



<b>SE</b>	Mångsidig elektrisk bordsgrill .....	2
<b>DK</b>	Elektrisk universal bordsgrill .....	5
<b>NO</b>	Universal elektrisk bordsgrill .....	8
<b>FI</b>	Sähkökäyttöinen pöytägrilli yleiskäyttöön .....	11
<b>UK</b>	Universal electric tabletop grill .....	14
<b>DE</b>	Elektrischer Universal-Tischgrill .....	17
<b>PL</b>	Uniwersalny elektryczny grill stołowy .....	20
<b>RU</b>	Универсальный настольный электрический гриль .....	24

## INTRODUKTION

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din nya elektriska bordsgrill ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder den för första gången. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

## SÄKERHETSÅTGÄRDER

Normal användning av bordsgrillen

- Felaktig användning av bordsgrillen kan orsaka personskador och skador på grillen.
- Använd endast bordsgrillen för dess avsedda ändamål. Tillverkaren har inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller hantering (läs mer i Garantivillkor).
- Bordsgrillen får endast anslutas till 230 V, 50 Hz.
- Varken bordsgrillen eller sladden får doppas i vatten eller annan vätska. Dra genast ut sladden om grillen hamnar i vatten eller utsätts för våta på något annat sätt. Låt en elektriker kontrollera grillen innan den används igen. Det är väldigt viktigt att dessa instruktioner följs eftersom vatten i grillen kan ge upphov till allvarliga elektriska stötar.
- Använd aldrig grillen om du har blöta händer, eller om golvet eller grillen är blöta. Rör aldrig vid kontakten med våta eller fuktiga händer.
- Lämna inte grillen utan tillsyn när den används. Håll barn under uppsikt när grillen används.
- Stäng alltid av bordsgrillen och dra ut kontakten när du har grillat färdigt.
- Bordsgrillen är inte avsedd för kommersiellt bruk eller utomhusbruk.

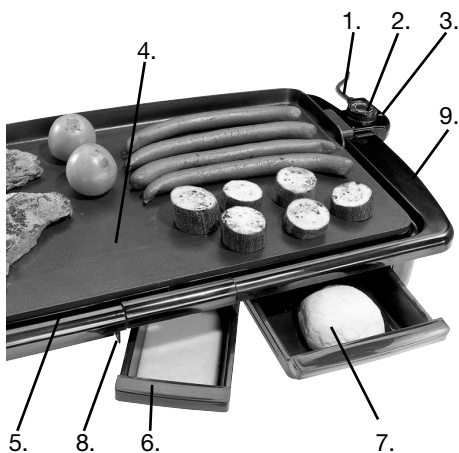
## Placering av bordsgrillen

- Placera aldrig bordsgrillen nära varma föremål (t.ex. spisplattor eller ugnar) eller i närheten av lättantändliga föremål (t.ex. gardiner).
- Täck inte över bordsgrillen.
- Grillen blir varm väldigt snabbt och det tar lång tid för den att svalna igen. Akta dig för stänkande olja, fett eller andra vätskor. Rör endast bordsgrillen vid handtaget.
- Låt inte sladden hänga ned över bordskanten och håll den borta från varma föremål och öppna lågor. Se till att sladden aldrig kommer i kontakt med bordsgrillens varma delar under användning.

## Sladd, stickpropp och eluttag

- Kontrollera regelbundet att sladden inte är skadad, använd inte bordsgrillen i så fall, eller om den tappats eller skadats på annat sätt.
- Om bordsgrillen, sladden eller stickkontakten blivit skadade måste de kontrolleras och om nödvändigt repareras av en auktoriserad elektriker. I annat fall finns risk för elektriska stötar. Försök aldrig reparera grillen själv.
- Dra ut stickproppen ur vägguttaget vid rengöring.
- Undvik att dra i sladden när du drar ut den ur uttaget. Håll i stickproppen istället. Lyft aldrig bordsgrillen i sladden.
- Se till att ingen riskerar att snubbla över sladden eller en eventuell förlängningssladd.

## BESKRIVNING



1. Sladd med kontakt och justeringsknapp
2. Justeringsknapp
3. Indikatorlampa
4. Värmeplatta
5. Avrinningskanal
6. Löstagbar bricka för uppsamling av fett
7. Löstagbar bricka för uppvärmning av bröd
8. Skenor för brickorna (på undersida)
9. Handtag

## INNAN BORDSGRILLEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

- Ta bort allt förpackningsmaterial när du har packat upp bordsgrillen.
- Rengör bordsgrillen före första användningen (se Rengöring och underhåll).
- Första gången bordsgrillen används kan den avge en konstig lukt. Detta beror på att överflödigt material bränns bort från värmeplattan (4). Detta är helt normalt och lukten som uppstår försvinner fort.

## HÄLSOSAMMARE TILLAGNING

- Värmeplattan har en non-stickbeläggning. När du grillar behöver du därför endast använda väldigt lite fett, eller eventuellt inget alls.

- Olja och smält fett från maten samlas upp i den lilla löstagbara brickan (6) under värmeplattan.

