

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم



KONTAKTGRILL

Contactgrill • Gril de contact • Parrilla de contacto • Griglia a contatto • Contact grill
Grill kontaktowy • Kontakt grill • Контактний гриль • Контактный гриль • شواية

KG 3571

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung.....	Seite	4
Technische Daten.....	Seite	9
Garantie	Seite	9
Entsorgung	Seite	10

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningsselementen.....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	11
Technische Specificaties.....	Pagina	15
Verwijdering	Pagina	16

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes	Page	3
Mode d'emploi	Page	17
Données techniques	Page	22
Élimination	Page	22

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo.....	Página	3
Instrucciones de servicio.....	Página	23
Especificaciones técnicas.....	Página	28
Eliminación	Página	28

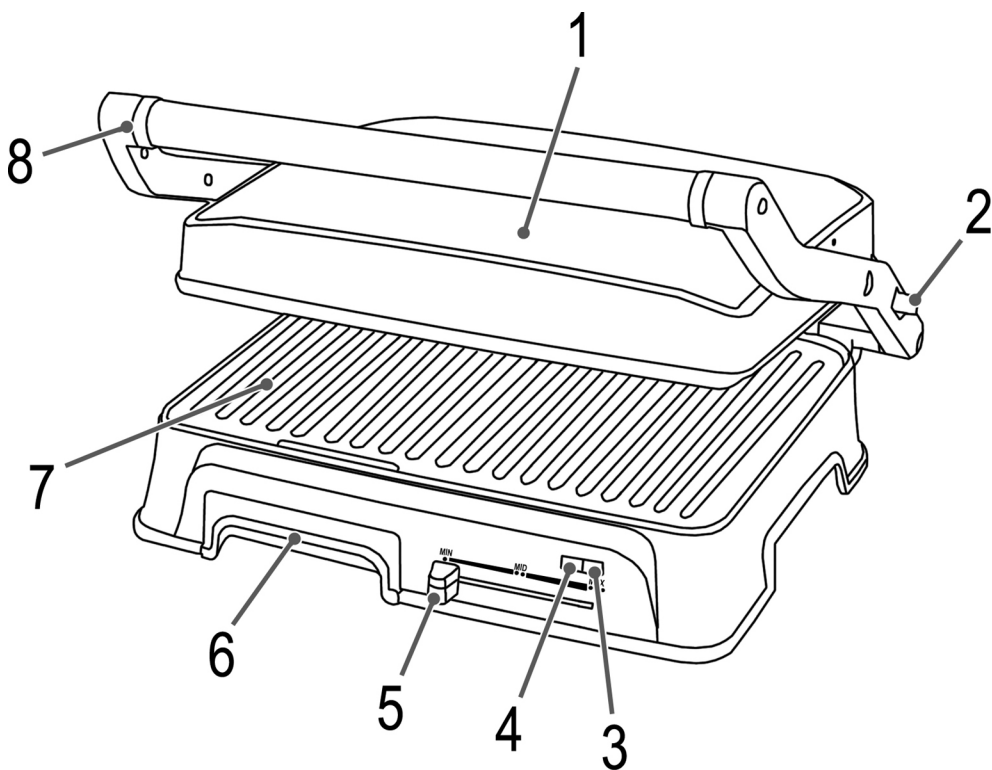
ITALIANO

Indice

Posizione dei comandi.....	Pagina	3
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	29
Dati tecnici	Pagina	34
Smaltimento.....	Pagina	34

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Indicación de los elementos de manejo • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A kezelőelemek áttekintése • Розташування органів керування
Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickengefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warn- oder Informationscharakter:



WARNUNG: Heiße Oberfläche! **Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

Fassen Sie deshalb das Gerät nur am Griff und an den Schaltern an.



WARNUNG: Verbrühungsgefahr!

Beim Grillvorgang und beim Öffnen der oberen Grillplatte tritt heißer Dampf aus.

ACHTUNG: Brandgefahr!

Öl- und Fetzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge etc.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer unvermeidlich sind. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie eine hitzebeständige Platte unter.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Achten Sie während der Benutzung darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Teilen des Gerätes kommt.
- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Grillen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Teilebeschreibung

- 1 Obere Grillplatte (aufklappbar)
- 2 Entriegelungstaste, um die obere Grillplatte aufzuklappen
- 3 (Grün) Temperaturkontrollleuchte
- 4 (Rot) Netzkontrollleuchte
- 5 MIN - MAX Temperaturregler
- 6 Fettauffangbehälter
- 7 Untere Grillplatte
- 8 Griff

Lieferumfang

- 1 Kontaktgrill
- 1 Fettauffangbehälter

Auspacken des Gerätes

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Anwendungshinweise

ACHTUNG: Vermeiden Sie Beschädigungen der antihaftbeschichteten Grillflächen!

- Benutzen Sie nur Spatel oder Wender aus Holz oder Teflon.
- Arbeiten Sie nicht mit spitzen Gegenständen (z. B. Messer, Gabel) auf der Grillfläche.
- Verwenden Sie keine Utensilien aus Kunststoff. Sie können schmelzen.
- Die obere Grillplatte ist mit einem Ausgleichsgelenk ausgestattet. Dieses ermöglicht den optimalen Kontakt der oberen Grillplatte zum Grillgut.
- Die obere Grillplatte ist außerdem um 180° aufklappbar. So erhalten Sie die doppelte Grillfläche und können das Gerät als Tischgrill benutzen.
- Die antihaftbeschichteten Grillflächen ermöglichen ein fettfreies Zubereiten der Speisen.
- Möchten Sie Öl verwenden, eignet sich ein hoch erhitzenbares Öl, wie z. B. Sonnenblumenöl. Verwenden Sie kein Olivenöl oder Butter, da diese Fettsorten bereits bei niedrigen Temperaturen Rauch entwickeln.

Ein-/Aussschalten

- Stellen Sie den Temperaturregler (5) immer auf Position **MIN**, bevor Sie den Netzstecker ein- oder ausstecken.
- Die rote Netzkontrollleuchte (4) zeigt Ihnen den Betrieb an.

Elektrischer Anschluss

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 2000 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltschutzschalter.

ACHTUNG: Überlastung!

Benutzen Sie keine Verlängerungsleitungen oder Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Anschluss

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

Vor der ersten Benutzung

1. Reinigen Sie die Grillplatten wie unter „Reinigung“ beschrieben.
2. Klappen Sie den Kontaktgrill zu. Setzen Sie den Fettauffangbehälter (6) an der Vorderseite des Grills ein.
3. Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Grillplatten ca. 10 Minuten ohne Grillgut (siehe „Bedienung“). Stellen Sie dazu den Temperaturregler auf die Position **MAX**.

