen tai muihin nesteisiin.**
- **Älä käytä liuotinaaineita tai hankaavia puhdistusaineita.**
- **Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai vastaavaa.**

VARASTOINTI

- Puhdista grilli huolellisesti ja anna sen kuivua kokonaan ennen varastointia.
- Laske yläosa suljettuun asentoon.
- Säilytä grilli vaakasuorassa, ei pystyasennossa.
- Säilytä kuivassa ja viileässä ja poissa lasten ulottuvilta.

JÄTTEENKÄSITTELY

Käytetty pöytägrilli on hävitettävä voimassa olevien määräysten mukaisesti.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Respectez toujours les consignes de sécurité élémentaires à l'utilisation de produits électriques.
- Lisez attentivement toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- Vérifiez que la tension de secteur correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.
- Ne pas plonger le produit, le cordon ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide. Risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles.
- Si le cordon ou la fiche secteur est endommagé, faites-le/la remplacer par un atelier de service après-vente compétent afin d'écartier tout danger.
- Surveillez attentivement l'appareil lorsqu'il est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des

personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition de leur indiquer comment utiliser le produit en toute sécurité et de leur faire comprendre les risques associés à l'utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir le produit sans surveillance.

- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de le nettoyer et s'il n'est pas utilisé. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou d'enlever des éléments.
- Ne pas utiliser le produit s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas normalement, ou si le cordon ou la fiche est endommagé. Confiez le produit à un agent de service qualifié pour inspection, réparation ou réglage.

- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux qui sont recommandés ou vendus par le fabricant du produit. L'utilisation d'autres accessoires peut causer un incendie, un accident électrique et/ou des blessures.
- Ne pas utiliser le produit en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord de tables ou de plans de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- Placez le produit sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude ou dans un four chaud.
- Le produit devient chaud à l'utilisation. Ne touchez pas les pièces chaudes – risque de brûlures.
- Ne pas déplacer le produit quand le cordon est branché au secteur. Laissez le produit refroidir complètement avant de le manipuler.
- Manipulez le produit avec précaution quand il contient de l'huile ou du liquide chaud.
- Ne pas utiliser le produit en présence d'eau ou d'un autre liquide.
- Éteignez l'interrupteur d'alimentation et débranchez le câble.
- Ne pas utiliser le produit sans les deux plaques de grill correctement installées
- N'utilisez jamais le produit à d'autres fins que l'usage auquel il est destiné.
- Le produit n'est pas destiné à être commandé par une minuterie externe ou une télécommande.
- Les aliments à cuire dans le produit ne peuvent être emballés dans un film en plastique, un sac en plastique ou une feuille métallique. Risque d'incendie et/ou de dommages matériels. Retirez immédiatement les aliments dès qu'ils sont cuits. Ne pas les laisser refroidir dans le produit.
- Ne pas utiliser de couverts ou d'ustensiles métalliques ou aux bords tranchants. Ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif. Utilisez uniquement des

spatules et pinces pour gril en plastique ou en bois.

- Ne pas porter le produit par la poignée.
- Le produit est prévu pour une utilisation en cuisine et dans un cadre domestique.
- Maintenez le produit et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
- Utilisez le produit uniquement dans un endroit bien ventilé. Laissez au moins 10-15 cm d'espace libre de tous les côtés et au-dessus du produit pour assurer une circulation d'air suffisante.
- Ne pas placer le produit à proximité d'objets inflammables, de rideaux ou de meubles. Risque d'incendie.
- Ne pas placer de feuille d'aluminium ou tout autre matériau dans le bac d'égouttage.

ATTENTION !