## ANVÄNDNING

- Förbered det som skall grillas. Rengör maten och marinera eller krydda efter smak. Om det behövs kan du använda ett tunt lager olja eller lite smör. Torka av blöt mat, till exempel fisk, innan du grillar.
- Kontrollera att justeringsknappen (2) står på AV innan du kopplar in grillen.
- Vid tillagning kan det hända att olja eller fett rinner ut i avrinningskanalen (5) runt värmeplattan, så kontrollera att uppsamlingsbrickan (6) sitter på plats i skenorna (8) under grillen.
- Koppla in. Vrid justeringsknappen i pilens riktning till önskad temperaturinställning (1 är lägst och 5 är högst). Indikatorlampan (3) tänds och värmeplattan värms upp. Värmeplattan är färdig att användas när indikatorlampan slocknar. Under användning tänds och släcks indikatorlampan när termostaten sätts på och stängs av.
- Placera det som ska grillas på värmeplattan. Använd aldrig metallredskap eller vassa redskap på värmeplattan, eftersom den har en speciell non-stickbeläggning. Använd istället redskap i trä eller plast.
- OBS! Värmeplattan har ett ringformat värmeelement. Det innebär att till skillnad från en vanlig stekpanna, som är varmast i mitten, är värmeplattan varmast i området runt värmeelementet.
- Den löstagbara brickan (7) är avsedd för att värma bröd. Placera brödet på brickan och skjut in den i skenorna under värmeplattan. Kontrollera brödet regelbundet för att undvika att det bränns.
- Varning! Värmeplattan blir mycket het under användning. Rör endast handtagen (9). Akta dig för stänkande olja, fett eller andra vätskor.

- Tillagningstiden beror på vilken mat du tillagar, och dess vikt och tjocklek.
- Du kan avbryta tillagningen när som helst genom att koppla ur grillen, men kom ihåg att värmeplattan inte svalnar direkt. Ställ alltid in justeringsknappen på AV och koppla ur grillen när maten är klar.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Följ alltid säkerhetsföreskrifterna.
- Låt bordsgrillen svalna helt innan du rengör den.
- Använd en trasa fuktad i vatten och ett rengöringsmedel för att göra rent bordsgrillen på utsidan.
- Töm ur eventuellt fett från uppsamlingsbrickan, och rengör den och brickan som är avsedd för att värma bröd med vatten och lite diskmedel.
- Rengöring av värmeplattan: Använd bara mjuka redskap av plast eller trä för rengöring. Använd aldrig ugnsgöring, oljebaserade lösningsmedel eller slipande redskap.
- Varning! De elektriska komponenterna får inte komma i kontakt med vatten!

## TIPS FÖR MILJÖN

När elektriska produkter inte längre fungerar, ska de kasseras på ett sätt så att de orsakar minsta möjliga belastning på miljön, enligt de lokala miljöbestämmelserna. Oftast kan du lämna in sådana produkter till din lokala återvinningsstation.

## GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte om:

- ovanstående instruktioner inte följs
- apparaten har modifierats
- apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon annan form av skada.
- om fel har uppstått till följd av fel på nätspänningen.

På grund av konstant utveckling av våra produkter, både vad gäller funktion och design, förbehåller vi oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

## IMPORTÖR

Adexi Group

Adexi A/S ansvarar inte för eventuella tryckfel.

## INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af din nye elektriske universalbordgrill, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning før du tager bordgrillen i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om bordgrillens funktioner.

## SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Almindelig brug af bordgrillen

- Forkert brug af bordgrillen kan medføre personskade og beskadige bordgrillen.
- Anvend kun bordgrillen til det, den er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Garantibestemmelser).
- Bordgrillen må kun sluttes til 230 V, 50 Hz.
- Bordgrillen eller ledningen til lysnettet må ikke nedsænkes i vand eller lignende. Hvis du ved et uheld taber bordgrillen i vand, eller den på anden måde bliver våd, skal du omgående tage stikket ud af stikkontakten og lade en autoriseret reparatør efterse bordgrillen, før du bruger den igen. Det er meget vigtigt, at du følger disse anvisninger, da vand, der er trængt ind i bordgrillen, kan forårsage livsfarlige elektriske stød.
- Brug ikke bordgrillen, når dine hænder er våde, når gulvet er vådt, eller når selve bordgrillen er våd. Rør aldrig ved stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Når bordgrillen er i brug, bør den holdes under konstant opsyn. Børn bør altid holdes under opsyn, når bordgrillen anvendes.
- Sluk altid for bordgrillen, og tag stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med at grille.
- Bordgrillen er ikke egnet til erhvervsbrug eller udendørsbrug.

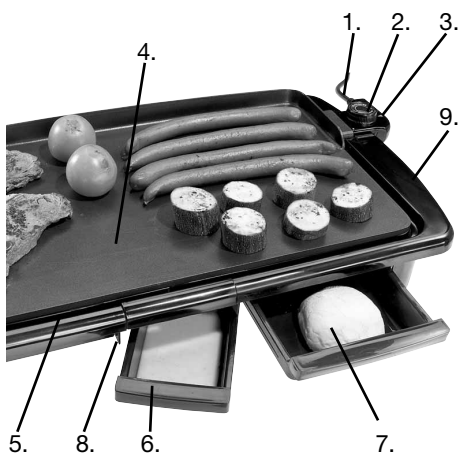
## Placering af bordgrillen

- Anbring aldrig bordgrillen ved siden af varme genstande (f.eks. komfur eller ovn) eller i nærheden af brændbare materialer (f.eks. gardiner).
- Bordgrillen må ikke tildækkes.
- Bordgrillen bliver meget hurtigt varm og er lang tid om at køle ned igen. Pas på udsprøjtende olie, fedt eller andre væsker. Rør kun ved bordgrillens håndtag.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, hold den væk fra varme genstande og åben ild, og sørg for, at den ikke kommer i kontakt med bordgrillens varme dele under brug.