HINWEIS:

Leichte Rauchentwicklung ist dabei normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
6. Wischen Sie die Grillflächen mit einem feuchten Tuch ab.

Nun ist Ihr Gerät betriebsbereit.

Bedienung

Treffen Sie vor dem Grillen Ihre Wahl, ob Sie mit zugeklapptem Kontaktgrill oder mit aufgeklapptem Tischgrill arbeiten wollen.

Benutzung als Kontaktgrill

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es leuchten beide Kontrollleuchten.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf Position **MAX**. Das Gerät wird aufgeheizt.

HINWEIS:

- Die Aufheizzeit beträgt ca. 5 Minuten.
- Wenn die grüne Kontrollleuchte erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Während des Betriebs schaltet sie sich aus und an. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird.

3. Öffnen Sie das Gerät mit dem Griff. Stellen Sie die obere Grillplatte senkrecht auf.
4. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte.
5. Schließen Sie die obere Grillplatte langsam. Sie brauchen das Grillgut nicht zu wenden.
6. Hat Ihr Grillgut den gewünschten Zustand erreicht, öffnen Sie das Gerät mit dem Griff.

WARNUNG: Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf tritt aus.

7. Entnehmen Sie das fertige Grillgut mit einem Spatel oder Wender aus Holz oder Teflon.

Benutzung als Tischgrill

ACHTUNG:

Führen Sie das Netzkabel seitlich unter dem Gerät entlang, damit es nicht mit der heißen oberen Grillplatte in Kontakt kommt.

1. Schieben Sie die Entriegelung in Pfeilrichtung während Sie die obere Grillplatte am Griff aufklappen.
2. Bedienen Sie das Gerät wie zuvor beschrieben (ohne Punkte 3, 5 und 6).
3. Bereiten Sie Ihre Speisen so wie auf jedem anderen Grill. Wenden Sie das Grillgut nach Bedarf.

Grilldauer

Die Grilldauer ist abhängig von der Beschaffenheit und der Dicke des Grillgutes. Zur Orientierung hier 3 Beispiele:

Fleisch	Anwendung	Temperaturregler	Grilldauer
Hähnchenbrustfilet	Kontaktgrill	MAX	ca. 8 Minuten
Schweinekotelett	Kontaktgrill	MAX	ca. 10 Minuten
Schweinekotelett	Tischgrill	MAX	2 x ca. 8 Minuten, dabei wenden

HINWEIS:

Wann das Grillgut gar ist, erkennen Sie an dessen Kerntemperatur. Wir empfehlen den Einsatz eines Bratenthermometers. Mit ihm kann die Kerntemperatur des Fleisches überwacht werden. So brauchen Sie das Grillgut nicht aufzuschneiden.

Richtwerte für die Kerntemperatur des Grillgutes

Grillgut	Garzustand	Kerntemperatur
Rind		
Rinderfilet, Roastbeef	englisch	45 – 50°C
	medium	50 – 55°C
	durchgebraten	60 – 65°C
Kalb		
Kalbsrücken	hellrosa	60 – 65°C

Grillgut	Garzustand	Kerntemperatur
Kalbskeule, Oberschale, Nuss		78°C
Schwein		
Schweinefilet		65°C
Schweinekamm		70 – 75°C
Schweinekotelette		75 – 80°C
Kassler	saftig	60 – 68°C
Lamm		
Lammrücken		65°C
Lammkeule		80°C
Wild		
Wildschweinefilet	leicht rosa	60 – 62°C
Geflügel		
Hähnchenbrust		70°C

Grillgut	Garzustand	Kerntemperatur
Putenbrust / Entenbrust	durchgebraten	80°C
Entenbrust	rosa	62 – 65°C
Strauß, Filetsteak		58°C
Fisch		
Lachs		60°C
Rotbarsch		55°C
Zander		62°C

Betrieb beenden

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf Position **MIN**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Die Netzkontrollleuchte erlischt.
4. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Reinigung

WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt!

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Grillplatten

Die Grillplatten sind nicht entnehmbar.

1. Reinigen Sie die Grillplatten mit einem leicht feuchten Schwamm oder Tuch mit warmem Wasser.
2. Trocknen Sie die Grillplatten mit einem Tuch.

Fettauffangbehälter

1. Ziehen Sie den Fettauffangbehälter heraus. Entsorgen Sie den Inhalt.
2. Reinigen Sie den Fettauffangbehälter in einem warmen Spülbad.
3. Bringen Sie den Fettauffangbehälter wieder am Kontaktgrill an, wenn er trocken ist.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- Stellen Sie das Gerät nur im abgekühlten und sauberen Zustand weg.
- Das Netzkabel kann um die Kabelhalterung am Boden des Gerätes gewickelt werden.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Das Gerät ist ohne Funktion

Mögliche Ursache:

Das Gerät hat keine Stromversorgung.

Abhilfe:

- Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
- Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
- Kontrollieren Sie die Haussicherung.

Mögliche Ursache:

Das Gerät ist defekt.

Abhilfe:

- Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell: KG 3571
 Spannungsversorgung: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme: 2000 W
 Schutzklasse: I
 Nettogewicht: ca. 2,9 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät KG 3571 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
 Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
 Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertrags-händler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
 Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbonn, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen

- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gemerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselsrisico's.

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

Algemene Opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

U zult het volgende icoontje op het product vinden met waarschuwingen of informatie:



WAARSCHUWING: Heet oppervlak! **Gevaar op brandwonden!**

De toegankelijke oppervlaktes kunnen tijdens gebruik erg heet worden.

Daarom alleen de handvaten en de schakelaar van het apparaat aanraken.



WAARSCHUWING: Voorkom brandwonden!

Er ontsnapt hete stoom tijdens het grillen en wanneer de bovenplaat wordt geopend.

△ LET OP: Brandgevaar!

Olie en vet kunnen branden wanneer oververhit. Behoud een veilige afstand (30 cm) tot ontvlambare voorwerpen zoals meubilair, gordijnen, enz.

- Plaats het apparaat op een vlak, water- en hittebestendig oppervlak. De onvermijdelijke spatten kunnen gemakkelijk van het oppervlak worden verwijderd. Gebruik een hittebestendige plaat als het apparaat op een kwetsbare ondergrond wordt gebruikt.
- Plaats het apparaat nooit onder keukenkastjes vanwege rijzende hitte en dampen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer werkzaam.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel geen hete onderdelen van het apparaat aanraakt wanneer werkzaam.
- Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden ondergedompeld in water tijdens het reinigen. Volg de instructies die we voor u hebben opgenomen in het hoofdstuk “Reiniging”.

Gebruik

Dit apparaat is bestemd voor barbecues binnenshuis.

Het is bestemd voor privé, huishoudelijk gebruik en dergelijke toepassingen. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt zoals is beschreven in de gebruikshandleiding. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.