- **Le produit ne peut être utilisé avec du charbon de bois ou des sources de chaleur combustibles analogues.**

- **Le produit dégage de la chaleur et de la vapeur à l'utilisation. Prenez les précautions appropriées contre l'incendie, les brûlures et autres blessures corporelles.**

PICTOGRAMMES

	Lisez le mode d'emploi.
	Homologué selon les directives/règlements en vigueur.
	Le produit en fin de vie doit être traité comme un déchet d'équipement électrique et électronique.
	Attention ! Surface chaude.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	230 V ~ 50 Hz
Puissance	1800 W
Consommation électrique en mode éteint	0,38 W
Dimensions	L310 x H165 x P350 mm
Longueur de câble	1 m
Poids	5 kg

DESCRIPTION

1. Bouton de verrouillage de la partie inférieure
2. Bouton de verrouillage de la partie supérieure
3. Événements d'aération
4. Poignée

5. *Loquet à charnière*
6. *Plaque de cuisson supérieure*
7. *Plaque de cuisson inférieure*
8. *Panneau de commande*

FIG. 1

PANNEAU DE COMMANDE

1. *Interrupteur*
2. *Voyants*
3. *Surgelés*
4. *Lard*
5. *Poulet*
6. *Saucisse*
7. *Viande de bœuf*
8. *Poisson*
9. *Steak de viande/hamburger*
10. *OK/confirmer*

FIG. 2

MONTAGE

En principe, la partie supérieure de l'appareil s'ouvre en position 1 à 105°. Si nécessaire, la partie supérieure peut être ouverte en position 2 à 180°. Les plaques de cuisson supérieure et inférieure forment ainsi une grande plaque de cuisson plate.

1. Saisissez la poignée de la partie supérieure d'une main et ouvrez-la en position 1.

FIG. 3

2. Appuyez sur le loquet à charnière (5) de l'autre main et ouvrez l'appareil en position 2.

FIG. 4

3. Alignez les plaques de cuisson dans les supports à côté des charnières. Appuyez modérément sur le bord avant de chaque plaque de cuisson jusqu'à ce que la plaque de cuisson s'encliquette.

4. Fermez ensuite la partie supérieure en un seul mouvement (le verrou à charnière ne fonctionne que dans le sens de l'ouverture).

UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballiez le gril de table et ses accessoires puis nettoyez-les conformément aux instructions de la section « Maintenance ».

UTILISATION

Mode automatique

1. Insérez la fiche dans une prise secteur. Un signal sonore est alors émis.
2. Le couvercle doit être abaissé lors de la sélection des aliments à cuire ainsi que pour l'activation du mode automatique.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation. Les voyants clignotent successivement de façon cyclique pour indiquer que le type d'aliment doit être sélectionné sur le panneau de commande. Par exemple, appuyez sur le bouton « Chicken » pour griller du poulet. Quand le type d'aliment est sélectionné, les cinq voyants s'allument.
4. Appuyez sur le bouton « OK » pour confirmer le réglage. La préchauffe démarre et seul le voyant « PRE-HEATING » s'allume.
5. Une fois la température adéquate atteinte, le gril de table émet un signal sonore pour indiquer que la préchauffe est terminée et que les aliments doivent être placés entre les plaques de cuisson du gril. Le voyant « PRE-HEATING » clignote et le voyant « START TO COOK » s'allume en continu.
6. Placez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure et rabattez la partie supérieure. Le gril de table détecte automatiquement l'épaisseur de l'aliment en trois secondes et sélectionne le bon mode de cuisson. À ce stade, les voyants « PRE-HEATING » et « START TO COOK »

s'allument en continu et le voyant « RARE » clignote.

7. Au fur et à mesure de la cuisson, les voyants passent de « RARE » à « WELL DONE ». Quand une phase de cuisson est atteinte, le voyant correspondant s'allume en continu et le voyant de la phase de cuisson suivant se met à clignoter.
8. Quand le voyant lumineux « WELL DONE » s'allume en continu, la cuisson est terminée. Le gril de table émet un signal sonore et s'éteint automatiquement. Relevez la partie supérieure avec la poignée et vérifiez le résultat.

REMARQUE !

Les instructions ne s'appliquent pas à une utilisation en position ouverte 105° ou 180°.

Mode manuel

1. Insérez la fiche dans une prise secteur. Un signal sonore est alors émis.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation puis sur le bouton « M » pour sélectionner le mode manuel. Les cinq voyants clignent tour à tour.
3. Appuyez sur le bouton « OK » pour démarrer la préchauffe. Seul le voyant « PRE-HEATING » clignote.
4. Une fois la préchauffe terminée, un signal sonore est émis. Le voyant « PRE-HEATING » s'allume en continu et les quatre autres voyants clignent de façon consécutive.
5. Placez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure et rabattez la partie supérieure. La cuisson commence. En mode manuel, la détection d'épaisseur et la surveillance de la cuisson sont désactivées. Par conséquent, vérifiez vous-même la cuisson après quelques minutes. Le gril de table s'éteint automatiquement au bout de deux heures.