## Ledning, stik og stikkontakt

- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke bordgrillen, hvis det er tilfældet, eller hvis bordgrillen har været tabt eller er blevet beskadiget på anden måde.
- Hvis bordgrillen, ledningen eller stikket er beskadiget, skal bordgrillen efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør, da der ellers er risiko for elektrisk stød. Forsøg aldrig at reparere bordgrillen selv.
- Tag stikket ud af stikkontakten ved rengøring.
- Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket. Løft aldrig bordgrillen i ledningen
- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over bordgrillens ledning eller en eventuel forlængerledning.

## OVERSIGT



1. Ledning med stik og reguleringsknop
2. Reguleringsknop
3. Kontrollampe
4. Varmeplade
5. Afløbsrende
6. Aftagelig bakke til opsamling af fedt
7. Aftagelig bakke til opvarmning af brød
8. Styreskinner til bakkerne (på undersiden)
9. Håndtag

## FØR FØRSTE ANVENDELSE

- Fjern emballagen, når du har pakket bordgrillen ud.
- Rengør bordgrillen, før du bruger den for første gang (se Rengøring og vedligeholdelse).
- Når bordgrillen bruges første gang, kan der opstå en underlig lugt. Det skyldes overskydende materiale fra fremstillingsprocessen, der afbrændes på varmepladen (4). Dette er helt normalt, og lugten aftager hurtigt.

## SUNDERE GRILLMAD

- Varmepladen er forsynet med en slip-let-belægning. Du kan derfor nøjes med at bruge ganske små mængder fedtstof, eller helt undlade at bruge noget, når du griller.

- Olie og smeltet fedt fra maden opsamles i den lille aftagelige bakke (6), som sidder under varmepladen.

## BRUG

- Forbered de fødevarer, der skal grilles. Rengør dem, og anvend marinade eller krydderier efter ønske. Smør dem evt. med et tyndt lag olie eller lidt margarine. Lad våde fødevarer som f.eks. fisk tørre, inden du steger dem.
- Kontrollér, at reguleringsknappen (2) er stillet på OFF, før stikket sættes i stikkontakten.
- Under grilningen kan der løbe olie eller fedt ud i afløbsrenden (5) rundt om varmepladen. Kontrollér derfor, at opsamlingsbakken (6) er anbragt i skinnerne (8) på undersiden af bordgrillen.
- Sæt stikket i stikkontakten. Drej reguleringsknappen i pilens retning til den ønskede temperaturindstilling, hvor 1 er den laveste og 5 er den højeste. Kontrollampen (3) tænder, og varmepladen opvarmes. Når kontrollampen slukker, er varmepladen klar til brug. Lampen vil under brug tænde og slukke i takt med, at termostaten slår til og fra.
- Anbring de fødevarer, der skal grilles, på varmepladen. Du må ikke bruge metalredskaber eller redskaber med en skarp kant på varmepladen, da den er forsynet med en særlig slip-let-belægning. Brug i stedet redskaber af træ eller plast.
- NB! Varmepladen indeholder et ringformet varmelegeme. Det betyder, at varmepladen modsat en almindelig stegepande ikke er varmest på midten, men i området omkring varmelegemet.
- Den store aftagelige bakke (7) er beregnet til opvarmning af brød. Læg brødet i bakken, og skub den ind i skinnerne under varmepladen. Kontrollér jævnligt brødets tilstand, så du undgår, at det bliver brændt.

- Advarsel! Selve varmepladen bliver meget varm under brug. Rør kun ved håndtagene (9). Pas på udsprøjtende olie, fedt eller andre væsker.
- Grilltiden afhænger af fødevarerne og deres vægt og tykkelse.
- Du kan altid afbryde grilningen ved at tage stikket ud af stikkontakten, men vær opmærksom på, at varmepladen ikke afkøles med det samme. Stil altid reguleringsknappen på OFF, og tag stikket ud af stikkontakten, når maden er færdiggrillet.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Overhold altid sikkerhedsforanstaltningerne.
- Lad bordgrillen køle helt ned, før du gør den ren.
- Brug en klud fugtet med vand og opvaskemiddel til udvendig rengøring af bordgrillen.
- Tøm opsamlingsbakken for fedt, og rengør den og bakken til opvarmning af brød med vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Rengøring af varmepladen: Brug kun bløde redskaber af f.eks. plast eller træ til rengøring. Brug aldrig ovenrens, benzinholdige opløsningsmidler eller slibende redskaber.
- Advarsel! De elektriske dele må ikke komme i kontakt med vand!

## MILJØTIPS

Når elektriske produkter ikke længere fungerer, bør de bortskaffes på en måde, så de belaster miljøet mindst muligt, og i henhold til de regler, der gælder i din kommune. I de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

## GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsidens, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer uden forudgående varsel.

## IMPORTØR

Adexi Group

Vi tager forbehold for trykfejl.