Elk ander gebruik is onbestemd gebruik en kan tot beschadigingen of persoonlijk letsel leiden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

Beschrijving onderdelen

- 1 Bovenste grillplaat (openklapbaar)
- 2 Laat de knop los om de bovenste grillplaat naar achter te klappen
- 3 (Groen) Temperatuurcontrolelampje
- 4 (Rood) Voedingscontrolelampje
- 5 MIN - MAX Temperatuurregelaar
- 6 Vet-opvangbakje
- 7 Onderste grillplaat
- 8 Handvat

Meegeleverde onderdelen

- 1 Contactgrill
- 1 Vet-opvangbakje

Het apparaat uitpakken

- Haal het apparaat uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals films, vulmateriaal, kabelbinders en karton.
- Controleer of alle voorwerpen aanwezig zijn.
- Controleer het apparaat voor mogelijke transportschade om gevaar te voorkomen.
- In geval van onvolledige levering of schade, dient het apparaat niet te worden gebruikt. Het apparaat dient onmiddellijk te worden teruggebracht naar de dealer.

i **OPMERKING:**

Er is eventueel wat productieresidu of stof op het apparaat te vinden. Wij raden aan het apparaat schoon te maken zoals is beschreven in hoofdstuk “Reiniging”.

Gebruiksaanwijzingen

△ LET OP: Voorkom beschadiging van anti-aanbaklaag van de grill!

- Gebruik uitsluitend houten of Teflon spatels.
- Gebruik geen puntige voorwerpen (bijv. mes, vork) op het grilloppervlak.
- Gebruik geen plastic keukengerei omdat dit kan smelten.
- De bovenste grillplaat is voorzien van een compensatieverbinding. Dit zorgt voor optimaal contact van de bovenste grillplaat met het voedsel.
- De bovenste grillplaat kan ook met een hoek van 180° worden opengeklapt. Hiermee krijgt u dubbel het grilloppervlak en kunt u het apparaat als een tafelgrill gebruiken.
- Door de anti-aanbaklaag kan voedsel worden bereid zonder gebruik te maken van vet.
- Indien u olie wilt gebruiken, zorg er dan voor dat het uiterst verhitbaar is zoals zonnebloemolie. Gebruik geen olijfolie of boter, omdat deze al op lage temperaturen rook beginnen af te geven.

Aan/Uit

- Stel de temperatuurregelaar (5) in op de **MIN** stand, alvorens de netstekker aan te sluiten of los te koppelen.
- Het rode indicatielampje (4) indiceert dat het apparaat zich in de werkingsmodus bevindt.

Electrische aansluiting

Vermogen

Dit apparaat kan maximaal 2000 watt stroom verbruiken. Bij dit vermogen adviseren wij een aparte aansluiting met een zekeringsbeveiliging via een 16 A stroomonderbreker.

△ LET OP: Overbelasting!

Gebruik geen verlengsnoeren of meerdere stopcontacten omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

Aansluiting

- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, eerst controleren of de netspanning overeenkomt met die van het apparaat. Dit staat aangegeven op het typeplaatje.
- Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.

Alvorens ingebruikname

1. Reinig de grillplaten volgens de aanwijzingen in "Reiniging".
2. Sluit de contactgrill. Installeer de vetopvangbak (6) aan de voorkant van het apparaat.
3. Gebruik het apparaat met gesloten grillplaten voor ongeveer 10 minuten zonder voedsel (zie "Bediening"). Om dit te doen, stelt u de temperatuurregelaar in op de **MAX** stand.

OPMERKING:

Dit produceert meestal een kleine hoeveelheid rook. Zorg voor voldoende ventilatie.

4. Koppel de netstekker los van het stopcontact.
5. Laat het apparaat geheel afkoelen.
6. Het apparaat schoonmaken met een vochtige doek.

Het apparaat is nu klaar om gebruikt te worden.

Bediening

Selecteer of u het apparaat als gesloten contactgrill of als geopende tafelgrill wilt gebruiken.

Gebruik als contactgrill

1. Steek de netstekker in het stopcontact. Beide controlelampjes gaan branden.
2. Zet de temperatuurschakelaar op de **MAX**-positie. Het apparaat wordt opgewarmt.

OPMERKING:

- De opwarmtijd is ongeveer 5 minuten.
- Zodra de voorgestelde temperatuur is bereikt, zal het groene indicatielampje uitschakelen. Het schakelt tijdens gebruik in en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur door de thermostaat wordt geregeld en behouden.

3. Open het apparaat. Zet de bovenste grillplaat in de verticale stand.
4. Plaats voedsel op de onderste grillplaat.
5. De bovenste grillplaat langzaam sluiten. U hoeft het voedsel niet om te draaien.
6. Wanneer het voedsel klaar is na de ingesteld grilltijd, kunt u het apparaat met het handvat openen.

WAARSCHUWING: Voorkom brandwonden!

Hete stoom kan ontsnappen.

7. Verwijder het gegrilde voedsel met een spatel of ander hulpmiddel gemaakt van hout of Teflon.

Gebruik als tafelgrill

LET OP:

Zorg dat de stroomkabel langs de zijkant onder het apparaat door loopt, zodat deze niet in contact komt met de hete grillplaat.

1. Schuif de ontgrendeling in de richting van de pijl en klap de bovenste grillplaat terug met behulp van de handgreep.

2. Bedien het apparaat volgens de bovenstaande aanwijzingen (3, 5 en 6 overslaan).
3. Prepareer uw voedsel op dezelfde wijze als met andere grills. Draai het voedsel om indien vereist.

Grilltijd

De grilltijd is afhankelijk van de consistentie en dikte van het voedsel. Hier worden drie voorbeelden gegeven ter informatie:

Vlees	Toepassing	Temperatuurregelaar	Grilltijd
Kipfilet	Contactgrill	MAX	ongeveer 8 minuten
Karbonade	Contactgrill	MAX	ongeveer 10 minuten
Karbonade	Tafelgrill	MAX	2 x ongeveer 8 minuten Tijdens het grillen omkeren

OPMERKING:

De binnentemperatuur van het voedsel geeft aan wanneer het klaar is. Wij adviseren het gebruik van een rooster thermometer. Hiermee kan de binnentemperatuur van het voedsel worden gecontroleerd. U hoeft het voedsel dan niet open te snijden.