Conseils

1. Pour de meilleurs résultats, lubrifiez les plaques de cuisson avec du beurre ou de l'huile de cuisson avant utilisation.
2. Fermez le gril de table (abaisser la partie supérieure) pendant la préchauffe. Une fois la préchauffe terminée, le gril de table s'éteint automatiquement après quelques minutes si la partie supérieure n'est pas ouverte pour la disposition des aliments, mais seulement si le gril de table est en mode automatique. En mode manuel, les fonctions de détection sont désactivées, le gril de table continue à chauffer pendant environ deux heures avant de s'éteindre automatiquement.
3. Relevez la partie supérieure du gril de table avec la poignée quand la cuisson est terminée. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule ou d'une pince de barbecue en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Ne pas utiliser de couverts ou d'ustensiles métalliques ou aux bords tranchants. Ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
4. Le signal sonore de la cuisson « RARE » et « MEDIUM » n'est émis qu'en mode viande de bœuf (« Beef »). Pour les autres types d'aliments, un signal sonore n'est émis que pour « WELL DONE ».

Utilisation comme un gril ouvert

1. Placez le gril de table sur une surface plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Quand le produit est ouvert en position 1, rabattez légèrement la partie supérieure et appuyez sur le loquet à charnière. La partie supérieure peut maintenant être ouverte en position 2. La plaque inférieure et la plaque supérieure forment ainsi une grande plaque de gril plate.
3. Dans cette position, le gril de table peut être utilisé pour cuire des hamburgers, de la viande, du poisson et des légumes.

4. Pour revenir en position 1, rabattez la partie supérieure dans sa position inclinée. Quand le loquet à charnière se verrouille, la partie supérieure est à nouveau verrouillée en position 1, position inclinée.
5. Le mode automatique n'est pas disponible quand le gril de table est utilisé comme un gril ouvert.

REMARQUE !

Ne pas débrancher l'appareil immédiatement après la cuisson. Pour refroidir le gril de table, le ventilateur continuera à fonctionner pendant trois minutes après avoir éteint l'appareil avec le bouton d'alimentation.

MAINTENANCE

NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez le gril de table refroidir à température ambiante avant de le nettoyer.
2. Appuyez sur le bouton de dégagement et retirez les plaques de cuisson du gril.
3. Lavez les plaques du gril à la main avec un produit vaisselle ou au lave-vaisselle. Laissez les plaques sécher complètement avant de les réinstaller dans le gril de table.
4. Mettez des gants de protection appropriés et retirez les bacs d'égouttage supérieur et inférieur. Videz-les dans un bol résistant à la chaleur et lavez-les à la main avec de l'eau chaude et du produit vaisselle ou au lave-vaisselle, chariot supérieur. Laissez sécher complètement avant de les réinstaller.
5. Essuyez les autres surfaces du gril de table à l'aide d'un chiffon propre et humide. Les taches collantes peuvent être frottées à l'aide d'un essuie-tout et quelques gouttes d'huile de cuisson.
6. Réinstallez les plaques de cuisson dans le gril de table.

REMARQUE !

- **Le gril de table est très chaud après utilisation. Il nécessite un temps de refroidissement relativement long.**
- **Veillez à ce que les résidus d'huile et de graisse dans les bacs d'égouttage aient refroidi jusqu'à 40 °C avant de retirer les bacs. Risque de brûlures.**
- **Ne jamais plonger le gril de table dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **Ne jamais utiliser de solvants ou de détergents abrasifs.**
- **Ne jamais utiliser de laine d'acier, d'éponge à récuser ou analogue.**

RANGEMENT

- Nettoyez soigneusement le gril de table et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.
- Rabaissez la partie supérieure en position fermée.
- Rangez le gril de table en position horizontale, pas debout.
- Rangez-le au sec, au frais et hors de portée des enfants.

TRAITEMENT DES DÉCHETS

Un gril de table usagé doit être éliminé conformément à la réglementation en vigueur.

VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

- Volg altijd de algemene veiligheidsinstructies bij het gebruik van elektrische producten.
- Lees voor gebruik alle instructies zorgvuldig.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen en knoppen.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de nominale spanning op het typeplaatje.
- Dompel het product, het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen – gevaar voor brand, elektrische ongevallen en/of lichamelijk letsel.
- Als het snoer of de stekker beschadigd is, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerd servicecentrum om gevaar te voorkomen.
- Houd zorgvuldig toezicht op het product wanneer het door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensorische of mentale beperking of personen die onvoldoende kennis of ervaring hebben, mits toezicht of als er instructies worden gegeven voor het veilige gebruik van het product en zij de risico's begrijpen die samengaan met het gebruik. Kinderen mogen niet met het product spelen. Laat kinderen het product niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.
- Houd kinderen in de gaten om te voorkomen dat zij met het product spelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact vóór het reinigen en wanneer het product niet in gebruik is. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen schoonmaakt of verwijdt.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is of niet normaal werkt, of als het snoer of de stekker beschadigd is. Stuur het

product terug naar een officieel servicecentrum voor inspectie, reparatie of afstelling.

- Gebruik geen andere accessoires dan wat de fabrikant van het product aanbeveelt of verkoopt. Gebruik van andere accessoires kan brand, elektrische ongevallen en/of persoonlijk letsel veroorzaken.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en zorg dat het snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Plaats het product op een vlakke, droge en hittebestendige ondergrond.
- Plaats het product niet op of naast een warm fornuis of in een hete oven.
- Het product wordt heet tijdens het gebruik. Raak geen hete onderdelen aan – risico op brandwonden.

- Verplaats het product niet terwijl de stekker in het stopcontact zit. Laat het product volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen.
- Wees voorzichtig met het product wanneer er hete olie of vloeistof in zit.
- Gebruik het product niet in de buurt van water of andere vloeistoffen.
- Schakel het product uit met de schakelaar en trek de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het product alleen als beide grillplaten goed geplaatst zijn
- Gebruik het product nooit voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is.
- Het product mag niet worden aangestuurd door een externe schakelklok of afstandsbediening.
- Voedsel dat in het product moet worden bereid, mag niet in plastic folie, plastic zakken of metaalfolie zijn gewikkeld. Risico van brand en/of materiële schade. Verwijder voedsel onmiddellijk uit het product

na de bereiding – laat ze niet afkoelen in het product.

- Gebruik geen bestek of keukengerei van metaal of met scherpe punten of randen, aangezien dit de antiaanbaklaag zal beschadigen. Gebruik alleen plastic of houten spatels en grilltangen.
- Draag het product niet aan de handgreep.
- Het product is bestemd voor keuken- en huishoudelijk gebruik.
- Houd het product en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan acht jaar.
- Gebruik het product alleen in een goed geventileerde ruimte. Laat ten minste 10-15 cm vrije ruimte aan alle zijden, om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen.
- Plaats het product niet in de buurt van ontbrandbare voorwerpen, gordijnen of meubels, om brandgevaar te voorkomen.
- Leg geen aluminiumfolie of ander materiaal in de lekbak.

WAARSCHUWING!

- **Het product mag niet worden gebruikt in combinatie met houtskool of soortgelijke brandbare hittebronnen.**
- **Het product geeft warmte en stoom af tijdens het gebruik. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen tegen brand, brandwonden en ander lichamelijk letsel.**

SYMBOLLEN

	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Goedgekeurd volgens de geldende richtlijnen/verordeningen.
	Het afgedankte product moet worden gescheiden als elektrisch afval.
	Waarschuwing! Heet oppervlak.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230 V ~ 50 Hz
Vermogen	1800 W
Stroomverbruik in uit-stand	0,38 W
Afmetingen	B310 x H165 x D350 mm
Snoerlengte	1 m
Gewicht	5 kg

BESCHRIJVING

1. *Vergrendelknop voor onderstuk*
2. *Vergrendelknop voor bovenstuk*
3. *Luchtgaten*
4. *Handgreep*
5. *Scharniervergrendeling*
6. *Bovenste grillplaat*
7. *Onderste grillplaat*
8. *Bedieningspaneel*

AFB. 1

BEDIENINGSPANEEL

1. *Schakelaar*
2. *Controlelampjes*
3. *Diepgevroren*
4. *Bacon*
5. *Kip*
6. *Worst*
7. *Rundvlees*
8. *Vis*
9. *Gehaktschijven/hamburgers*
10. *OK/bevestigen*

AFB. 2

MONTAGE

Normaal wordt het bovenste gedeelte van de tafelgrill geopend in stand 1, 105°. Het bovenste gedeelte kan indien nodig in stand 2, 180°, worden geopend, zodat de bovenste en onderste grillplaten een grote, vlakke bakplaat vormen.