# NO

## INNLEDNING

For å få mest mulig glede av den universale elektriske bordgrillen ber vi deg lese nøye gjennom bruksanvisningen før bruk. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

## SIKKERHETSREGLER

Normal bruk av bordgrillen

- Feilaktig bruk av bordgrillen kan føre til personskader og skader på grillen.
- Ikke bruk bordgrillen til andre formål enn den er beregnet til. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som skyldes feilaktig bruk eller håndtering (se også garantibestemmelsene).
- Bordgrillen skal kun kobles til 230 V, 50 Hz.
- Ikke legg bordgrillen eller ledningen i vann eller annen væske. Hvis du mister grillen i vann ved et uhell, eller den blir våt av andre årsaker, må du straks fjerne støpselet fra kontakten og få grillen undersøkt av en autorisert serviceperson før du tar grillen i bruk igjen. Det er svært viktig at du følger disse forskriftene, da vann i grillen kan føre til alvorlige skader som følge av elektrisk støt.
- Ikke bruk grillen dersom du har våte hender, eller dersom gulvet eller selve grillen er våt. Ikke ta på støpselet med våte eller fuktige hender.
- Ikke forlat grillen uten oppsyn når den er i bruk. Hold øye med barn når grillen er i bruk.
- Slå av bordgrillen og trekk ut støpselet når du er ferdig med å grille.
- Bordgrillen er ikke egnet for kommersiell eller utendørs bruk.

## Plassering av bordgrillen

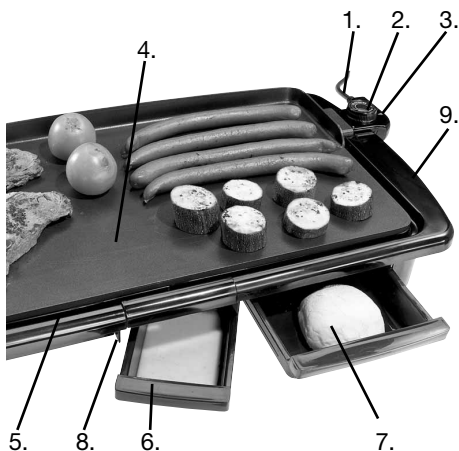
- Bordgrillen må aldri plasseres i nærheten av varme gjenstander (f.eks. komfyrer) eller brennbare materialer (f.eks. gardiner).
- Bordgrillen må ikke tildekkes.
- Grillen blir raskt svært varm og bruker lang tid på å avkjøles igjen. Vær forsiktig så du ikke brenner deg på varm olje, fett og andre væsker som kan sprute. Bare ta på håndtakene på bordgrillen.
- Ikke la ledningen henge over bordkanten. Hold ledningen unna varme gjenstander og åpen ild og sørg for at den ikke kommer i kontakt med varme deler av bordgrillen når den er i bruk.

## Leding, støpsel og stikkontakt

- Kontroller regelmessig at ledningen ikke er ødelagt. Ikke bruk bordgrillen dersom dette skulle være tilfelle, eller dersom grillen har falt i bakken eller er skadet på annen måte.
- Hvis bordgrillen, ledningen eller støpselet er skadet, må grillen kontrolleres og om nødvendig repareres av en autorisert serviceperson. Hvis ikke foreligger det fare for elektrisk støt. Ikke prøv å reparere grillen selv.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring.
- Ikke trekk i ledningen for å fjerne støpselet fra kontakten. Ta i stedet godt tak i støpselet. Løft aldri bordgrillen etter selve ledningen.
- Forsikre deg om at det ikke er mulig å dra eller snuble i ledningen til bordgrillen eller en ev. skjøteledning.



## OVERSIKT



1. Ledning med støpsel og temperaturvelger
2. Temperaturvelger
3. Kontrollampe
4. Plate
5. Dreneringskanal
6. Avtakbart oppsamlingsbrett for fett
7. Avtakbart brett for oppvarming av brød
8. Skinner for brettene (på undersiden)
9. Håndtak

## FØR DU TAR APPARATET I BRUK FØRSTE GANG

- Pakk ut bordgrillen og fjern all emballasje.
- Rengjør bordgrillen før du tar den i bruk første gang (se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold").
- Det kan lukte litt merkelig av grillen første gang du bruker den. Dette skyldes at overflødig materiale fra produksjonsprosessen brennes vekk fra platen (4). Dette er helt normalt, og lukten vil raskt avta.

## SUNNERE GRILLING

- Platen har et "non-stick"-belegg. Når du griller, er det kun nødvendig å bruke en liten mengde fett, eller du kan grille uten å bruke fett i det hele tatt.
- Olje og stekefett fra maten renner ned i det lille avtakbare brettet (6) under platen.