Richtlijnwaarden voor binnentemperatuur voor verschillende voedselsoorten

Voedsel	Consistentie	Binnentemperatuur
Rundvlees		
Ossenhaas, rosbeef	rare	45 – 50 °C
	medium	50 – 55 °C
	well done	60 – 65 °C
Kalfsvlees		
Kalfslende	lichttroze	60 – 65 °C
Been van kalfsvlees, bovenzijde, gebraden roast		78 °C
Varkensvlees		
Varkenshaas		65 °C
Spare ribs		70 – 75 °C
Karbonade		75 – 80 °C
Gerookt vakensvlees	sappig	60 – 68 °C
Lam		
Lambszadel		65 °C
Lambsbout		80 °C
Wild		
Wild zwijn filet	lichttroze	60 – 62 °C
Gevogelte		
Kipfilet		70 °C
Kalkoenfilet / eendenborst	well done	80 °C
Eendenborst	roze	62 – 65 °C

Voedsel	Consistentie	Binnentemperatuur
Struisvogel, biefstuk van de haas		58 °C
Vis		
Zalm		60 °C
Rode snapper		55 °C
Snoekbaars		62 °C

Einde van Gebruik

1. Zet de temperatuurschakelaar op de **MIN** positie.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Het voedingscontrolelampje gaat uit.
4. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Reiniging

WAARSCHUWING:

- Haal de stekker voor het reinigen uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit in water! Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
- Voorkom dat vloeistoffen het apparaat binnendringen!

LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Grillplaten

De grillplaten zijn niet uitneembaar.

1. Reinig de grillplaten met een licht vochtige spons of doek en warm water.
2. Droog de grillplaten met een doek.

Vet-Opvangbakje

1. Haal het vet-opvangbakje van het apparaat af en leeg het.
2. Reinig het vet-opvangbakje in een warm sopje.
3. Zet de opvangbak voor het vet terug op de contractgrill wanneer deze droog is.

Behuizing

Reinig de behuizing na gebruik met een ietwat vochtig doekje.

Opslaan

- Berg het apparaat alleen op nadat het gereinigd en afgekoeld is.
- Bind de netstekker om de kabelhouder aan de onderkant van het apparaat.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als u het voor langere tijd niet gebruikt.
- Berg het apparaat altijd op een goed geventileerde en droge plek op, buiten bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Het apparaat werkt niet

Mogelijke oorzaak:

Het apparaat is niet aangesloten op de netvoeding.

Oplossing:

- Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
- Steek de stekker goed in het stopcontact.
- Controleer de zekering.

Mogelijke oorzaak:

Het apparaat is defect.

Oplossing:

- Neem contact op met onze klantendienst of een reparatiecentrum.

Technische Specificaties

Model: KG 3571
 Spanningstoever: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Opgenomen vermogen: 2000 W
 Beschermingsklasse: I
 Nettogewicht: ong. 2,9 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.



Verwijdering

Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

AVERTISSEMENT !

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Sur le produit, vous trouverez l'icône suivant indiquant un avertissement ou des informations :



AVERTISSEMENT : Surface chaude !

Danger de brûlure !

Pendant le fonctionnement, la température des surfaces accessibles peut être très élevée.

Ne touchez ainsi que la poignée et les interrupteurs de l'appareil.



AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de la cuisson au gril et à l'ouverture de la plaque supérieure du gril.

ATTENTION : Risque d'incendie !

Lorsqu'elles sont trop chauffées, l'huile et la matière grasse peuvent brûler. Conservez une distance de sécurité suffisante (30 cm) par rapport aux objets inflammables comme le mobilier, les rideaux, etc.

- Posez l'appareil sur une surface d'eau plate qui résiste à la chaleur. La surface est facile à nettoyer car les éclaboussures sont inévitables. En cas de reste sur la surface sensible, placez une plaque qui résiste à la chaleur dessous.
- En raison de la montée de la chaleur et des vapeurs, ne placez pas l'appareil sous les placards muraux.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant utilisation.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil pendant utilisation.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'**entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être plongé dans l'eau durant le nettoyage. Veuillez respecter les instructions que nous vous avons indiquées dans la section du "Nettoyage".

Utilisation prévue

Cet appareil est un barbecue à utiliser à l'intérieur.

Il est conçu pour une utilisation par les ménages privés et ne s'adresse qu'aux usages similaires. Vous ne devez utiliser l'appareil que comme il est décrit dans le mode d'emploi. N'utilisez pas l'appareil pour tout autre but.

Toute autre utilisation n'est pas prévue et peut causer des dégâts ou des blessures personnelles.

Le fabricant n'est aucunement responsable des dégâts liés à une mauvaise utilisation.

Description des pièces

- 1 Plaque supérieure du gril (pliable)
- 2 Bouton de verrouillage pour replier la plaque supérieure du gril
- 3 (Vert) Voyant de contrôle de la température
- 4 (Rouge) Indicateur lumineux d'alimentation
- 5 MIN – MAX Régulateur de température
- 6 Plateau d'égouttement de matière grasse
- 7 Plaque inférieure du gril
- 8 Poignée

Pièces incluses

- 1 Gril de contact
- 1 Plateau d'égouttement de matière grasse

Déballer l'appareil

- Enlevez l'appareil de son emballage.
- Enlevez tout le matériel d'emballage tel que les films, le matériau de remplissage, les colliers de fixation et le carton.
- Vérifiez la présence de tous les éléments du contenu.
- Vérifiez l'appareil pour repérer d'éventuels dégâts liés au transport et éviter tout risque.

- En cas de livraison incomplète ou de dégâts, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le à votre vendeur immédiatement.

NOTE :

L'appareil peut garder des restes de production ou de poussière. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil conformément au chapitre "Nettoyage".

Conseils d'utilisation

ATTENTION : Évitez d'endommager les surfaces antiadhésives du gril !

- N'utilisez qu'une spatule en bois ou en Téflon.
- N'utilisez pas d'objets pointus (p. ex. un couteau, une fourchette) sur la surface du barbecue.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique. Ils peuvent fondre.
- La plaque supérieure du gril est équipée d'un joint de compensation. Cela permet le contact optimal de la plaque supérieure du gril avec les aliments.
- La plaque supérieure du gril peut également se plier de 180°. Ainsi, vous pouvez doubler la surface du gril et utiliser l'appareil comme gril de table.
- Les surfaces antiadhésives permettent de préparer des plats sans utiliser de graisse.
- En cas d'utilisation d'huile, veillez à ce qu'elle résiste à la chaleur comme l'huile de tournesol. N'utilisez pas l'huile d'olive ou le beurre car ils commencent déjà à fumer à faible température.

Allumer/Eteindre

- Réglez toujours la commande de la température (5) sur **MIN** avant de brancher ou débrancher la fiche.
- Le voyant lumineux d'alimentation rouge (4) indique le mode de fonctionnement.

Connexion électrique

Puissance nominale

L'appareil consomme une puissance de 2000 W au total. Avec cette puissance nominale, nous vous conseillons d'utiliser une connexion séparée avec une protection par fusible via un disjoncteur domestique 16 A.

ATTENTION : Surcharge

N'utilisez pas une rallonge ou une multiprise car cet appareil est trop puissant.