1. Pak de handgreep van het bovenste gedeelte met een hand vast en open het bovenste gedeelte tot stand 1.

AFB. 3

2. Druk met de andere hand op de scharniersluiting (5) en open vervolgens tot stand 2.

AFB. 4

3. Plaats de grillplaten in de houders naast de scharnieren en druk de voorste rand van elke grillplaat met matige kracht naar beneden, tot de grillplaat vastklikt.
4. Sluit het deksel vervolgens in één enkele beweging (de scharniersluiting werkt alleen in de openingsrichting).

AANWENDING

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Pak de tafelgrill en de accessoires uit en reinig ze volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk "Onderhoud".

GEBRUIK

Automatische stand

1. Steek de stekker in een stopcontact en er klinkt een geluidssignaal.
2. Het deksel moet naar beneden geklapt zijn bij de keuze van het te bereiden voedsel, maar ook om de automatische stand te activeren.
3. Druk op de aan/uit-knop. De controlelampjes knipperen achtereenvolgens cyclisch om aan te geven dat het soort voedsel op het bedieningspaneel moet worden gekozen. Druk bijvoorbeeld op de toets "Chicken" als u kip wilt grillen. Wanneer het soort voedsel is gekozen, branden alle vijf controlelampjes.
4. Druk op de "OK"-knop om de instelling te bevestigen. Het voorverwarmen begint en alleen het controlelampje "PRE-HEATING" brandt.
5. Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, geeft de tafelgrill een geluidssignaal om aan te geven dat het voorverwarmen is voltooid en dat het voedsel tussen de grillplaten moet worden geplaatst. Het controlelampje "PRE-HEATING" knippert en het controlelampje "START TO COOK" brandt constant.

6. Leg het voedsel op de onderste plaat en klap de bovenkant naar beneden. De tafelgrill detecteert binnen drie seconden automatisch de dikte van het voedsel en kiest het juiste bereidingsproces. In deze fase branden de controlelampjes "PRE-HEATING" en "START TO COOK" continu en knippert het controlelampje "RARE".
7. Naarmate de bereiding vordert, zullen de controlelampjes veranderen van "RARE" in "WELL DONE". Wanneer een bereidingsfase is bereikt, gaat het desbetreffende controlelampje continu branden en begint het controlelampje voor de volgende bereidingsfase te knipperen.
8. Wanneer het controlelampje "WELL DONE" continu gaat branden, is het grillen klaar. De tafelgrill geeft een geluidssignaal en schakelt automatisch uit. Klap het bovenstuk open aan de handgreep en controleer het resultaat.

LET OP!

De instructies zijn niet van toepassing op gebruik in open stand 105° of 180°.

Handmatige modus

1. Steek de stekker in een stopcontact en er klinkt een geluidssignaal.
2. Druk op de aan/uit-knop en vervolgens op de "M"-knop om de handmatige modus te selecteren. De vijf controlelampjes knipperen om de beurt.
3. Druk op de knop "OK" om het voorverwarmen te starten. Alleen het controlelampje "PRE-HEATING" knippert.
4. Wanneer het voorverwarmen klaar is, klinkt een geluidssignaal. Het controlelampje "PRE-HEATING" gaat continu branden en de andere vier controlelampjes gaan achtereenvolgens knipperen.
5. Leg het voedsel op de onderste plaat en klap de bovenkant naar beneden. Het grillen begint. In de manuele modus zijn de diktedetectie en de bewaking van de bereidingstoestand uitgeschakeld. Controleer daarom na een paar minuten

zelf de bereidingstoestand. De tafelgrill schakelt na twee uur automatisch uit.