## BRUK

- Klargjør maten du skal grille. Rens/vask maten og bruk marinade og krydder etter ønske. Om nødvendig kan du vende maten i et tynt lag olje eller i litt margarin. Tørk av våt mat som f.eks. fisk, før du griller.
- Påse at temperaturvelgeren (2) står på OFF før du setter i støpselet.
- Når du griller, vil overflødig olje og fett renne ned i dreneringskanalen (5) rundt platen. Kontroller at oppsamlingsbrettet (6) er på plass i skinnene (8) under grillen.
- Sett i støpselet. Drei temperaturvelgeren mot pilen med ønsket temperaturinnstilling (1 er laveste temperatur og 5 høyeste). Kontrollampen (3) tennes, og platen (4) blir varm. Platen er klar til bruk når kontrollampen slukkes. Under grillingen slår kontrollampen seg av og på i takt med at termostaten slår seg av og på.
- Legg maten på platen. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller med skarpe kanter, da dette vil ødelegge "non-stick"-belegget på platen. Bruk i stedet redskaper av plast eller tre.
- NB! Platen er utstyrt med et sirkelformet varmeelement. Til forskjell fra en vanlig stekepanne, som er varmest i midten, er platen faktisk varmest i området rundt varmeelementet.
- Det store avtakbare brettet (7) er beregnet til oppvarming av brød. Legg brødet på brettet og skyv det inn langs skinnene under platen. Kontroller brødet regelmessig slik at det ikke blir brent.

- Advarsel! Platen blir svært varm under bruk. Ta kun på håndtakene (9). Vær forsiktig så du ikke brenner deg på varm olje, fett og andre væsker som kan sprute.
- Grilltiden avhenger av mattypen, dens vekt og tykkelse.
- Du kan avbryte grillingen når som helst, ved å trekke ut støpselet, men husk at platen ikke avkjøles umiddelbart. Drei temperaturvelgeren til OFF og trekk ut støpselet så snart maten er klar.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Følg alltid sikkerhetsforskriftene.
- La bordgrillen avkjøles helt før du rengjør den.
- Bruk en klut oppvridd i vann og et rengjøringsmiddel for å rengjøre bordgrillen utvendig.
- Tøm oppsamlingsbrettet hvis det inneholder fett, og rengjør oppsamlings- og brødbrettet med vann tilsatt litt oppvaskmiddel.
- Rengjøre platen: Bruk bare myke redskaper av plast eller tre når du rengjør. Ikke bruk ovnsrens, løsemidler som inneholder paraffin, eller slipende gjenstander.
- Advarsel! Elektriske komponenter må ikke komme i kontakt med vann!

## MILJØTIPS

Når et elektrisk apparat ikke fungerer lenger, bør det bortskaffes på en miljøvennlig måte og i henhold til lokale forskrifter. I de fleste tilfeller kan slike produkter leveres til din lokale gjenvinningsstasjon.

## GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gjelder ikke

- dersom bruksanvisningen ikke er fulgt.
- dersom det er foretatt uautoriserte inngrep i apparatet.
- dersom apparatet er blitt feilaktig håndtert, utsatt for hard behandling eller skadet på annen måte.
- ved feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømmettet.

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre med hensyn til funksjon og design forbeholder vi oss retten til å gjøre endringer uten forvarsel.

## IMPORTØR

Adexi Group

Det tas forbehold om trykkfeil.

## JOHDANTO

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta pöytägrillistäsi.

Suosittelemme myös, että säilytät nämä ohjeet. Näin voit perehtyä pöytägrillin eri toimintoihin myöhemminkin.

## TURVAOHJEET

### Pöytägrillin käyttö

- Pöytägrillin virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja grillin vaurioitumisen.
- Käytä pöytägrilliiä vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä johtuvista vahingoista (katso myös kohta Takuuehdot).
- Pöytägrilli voidaan kytkeä vain verkkoon, jonka jännite on 230 V ja taajuus 50 Hz.
- Älä upota pöytägrilliiä tai johtoa veteen tai muuhun nesteeseen. Jos pudotat grillin vahingossa veteen tai se kastuu jollakin muulla tavalla, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta äläkä käytä grilliiä, ennen kuin valtuutettu korjaaja on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattaminen on erittäin tärkeää sähköiskun välttämiseksi.
- Älä koske grilliin märillä käsillä, tai kun lattia tai grilli itse on märkä. Älä koske pistokkeeseen märillä tai kosteilla käsillä.
- Älä jätä grilliiä käytön aikana ilman valvontaa. Pidä lapsia silmällä, kun käytät grilliiä.
- Katkaise pöytägrillistä virta käytön jälkeen ja irrota virtajohto virtapistokkeesta.
- Tätä pöytägrilliiä ei ole tarkoitettu kaupalliseen tai ulkokäyttöön.

### Pöytägrillin sijoittaminen

- Älä sijoita pöytägrilliiä kuumien esineiden (esim. liesi tai uuni) tai helposti syttyvien materiaalien (esim. verhot) läheisyyteen.
- Älä peitä pöytägrilliiä.
- Grilli kuumenee nopeasti ja jäähtyy hitaasti. Varo räiskyvää öljyä, rasvaa tai muita nesteitä. Koske ainoastaan pöytägrillin kahvaan.
- Älä anna virtajohton roikkua pöydän tai tason reunan yli, pidä johto pois kuumien esineiden ja avotulen lähetyviltä ja varmista, ettei se kosketa pöytägrillin kuumia osia käytön aikana.