Branchement

- Avant de brancher la fiche électrique à une prise, assurez-vous que la tension corresponde à celle de l'appareil. Trouvez les informations sur ce sujet sur sa plaque signalétique.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise correctement reliée à la terre.

Avant utilisation initiale

1. Nettoyez les plaques du gril comme décrit dans "Nettoyage".
2. Fermez le gril de contact. Installez le plateau d'égouttement de graisse (6) devant l'appareil.
3. Faites fonctionner l'appareil avec les plaques du gril fermées pendant environ 10 minutes sans aliments (voir "Utilisation"). Réglez, pour le faire, le régulateur de température sur la position **MAX**.

NOTE :

Ce processus crée normalement une petite quantité de fumée. N'oubliez pas de bien ventiler.

4. Débranchez la fiche de la prise murale.
5. Laissez l'appareil complètement refroidir.
6. Essuyez les surfaces du gril à l'aide d'un tissu humide.

Votre appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation

À vous de choisir entre une cuisson avec un gril de contact fermé ou une cuisson avec un gril de table en position ouverte.

Utilisation comme gril de contact

1. Branchez la fiche à la prise murale. Les deux voyants de contrôle s'allument.
2. Réglez le régulateur de température sur **MAX**. L'appareil chauffe.

NOTE :

- Le temps de chauffe dure environ 5 minutes.
- Une fois la température prédéfinie atteinte, le voyant lumineux vert disparaît. Il s'allume et s'éteint pendant le fonctionnement. C'est normal et cela montre que le thermostat contrôle et maintient la température.

3. Ouvrez l'appareil à l'aide de la poignée. Placez la plaque supérieure du gril en position verticale.
4. Placez les aliments sur la plaque inférieure du gril.
5. Fermez lentement la plaque supérieure du gril. Vous n'avez pas à retourner les aliments.
6. Lorsque les aliments vous conviennent, ouvrez l'appareil à l'aide de la poignée.

AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

De la vapeur chaude s'échappe.

7. Enlevez les aliments grillés à l'aide d'une spatule ou d'une pelle de cuisine en bois ou en Teflon.

Utilisation comme gril de table

ATTENTION:

Faites passer le cordon d'alimentation en dessous du côté de l'appareil afin qu'il ne touche pas la plaque de la grille supérieure chaude.

1. Faites glisser le bouton de déverrouillage dans la direction de la flèche tout en repliant avec la poignée la plaque de la grille supérieure.
2. Faites fonctionner l'appareil comme précédemment décrit (sans les points 3, 5 et 6).
3. Préparez vos plats comme sur tout autre gril. Retournez les aliments si besoin.

Durée de cuisson au gril

La durée de cuisson au gril dépend de la consistance et de l'épaisseur des aliments. Pour information, 3 exemples sont cités ici :

Viande	Application	Régulateur de température	Durée de cuisson au gril
Filet de poulet	Gril de contact	MAX	environ 8 minutes
Côtelette de porc	Gril de contact	MAX	environ 10 minutes
Côtelette de porc	Gril de table	MAX	2 x 8 minutes environ, Retournez pendant la cuisson

NOTE :

La température à cœur des aliments indique la cuisson est terminée. Nous vous conseillons d'utiliser un thermomètre à viande, qui permet de surveiller la température à cœur de la viande. Ainsi, vous n'avez pas à couper les aliments.

Valeurs de références de la température à cœur de divers aliments

Aliments	Consistance	Température à cœur
Bœuf		
Filet, rôti de bœuf	saignant	45 – 50°C
	moyen	50 – 55°C
	bien cuit	60 – 65°C
Veau		
Côtelette de veau	légèrement rosée	60 – 65°C
Cuisseau, gîte, rôti de veau		78°C
Porc		
Filet de porc		65°C
Cou de porc		70 – 75°C
Côtelette de porc		75 – 80°C
Porc fumé	juteux	60 – 68°C
Agneau		
Selle		65°C
Gigot d'agneau		80°C

Aliments	Consistance	Température à cœur
Gibier		
Filet de sanglier	légèrement rosée	60 – 62°C
Volaille		
Blanc de poulet		70°C
Blanc de dinde/magret de canard	bien cuit	80°C
Magret de canard	rosé	62 – 65°C
Filet, steak d'autruche		58°C
Poisson		
Saumon		60°C
Vivaneau rouge		55°C
Sandre		62°C

Fin de l'utilisation

1. Réglez le régulateur de température sur **MIN**.
2. Débranchez l'alimentation.
3. L'indicateur lumineux d'alimentation s'éteint.
4. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil !

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.

Plaques du grill

Les plaques du grill sont fixées.

1. Nettoyez les plaques du grill à l'aide d'une éponge ou d'un tissu légèrement humide et de l'eau chaude.
2. Séchez les plaques du grill avec un tissu.

Plateau d'égouttement de matière grasse

1. Enlevez le plateau d'égouttement de matière grasse de l'appareil. Jetez le contenu.

2. Nettoyez le plateau d'égouttement de matière grasse dans de l'eau savonneuse chaude.
3. Fixez à nouveau le plateau d'égouttement de matière grasse au grill de contact une fois sec.

Boîtier

Nettoyez le boîtier après utilisation avec un tissu légèrement humide.

Stockage

- Ne rangez l'appareil une fois nettoyé et refroidi.
- Enroulez le câble électrique autour du rangement du câble sous l'appareil.
- Pendant de longues périodes d'inactivité, nous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine.

- Rangez toujours l'appareil dans un lieu sec et bien ventilé hors de portée des enfants.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Cause possible :

L'appareil n'est pas branché à l'alimentation.

Solutions :

- Vérifiez la prise murale en utilisant un autre appareil.
- Insérez correctement la prise dans la prise murale.
- Vérifiez le fusible.

Cause possible :

L'appareil est défectueux.

Solution :

- Contactez notre service après-vente ou un centre d'entretien.

Données techniques

Modèle : KG 3571
 Alimentation :220-240 V~, 50/60 Hz
 Consommation :2000 W
 Classe de protection : I
 Poids net :environ 2,9 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.



Elimination

Signification du symbole "Elimination"

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

¡AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará los siguientes iconos con advertencias o información:



AVISO: ¡Superficie caliente! **¡Riesgo de quemaduras!**

Durante el funcionamiento, la temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada.

Toque el aparato solamente por el asa y los conmutadores.



AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

Saldrá vapor caliente durante el proceso de cocción y al abrir la plancha superior.

ATENCIÓN: Peligro de incendio.

El aceite y la grasa se pueden quemar si se calientan en exceso.

Mantenga una distancia de seguridad suficiente (30 cm) con respecto a objetos inflamables, tales como cortinas, mobiliario, etc.