Tips

1. Voor het beste resultaat smeert u de grillplaten voor gebruik in met een beetje boter of bakolie.
2. Sluit de tafelgrill (klap het bovenstuk omlaag) tijdens het voorverwarmen. Na het voorverwarmen schakelt de tafelgrill na enkele minuten automatisch uit als het bovendeel niet geopend is om er voedsel in te plaatsen, maar alleen als de tafelgrill in de automatische modus staat. In de handmatige modus zijn de detectiefuncties uitgeschakeld, de tafelgrill blijft nog ongeveer twee uur verwarmen voordat hij automatisch uitschakelt.
3. Klap de bovenkant van de tafelgrill met het handvat omhoog als de bereiding klaar is. Til het voedsel eruit met een hittebestendige plastic of houten spatel of grilltang. Gebruik geen bestek of keukengerei van metaal of met scherpe punten of randen, aangezien dit de antiaanbaklaag zal beschadigen.
4. Het geluidssignaal voor de bereidingsstatus "RARE" en "MEDIUM" wordt alleen gegeven in de rundvleesstand "Beef". Voor andere soorten voedsel wordt alleen een geluidssignaal gegeven voor "WELL DONE".

Gebruik als open grill

1. Plaats de tafelgrill op een vlakke, horizontaal en hittebestendige ondergrond.
2. Wanneer het product geopend is in stand 1, klapt u het bovendeel iets naar voren en drukt u op de scharniersluiting. Het bovendeel kan nu in stand 2 worden geopend, zodat de onder- en bovenplaten een grote, platte roosterplaat vormen.
3. In deze stand kan de tafelgrill worden gebruikt voor het bereiden van hamburgers, vlees, vis en groenten.

4. Om terug te keren naar positie 1, klappt u het bovendeel terug naar de schuine positie. Wanneer de scharniersluiting vastklikt, wordt het bovendeel opnieuw vergrendeld in positie 1, schuine positie.
5. De automatische modus is niet beschikbaar wanneer de tafelgrill als een open grill wordt gebruikt.

LET OP!

Trek de stekker niet onmiddellijk uit het stopcontact na het bereidingsproces – om de tafelgrill af te koelen, blijft de ventilator nog drie minuten draaien nadat de tafelgrill met de aan/uit-knop is uitgezet.

ONDERHOUD

REINIGING

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de tafelgrill afkoelen tot kamertemperatuur voordat u hem schoonmaakt.
2. Druk op de ontgrendelknop en verwijder de grillplaten.
3. Was de grillplaten met de hand in een afwasmiddeloplossing of in de vaatwasmachine. Laat de grillplaten volledig drogen alvorens ze weer in de tafelgrill te plaatsen.
4. Trek geschikte beschermende handschoenen aan en verwijder de bovenste en onderste lekbak. Leeg de bakken in een hittebestendige kom en was ze met de hand met heet water en afwasmiddel of in de vaatwasser, op het bovenste rek. Volledig laten drogen alvorens ze terug te plaatsen.
5. Neem de andere oppervlakken van de tafelgrill af met een schone, vochtige doek. Hardnekkige vlekken kunnen worden weggewreven met keukenpapier en een paar druppels spijsolie.
6. Plaats de grillplaten terug in de tafelgrill.

LET OP!

- **De tafelgrill is erg heet na gebruik. Er is een vrij lange afkoelingstijd nodig.**
- **Zorg ervoor dat de olie- en vetresten in de lekbakken zijn afgekoeld tot 40 °C voordat u de bakken verwijderd – risico op brandwonden.**
- **Dompel de tafelgrill nooit onder in water of andere vloeistoffen.**
- **Gebruik nooit oplosmiddelen of schurende reinigingsmiddelen.**
- **Gebruik nooit staalwol, een scotchbrite-spons of iets dergelijks.**

OPSLAG

- Reinig de tafelgrill zorgvuldig en laat hem volledig drogen voordat u hem opbergt.
- Klap het bovenstuk omlaag naar de gesloten stand.
- Bewaar de tafelgrill horizontaal liggend, niet op de zijkant staand.
- Droog en koel en buiten bereik van kinderen bewaren.

AFVOER VAN AFVAL

Afgedankte tafelgrills moeten worden verwijderd volgens de toepasselijke voorschriften.