### Johto, pistoke ja pistorasia

- Tarkista virtajohto säännöllisesti äläkä käytä pöytägrilliiä, jos se on pudonnut tai muuten vaurioitunut.
- Jos pöytägrilli, virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, valtuutetun korjaajan on sähköiskuriskin välttämiseksi tarkistettava ja tarvittaessa korjattava grilli. Älä yritä itse korjata grilliiä.
- Irrota pistoke pistorasiasta laitteen puhdistuksen ajaksi.
- Älä vedä johdosta, kun irrotat pistoketta pistorasiasta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta. Älä koskaan nosta pöytägrilliiä virtajohdosta.
- Varmista, ettei pöytägrillin virtajohtoon tai jatkojohtoon voi kompastua.

## SELITYKSET



1. Virtajohto, jossa on pistoke ja säätöpainike
2. Säätöpainike
3. Merkkivalo
4. Paistolevy
5. Poistokanava
6. Irrotettava valumisastia rasvalle
7. Irrotettava kuumennuslevy leivälle
8. Levyjen ohjausurat (alapuolella)
9. Kahva

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista pöytägrillistä kaikki pakkausmateriaali.
- Puhdista pöytägrilli ennen ensimmäistä käyttöä (katso Puhdistaminen ja kunnossapito).
- Kun pöytägrillii käytetään ensimmäistä kertaa, siitä saattaa lähteä hajua. Haju syntyy, kun valmistusprosessissa paistolevylle (4) jäänyt ylimääräinen materiaali palaa pois. Tämä on täysin normaalia, ja haju häviää hetken kuluttua.

## TERVEELLISEMPÄÄ GRILLAUSTA

- Paistolevyssä on tarttumaton pinta. Sen ansiosta grillatessa tarvitaan vain vähän tai ei lainkaan rasvaa.
- Öljy ja sulanut rasva kerääntyvät pieneen paistolevyn alla sijaitsevaan irrotettavaan valumisastiaan (6).

## KÄYTTÖ

- Valmistele grillattavat ainekset. Voit käyttää marinadeja ja mausteita makusi mukaan. Voit tarvittaessa voidella ainekset kevyesti öljyllä tai margariinilla. Kuivaa kosteat ainekset, kuten kala, ennen grillausta.
- Ennen kuin kytket virtajohdon pistorasiaan, tarkista, että säätöpainike (2) on OFF-asennossa.
- Grillauksen aikana öljyä tai rasvaa saattaa kulkeutua paistolevyn ympärillä sijaitsevaan tyhjennyskanavaan (5). Tarkista, että valumisastia (6) on paikallaan ohjausurissa (8) grillin alapuolella.
- Kytke pistoke pistorasiaan. Käännä säätöpainiketta nuolen suuntaisesti haluamaasi lämpötilaan (alin lämpötila on 1, korkein lämpötila on 5). Merkkivalo (3) syttyy ja paistolevy lämpenee. Grilli on valmis käyttöön, kun merkkivalo sammuu. Merkkivalo syttyy ja sammuu termostaatin päällekytketymisen ja sammumisen mukaan.
- Aseta grillattavat ruoat paistolevylle. Erityispinnoitettujen, tarttumattomien paistolevyjen kanssa ei saa käyttää teräviä eikä metallisia työvälineitä. Käytä sen sijaan muovisia tai puisia työvälineitä.
- HUOM.! Paistolevyssä on renkaanmuotoinen kuumennusvastus. Täten paistolevy on kuumin kuumennusvastuksen ympäriltä toisin kuin tavallisissa paistinpannuissa, jotka kuumenevat eniten keskiosasta.

- Suurin irrotettava kuumennuslevy (7) on tarkoitettu leivän paahtamiseen. Aseta leipäviipale kuumennuslevylle ja työnnä levy paistolevyn alla oleviin uriin. Valvo leivän paahtumista, jotta se ei pala.
- Varoitus! Paistolevy kuumenee voimakkaasti käytön aikana. Koske ainoastaan kahvoin (9). Varo räiskyvää öljyä, rasvaa tai muita nesteitä.
- Grillausaika määräytyy ruoan tyypin, painon ja koostumuksen mukaan.
- Voit keskeyttää grillauksen milloin tahansa irrottamalla virtajohdon pistokkeesta. Muista, että paistolevy jäähtyy hitaasti. Kun ruoka on valmista, aseta säätöpainike OFF-asentoon ja irrota virtapistoke pistorasiasta.

### **PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO**

- Noudata aina turvaohjeita.
- Anna pöytägrillin jäähtyä täysin ennen puhdistusta.
- Käytä grillin ulkopintojen puhdistukseen vedellä ja puhdistusaineella kostutettua liinaa.
- Poista valumisastian kerääntynyt rasva ja puhdista valumisastia ja irrotettava kuumennuslevy vedellä ja nestemäisellä puhdistusaineella.
- Paistolevyn puhdistaminen: Käytä puhdistukseen ainoastaan puisia tai muovisia pehmeitä työvälineitä. Älä koskaan käytä uuninpuhdistusaineita, öljypohjaisia liuottimia tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- Varoitus! Sähköosat eivät saa joutua kosketuksiin veden kanssa!

### **YMPÄRISTÖN HUOMIOIMINEN**

Kun sähkölaitetta ei enää käytetä, se on hävitettävä paikallisia säädöksiä noudattaen siten, että ympäristölle aiheutuu mahdollisimman vähän haittaa. Sähkölaitteet voidaan yleensä toimittaa paikalliseen kierrätyspisteeseen.