- Coloque el aparato en una superficie uniforme resistente al calor y al agua. La superficie debe ser fácil de limpiar, ya que son inevitables las salpicaduras. Si está sobre una superficie sensible, coloque una placa resistente al calor debajo.
- Debido al aumento de calor y a los vapores, no coloque el aparato debajo de armarios de cocina.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque las partes calientes del aparato durante su uso.
- No toque las partes calientes del aparato.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Este aparato no está diseñado para sumergirlo en agua durante su limpieza. Siga las instrucciones que hemos incluido en el capítulo “Limpieza”.

Uso para el que está destinado

Este aparato está diseñado para realizar barbacoas en el interior.

El aparato está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares. Sólo se utilizará tal como se describe en el manual de usuario. No utilice el aparato con ningún otro fin.

Cualquier otro uso no está aceptado y podría provocar daños materiales o lesiones físicas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que se puedan producir por un uso incorrecto.

Descripción de las partes

- 1 Plancha superior (abatible)
- 2 Suelte el botón para plegar la placa de grill superior
- 3 (Verde) Testigo de temperatura
- 4 (Rojo) Testigo de encendido
- 5 MIN - MAX Regulador de temperatura
- 6 Bandeja de recogida de grasa
- 7 Placa inferior de la parrilla
- 8 Asa

Piezas suministradas

- 1 Parrilla de contacto
- 1 Bandeja de recogida de grasa

Desembalaje del aparato

- Extraiga el aparato del embalaje.
- Retire todos los materiales de embalaje, tales como peliúlas, material de relleno, bridas de cable y cartón.
- Compruebe que estén todos los materiales.
- Compruebe si existen daños de transporte en el aparato para evitar riesgos.
- En caso de entrega incompleta o de daños, no encienda el aparato. Devuélvalo a su distribuidor inmediatamente.

¡NOTA:

Es posible que queden residuos derivados de la producción o polvo en el aparato. Se recomienda limpiar el aparato tal como se indica en el capítulo “Limpieza”.

Notas de aplicación

⚠ ATENCIÓN: ¡Evite dañar las superficies antiadherentes de las planchas!

- Utilice únicamente una espátula de madera o Teflón.
- No utilice objetos afilados (por ejemplo, cuchillos, tenedores) en la superficie del grill.
- No utilice utensilios de plástico. Podrían fundirse.
- La plancha superior tiene instalada una bisagra de compensación. Ésta permite un contacto óptimo de la plancha superior con los alimentos.
- La plancha superior también puede plegarse 180°. Haciéndolo consigue doblar la superficie de la parrilla y puede usar el aparato como una parrilla de sobremesa.
- Las superficies antiadherentes de la parrilla permiten preparar platos sin usar grasa.
- Si desea utilizar aceite, asegúrese de que se pueda calentar sin problema (por ejemplo, el aceite de girasol). No utilice aceite de oliva o mantequilla, ya que podría generar humo a temperaturas bajas.

Encendido/Apagado

- Ajuste siempre el regulador de la temperatura (5) en la posición **MIN** antes de conectar o desconectar el cable de alimentación.
- La luz roja indicadora de encendido (4) señala el modo de funcionamiento.

Conexión eléctrica

Potencia nominal

El aparato puede consumir 2000 W de potencia en total. Con esta potencia nominal, recomendamos una conexión separada con protección por fusible con un interruptor de circuito doméstico de 16 A.

⚠ ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!

No use cables extensores ni tomas múltiples, este aparato tiene demasiada potencia.

Conexión

- Antes de enchufar en la toma, asegúrese de que la tensión se corresponda con la del aparato. Encontrará información al respecto en la placa identificadora.

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.

Antes del primer uso

1. Limpie las planchas como se describe en "Limpieza".
2. Cierre la parrilla de contacto. Instale la bandeja para la grasa (6) en la parte frontal del aparato.
3. Use el aparato con las planchas cerradas durante unos 10 minutos sin alimentos (consulte "Utilización"). Para hacerlo así, ajuste el control de temperatura a la posición de **MAX**.

NOTA:

Este proceso produce normalmente una pequeña cantidad de humo. Asegúrese de disponer de una ventilación adecuada.

4. Desconecte el cable de alimentación de la toma de red.
5. Deje enfriar el aparato por completo.
6. Limpie las superficies de la parrilla con una gamuza húmeda.

El aparato está listo para usarse.

Utilización

Elija si desea trabajar con una parrilla de contacto cerrada o con una parrilla de sobremesa abierta.

Uso como parrilla de contacto

1. Conecte el cable de alimentación a la toma de red. Ambos testigos se encenderán.
2. Ponga el regulador de temperatura en la posición **MAX**. El aparato se está calentando.

NOTA:

- El tiempo de calentamiento es de unos 5 minutos.
- Una vez alcanzada la temperatura preestablecida, se apagará la luz verde. Se enciende y apaga durante el uso. Esto es normal e indica que la temperatura está controlada y se mantiene mediante termostato.

3. Abra el aparato. Coloque la plancha superior vertical.
4. Ponga los alimentos sobre la plancha inferior.
5. Cierre lentamente la plancha superior. No es necesario que gire los alimentos.
6. Cuando los alimentos estén listos según sus preferencias, abra el dispositivo con el asa.



AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

Saldrá vapor caliente.

7. Saque los alimentos cocinados con una espátula u otro útil de madera o teflón.

Uso como parrilla de sobremesa

ATENCIÓN:

Extienda el cable de alimentación por debajo del aparato, de manera que no entre en contacto con la placa de grill superior caliente.

1. Deslice el botón de desbloqueo en la dirección de la flecha mientras pliega la placa del grill superior con el asa.
2. Use los aparatos del modo descrito anteriormente (sin los puntos 3, 5 y 6).
3. Prepare los platos como en una parrilla normal. Gire los alimentos según sea necesario.

Duración de la cocción

La duración de la cocción depende de la consistencia y grosor de los alimentos. Se enumeran 3 ejemplos aquí para más información:

Carne	Aplicación	Regulador de temperatura	Duración de la cocción
Filete de pechuga de pollo	Parrilla de contacto	MAX	aprox. 8 minutos
Chuleta de cerdo	Parrilla de contacto	MAX	aprox. 10 minutos
Chuleta de cerdo	Parrilla de sobremesa	MAX	2 x aprox. 8 minutos Girar durante el proceso

NOTA:

La temperatura del centro de los alimentos indicarán cuando estén preparados. Recomendamos usar un termómetro para asado. Con él puede monitorizar la temperatura de la carne. Así no es necesario que corte los alimentos para abrirlos.

Valores orientativos de temperatura interna de diversos alimentos

Alimentos	Consistencia	Temperatura interna
Vacuno		
Filete de ternera, rosbif	poco hecho	45 – 50 °C
	al punto	50 – 55 °C
	bien hecho	60 – 65 °C
Ternera		
Solomillo	rosado claro	60 – 65 °C
Pierna de ternera, nalga, asado		78 °C
Cerdo		
Filete de cerdo		65 °C
Costillar		70 – 75 °C

Alimentos	Consistencia	Temperatura interna
Chuleta de cerdo		75 – 80 °C
Cerdo ahumado	jugoso	60 – 68 °C
Cordero		
Costilla		65 °C
Pierna		80 °C
Caza		
Filete de jabalí	rosado claro	60 – 62 °C
Aves		
Pechuga de pollo		70 °C
Pechuga de pavo / pato	bien hecho	80 °C
Pechuga de pato	rosado	62 – 65 °C

Alimentos	Consistencia	Temperatura interna
Bistec de avestruz		58 °C
Pescado		
Salmón		60 °C
Pargo		55 °C
Perca		62 °C

Fin de funcionamiento

1. Ponga el regulador de temperatura en la posición **MIN**.
2. Desconecte el enchufe de la toma de suministro eléctrico.
3. El testigo de encendido se apagará.
4. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.

Limpeza

AVISO:

- Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.
- Asegúrese de que no entre líquido en el aparato!

ATENCIÓN:

- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Placas de la parrilla

Las placas de la parrilla están fijas.

1. Limpie las placas con una esponja o paño ligeramente humedecido y agua caliente.
2. Seque las placas con un paño.

Bandeja de recogida de grasa

1. Retire la bandeja de recogida de grasa del aparato. Des-eché el contenido.
2. Limpie la bandeja de recogida de grasa con agua tibia.
3. Vuelva a colocar la bandeja de recogida de grasa en la parrilla de contacto cuando esté seca.

Carcasa

Limpie la carcasa después de utilizar el aparato con un paño ligeramente húmedo.

Almacenamiento

- Almacene el aparato únicamente cuando esté limpio y se haya enfriado.
- Enrolle el cable de alimentación alrededor del sistema de almacenamiento del cable ubicado en la parte inferior del aparato.
- Cuando no utilice el aparato durante largos períodos de tiempo, se recomienda almacenar el aparato en su empa-laje original.
- Mantenga siempre el aparato en un lugar seco y bien ventilado y fuera del alcance de los niños.

Resolución de problemas

El aparato no funciona

Posible causa:

El aparato no está conectado al suministro eléctrico.

Solución:

- Compruebe la toma eléctrica con otro aparato.
- Inserte el enchufe correctamente en la toma de pared.
- Compruebe el fusible.

Posible causa:

El aparato está defectuoso.

Solución:

- Póngase en contacto con nuestro centro de reparación o servicio.

Especificaciones técnicas

Modelo: KG 3571

Suministro de tensión:220-240 V~, 50/60 Hz

Consumo de energía: 2000 W

Clase de protección: I

Peso neto:aprox.2,9 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.



Eliminación

Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sull'apparecchio è riportata la seguente icona con avvertenze o informazioni:



AVVISO: Superficie calda! **Pericolo di ustioni!**

Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere molto elevata.

Toccare soltanto l'impugnatura e gli interruttori della griglia.



AVVISO: Pericolo di ustioni!

Quando la griglia è in funzione e quando si apre la piastra della griglia superiore, può fuoriuscire vapore caldo.

ATTENZIONE: Pericolo d'incendio!

Olio e grasso possono incendiarsi se surriscaldati. Collocare l'apparecchio a distanza di sicurezza (30 cm) da materiali infiammabili come mobile, tende ecc.

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, impermeabile e termoresistente. La superficie deve essere facile da pulire in quanto gli schizzi sono inevitabili. Se la griglia viene appoggiata su una superficie delicata, collocare una piastra termica sotto di essa.
- A causa della formazione di calore e vapori, non collocare l'apparecchio sotto credenze e scaffali a parete.
- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione.
- Controllare che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde dell'apparecchio quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare parti calde dell'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.

- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Quest'apparecchio non è progettato per essere immerso in acqua durante la pulizia. Segui le istruzioni incluse nel capitolo "Pulizia".

Uso previsto

Questa griglia è destinata all'uso in interni.

È destinata all'uso domestico e applicazioni simili. L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto come descritto nel manuale istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi.

È proibito utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti; in questo caso possono insorgere danni all'apparecchio o lesioni personali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni dovuti a uso improprio.

Descrizione dei pezzi

- 1 Piastra griglia superiore (pieghevole)
- 2 Rilascia il pulsante per ripiegare la piastra griglia superiore
- 3 (Verde) Spia temperatura
- 4 (Rosso) Spia alimentazione
- 5 MIN - MAX Termostato
- 6 Vassoio raccolta grasso
- 7 Piastra di cottura inferiore
- 8 Impugnatura

Parti in dotazione

- 1 Griglia a contatto
- 1 Vassoio raccolta grasso

Disimballaggio dell'apparecchio

- Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio come pellicole, materiali di riempimento, clip cavi e cartone.
- Controllare che non manchi alcun componente.
- Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto per evitare pericoli.
- In caso di fornitura non completa o danni, non usare il dispositivo. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

NOTA:

Sull'apparecchio possono raccogliersi residui di produzione o polvere. Si consiglia di pulire l'apparecchio come indicato nel capitolo "Pulizia".

Avvertenze per l'uso

ATTENZIONE: Non danneggiare le superfici antiaderenti della griglia.

- Utilizzare esclusivamente una spatola in legno o Teflon.
- Non utilizzare oggetti affilati (come coltelli o forchette) sulla superficie della griglia.
- Non utilizzare utensili in plastica. Possono fondersi.
- La piastra griglia superiore è dotata di giunto di compensazione che permette il contatto ottimale della piastra griglia superiore con gli alimenti.
- La piastra griglia superiore può essere ripiegata anche a 180°. In questo modo si ottiene una superficie doppia di griglia ed è possibile utilizzare l'apparecchio come griglia da tavolo.
- Le superfici antiaderenti della griglia permettono di cucinare senza aggiungere grassi.
- Se si utilizza olio, controllare che sia di tipo a elevato riscaldamento, come olio di semi di girasole. Non utilizzare olio d'oliva o burro, che cominciano a sprigionare fumo a bassa temperatura.

ON/OFF

- Impostare sempre il controllo della temperatura (5) sulla posizione **MIN** prima di collegare o scollegare la corrente.
- La spia di esercizio rossa (4) indica la modalità di funzionamento.

Collegamento elettrico

Potenza nominale

L'apparecchio può consumare in totale 2000 W. A questa potenza, si consiglia un collegamento separato con protezione fusibile con un interruttore domestico da 16 A.

ATTENZIONE: SOVRACCARICO!