### **TAKUUEHDOT**

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita.
- syntyneet viat johtuvat sähköverkon häiriöistä.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden muutoksiin ilman etukäteisilmoitusta.

### **MAAHANTUOJA**

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

## INTRODUCTION

To get the best out of your new universal electric tabletop grill, please read through these instructions carefully before using it for the first time. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of your tabletop grill.

## SAFETY MEASURES

### Normal use of the tabletop grill

- Incorrect use of the tabletop grill may cause personal injury and damage to the grill.
- Use the tabletop grill for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- The tabletop grill may only be connected to 230 V, 50 Hz.
- The tabletop grill or cord must not be submerged in water or any other liquid. If you drop the grill in water by accident, or it gets wet in any other way, you must immediately remove the plug from the socket and get an authorised repair engineer to examine the grill before you use it again. It is extremely important that you follow these instructions, as water in the grill could give rise to fatal electric shocks.
- Do not use the grill when your hands are wet, when the floor is wet or when the grill itself is wet. Never touch the plug with wet or damp hands.
- Never leave the grill unattended when in use. Keep an eye on children when the grill is in use.
- Always switch the tabletop grill off and unplug it once you have finished grilling.
- This tabletop grill is not suitable for commercial or outdoor use.

### Positioning the tabletop grill

- Never place the tabletop grill next to hot objects (e.g. cookers or ovens) or in the vicinity of flammable materials (e.g. curtains).
- Do not cover the tabletop grill.
- The grill gets hot very quickly and takes a long time to cool down again. Be careful of spitting oil, fat or other liquids. Only touch the tabletop grill by the handle.
- Do not let the cord hang over the edge of a table/counter; keep it away from hot objects and naked flames and make sure that it never comes into contact with the hot parts of the tabletop grill during use.

### Cord, plug and mains socket

- Check regularly that the cord is not damaged and do not use the tabletop grill if this is the case, or if the grill has been dropped or damaged in any other way.
- If the tabletop grill, cord or plug is damaged, the grill must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the grill yourself.
- Remove the plug from the socket for cleaning.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug. Never lift the tabletop grill by the cord.
- Make sure that it is not possible to pull or trip over the tabletop grill cord or any extension cord.

## KEY



1. Cord with plug and adjustment button
2. Adjustment button
3. Indicator light
4. Hotplate
5. Drainage channel
6. Detachable tray for fat collection
7. Detachable tray for warming bread
8. Guide rails for the trays (on underside)
9. Handle

## PRIOR TO FIRST USE

- Remove all packaging once you have unpacked your tabletop grill.
- Clean the tabletop grill before using it for the first time (see Cleaning and Maintenance).
- The first time the tabletop grill is used there may be a strange smell. This is due to excess material from the manufacturing process being burnt off from the hot plate (4). This is completely normal, and the smell will soon disappear.

## HEALTHIER GRILLING

- The hot plate has a non-stick coating. Therefore, when grilling, you only need to use very small quantities of fat or none at all.
- Oil and melted fat from the food collects in the small detachable tray (6) beneath the hotplate.

## USE

- Prepare the items to be grilled. Clean them and use a marinade or spices according to taste. If necessary, coat them with a thin layer of oil or a little margarine. Dry wet foods, such as fish, before you grill them.
- Check that the adjustment button (2) is set to OFF before you plug the grill in.
- During grilling, oil or fat may run out into the drainage channel (5) around the hotplate, so check that the collection tray (6) is in place on the rails (8) underneath the grill.
- Plug in. Turn the adjustment button in the direction of the arrow to the required temperature setting (1 being the lowest and 5 the highest). The indicator light (3) comes on and the hot plate heats up. The hotplate is ready for use when the indicator lamp goes out. During use the indicator light will switch on and off as the thermostat comes on and off.
- Place the items to be grilled on the hotplate. You must not use metal utensils or utensils with a sharp edge on the hotplate, as it has a special non-stick coating. Instead use wooden or plastic utensils.
- NB! The hotplate contains a ring-shaped heating element. This means that, unlike an ordinary frying pan, which is hottest in the centre, the hotplate is hottest in the area around the heating element.

- The large detachable tray (7) is intended for warming bread. Place the bread on the tray, and push it into the rails beneath the hotplate. Check the bread regularly to avoid burning it.
- Warning! The hotplate itself gets very hot during use. Touch the handles only (9). Be careful of spitting oil, fat or other liquids.
- The cooking time depends on the type of food and its weight and thickness.
- You can interrupt the grilling process at any time by unplugging the grill, but remember that the hotplate will not cool down immediately. Always set the adjustment button to OFF and unplug the grill once the food is ready.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Always follow the safety measures.
- Allow the tabletop grill to cool completely before cleaning it.
- Use a cloth dampened with water and detergent for external cleaning of the tabletop grill.
- Empty any fat out of the collection tray, and clean it and the tray for warming bread with water and a little washing-up liquid.
- Cleaning the hotplate: Only use soft tools made from plastic or wood for cleaning. Never use oven cleaner, petroleum-based solvents or abrasive utensils.
- Warning! The electrical parts must not come into contact with water!

### **ENVIRONMENTAL TIPS**

Once any electrical product is no longer functional, it should be disposed of in such a way as to cause minimum environmental impact, in accordance with the regulations of your local authority. In most cases you can take such products to your local recycling station.