Non utilizzare prolunghe o spine multiple; l'apparecchio è troppo potente.

Collegamento

- Prima di inserire la spina nella presa, controllare che la tensione domestica corrisponda a quella dell'apparecchio. Leggere le informazioni riportate sulla targhetta nominale.
- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa con messa a terra.

Prima del primo utilizzo

1. Pulire le piastre della griglia come descritto nella sezione "Pulizia".
2. Chiudere la griglia a contatto. Installare il vassoio raccogli gocce (6) sul lato frontale del dispositivo.
3. Far funzionare l'apparecchio con le piastre griglia chiuse per circa 10 minuti senza alimenti (vedere "Uso"). Per farlo, imposta il controllo della temperatura su **MAX**.

NOTA:

Questo procedimento produce abitualmente una piccola quantità di fumo. Assicurare un'adeguata ventilazione.

4. Scollegare la presa di corrente dalla presa a parete.
5. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
6. Pulire le superfici della griglia con un panno umido.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Uso

Scegliere se si desidera far funzionare l'apparecchio come griglia a contatto chiusa o come griglia da tavolo piegheole aperta.

Come utilizzare un griglia a contatto

1. Collegare la spina di corrente alla presa a parete. Si accendono entrambe le spie di controllo.
2. Portare il termostato in posizione **MAX**. L'apparecchio è in fase di riscaldamento.

NOTA:

- Il tempo di riscaldamento è di circa 5 minuti.
- Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia verde si spegne. Si accende e si spegne durante il funzionamento dell'apparecchio. È del tutto normale e mostra che la temperatura è controllata e mantenuta dal termostato.

3. Aprire l'apparecchio. Posizionare la piastra della griglia superiore verticalmente.
4. Collocare gli alimenti sulla piastra griglia inferiore.
5. Chiudere lentamente la piastra griglia superiore. Non schiacciare gli alimenti.
6. Quando gli alimenti sono pronti secondo i propri gusti, aprire l'apparecchio con l'impugnatura.

AVVISO: Pericolo di ustioni

Fuoriuscita di vapore caldo.

7. Rimuovere gli alimenti grigliati con una spatola o un utensile in legno o teflon.

Come utilizzare una griglia da tavolo

ATTENZIONE:

Fai passare il cavo di alimentazione sotto il lato dell'apparecchio, in modo da non entrare in contatto con il piatto griglia superiore.

1. Fai scorrere il pulsante di rilascio in direzione della freccia mentre si ripiega la griglia piatto superiore usando il manico.
2. Far funzionare l'apparecchio come precedentemente descritto (senza i punti 3, 5 e 6).
3. Preparare i piatti come su ogni altro tipo di griglia. Girare gli alimenti come richiesto.

Durata griglia

La durata griglia dipende dalla consistenza e dallo spessore degli alimenti. 3 esempi sono elencati qui per informazioni:

Carne	Applicazione	Termostato	Durata griglia
Filetti di petto di pollo	Griglia a contatto	MAX	Circa 8 min.
Braciole di maiale	Griglia a contatto	MAX	Circa 10 min.
Braciole di maiale	Griglia da tavolo	MAX	Da 2 a circa 8 minuti Girare durante la cottura

NOTA:

La temperatura al centro degli alimenti indica quando sono pronti. Si consiglia di utilizzare un termometro per alimenti con cui controllare la temperatura della carne. In questo modo non è necessario tagliare gli alimenti.

Guidaleina: valori temperatura interna dei vari alimenti

Alimento	Consistenza	Temperatura interna
Manzo		
Filetto di manzo, roast beef	Al sangue	45 – 50°C
	Cottura media	50 – 55°C
	Molto cotta	60 – 65°C
Vitello		
Lombata di vitello	Rosa chiaro	60 – 65°C
Stinco di vitello, parte superiore, arrosto roas		78°C
Maiale		
Filetto di maiale		65°C
Costine di maiale		70 – 75°C
Braciole di maiale		75 – 80°C
Maiale affumicato	succoso	60 – 68°C
Agnello		
Sella di agnello		65°C

Alimento	Consistenza	Temperatura interna
Stinco di agnello		80°C
Selvaggina		
Filetto di cinghiale	Rosa chiaro	60 – 62°C
Pollame		
Filetto di pollo		70°C
Petto di tacchino / petto d'anatra	Ben cotto	80°C
Petto d'anatra	rosa	62 – 65°C
Ostriche, filetto		58°C

Alimento	Consistenza	Temperatura interna
Pesce		
Salmone		60°C
Chelidra rossa		55°C
Luccio		62°C

Spegnimento dell'apparecchio

1. Portare il termostato su **MIN**.
2. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete.
3. La spia di alimentazione si spegne.
4. Far raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

Pulizia

AVVISO:

- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.
- Controllare che non siano penetrati liquidi all'interno dell'apparecchio.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasivi per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Piastre di cottura

Le piastre di cottura sono fisse.

1. Pulire le piastre di cottura con una spugna morbida o panno e acqua calda.
2. Asciugare le piastre di cottura con un panno.

Vassoio raccolta grasso

1. Rimuovere il vassoio raccolta grasso dall'apparecchio. Gettare il contenuto.
2. Lavare il vassoio raccolta grasso con acqua e sapone.
3. Reinserrire il vassoio raccogligrasso sulla griglia a contatto quando è asciutto.

Alloggiamento

Pulire l'alloggiamento con un panno umido.

Conservazione

- Rimessare l'apparecchio dopo averlo lasciato raffreddare e averlo pulito.
- Avvolgere il cavo intorno all'apposito vano alla base del dispositivo.
- Se non si utilizza l'apparecchio per periodi prolungati, conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale.
- Conservare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato lontano dalla portata dei bambini.

Risoluzione di problemi

L'apparecchio non funziona

Possibile causa:

l'apparecchio non è collegato all'alimentazione di rete.

Rimedio:

- controllare il funzionamento della presa collegandovi un altro apparecchio.
- Inserire la spina correttamente nella presa.
- Controllare il fusibile.

Possibile causa:

L'apparecchio è difettoso.

Rimedio:

- Controllare l'assistenza o il centro riparazioni.

Dati tecnici

Modello: KG 3571
Alimentazione rete: 220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo di energia: 2000 W
Classe di protezione: I
Peso netto: ca. 2,9 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.



Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záručný list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijęgu • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •
نام ضمانت قاطب

KG 3571

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • نام ضمانت لایحه 24 ماهه 24 KG قاطب نام ضمانت

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuitor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečätka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придобання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •
قطب قاطب نام ضمانت لایحه 24 ماهه 24 KG قاطب نام ضمانت



CLATRONIC®
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com



CLATRONIC®
INTERNATIONAL GMBH

Internet: <http://www.clatronic.de>