### **GUARANTEE TERMS**

The guarantee does not apply:

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen as a result of faults in your electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes without prior warning.

### **IMPORTER**

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors.



## **EINLEITUNG**

Bevor Sie Ihren neuen Universal-Tischgrill erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Geräts jederzeit nachlesen.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

Normaler Gebrauch des Tischgrills

- Der unsachgemäße Gebrauch des Tischgrills kann zu Verletzungen und zu Beschädigungen des Grills führen.
- Der Tischgrill darf nur zu dem ihm zugeordneten Zweck eingesetzt werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder die unsachgemäße Handhabung des Geräts verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Der Tischgrill darf nur an 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.
- Der Tischgrill oder das Kabel dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden. Falls Sie den Grill versehentlich ins Wasser fallen lassen, oder er auf andere Weise nass wird, müssen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Grill vor seiner erneuten Inbetriebnahme durch einen autorisierten Reparaturfachmann untersuchen lassen. Es ist äußerst wichtig, dass Sie diese Anweisungen befolgen, da Wasser im Grill tödliche Stromschläge verursachen kann.
- Benutzen Sie den Grill niemals mit nassen Händen, auf einem nassen Boden oder wenn der Grill selbst nass ist. Berühren Sie den Stecker niemals mit nassen oder feuchten Händen.

- Lassen Sie den eingeschalteten Grill niemals unbeaufsichtigt. Achten Sie auf Kinder, wenn der Grill in Betrieb ist.
- Schalten Sie den Tischgrill nach dem Grillen stets aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Dieser Tischgrill eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.

## **Aufstellen des Tischgrills**

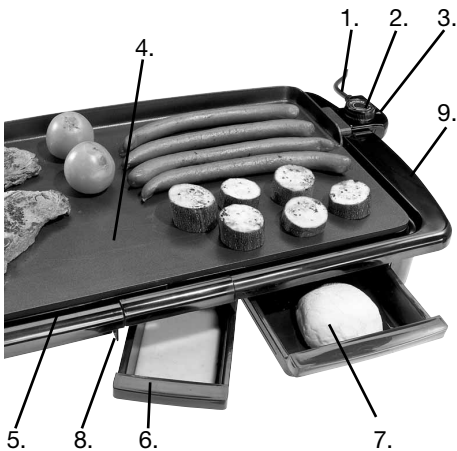
- Stellen Sie den Tischgrill nie in die Nähe von heißen Gegenständen (z. B. Herde oder Öfen), oder von entzündbaren Materialien (z. B. Vorhänge).
- Den Tischgrill niemals zudecken.
- Der Grill erhitzt sich schnell und braucht sehr lange Zeit, um wieder abzukühlen. Nehmen Sie sich vor spritzendem Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten in Acht. Fassen Sie den Tischgrill nur am Handgriff an.
- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante hängen, lassen Sie es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen oder offenem Feuer kommen, und sorgen Sie dafür, dass es niemals mit heißen Teilen des Tischgrills in Berührung kommt, wenn dieser in Gebrauch ist.

## **Kabel, Stecker und Steckdose**

- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel beschädigt ist, und verwenden Sie den Tischgrill nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn der Grill fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Wenn der Tischgrill, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss der Grill untersucht und, falls notwendig, durch einen autorisierten Reparaturfachmann repariert werden, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht. Versuchen Sie niemals, den Grill selbst zu reparieren.

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie statt dessen am Stecker. Heben Sie den Tischgrill niemals mit dem Kabel an.
- Prüfen Sie, ob gewährleistet, dass niemand an dem Kabel des Tischgrills oder an einem Verlängerungskabel ziehen oder darüber stolpern kann.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kabel mit Stecker und Einstelltaste
2. Wählschalter
3. Kontrolllampe
4. Heizplatte
5. Abflusskanal
6. Abnehmbare Schale zur Fettaufnahme
7. Abnehmbare Schale zum Erwärmen von Brot
8. Führungsschienen für die Schalen (an der Unterseite)
9. Handgriff

## VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie nach dem Auspacken des Tischgrills das gesamte Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie den Tischgrill vor dem erstmaligen Gebrauch (siehe Reinigung und Wartung).
- Beim erstmaligen Gebrauch des Tischgrills kann ein seltsamer Geruch entstehen. Er entsteht durch das Abbrennen von überschüssigem Material aus dem Herstellungsprozess auf der Heizplatte (4). Dies ist ein völlig normaler Vorgang und der Geruch verflüchtigt sich bald.

## GESUNDES GRILLEN

- Die Heizplatte hat eine Antihafbeschichtung. Sie benötigen daher zum Grillen nur sehr wenig oder überhaupt kein Fett.
- Öl und das geschmolzene Fett aus dem Gargut sammelt sich in der kleinen, abnehmbaren Schale (6) unter der Heizplatte an.

## ANWENDUNG

- Bereiten Sie die Grillstücke vor. Reinigen Sie sie und marinieren und würzen Sie sie je nach Geschmack. Bestreichen Sie sie, falls notwendig, mit einer dünnen Schicht Öl oder ein wenig Margarine. Trocknen Sie feuchte Nahrungsmittel, wie z. B. Fisch, vor dem Grillen.
- Überprüfen Sie, ob der Wählschalter (2) auf OFF ist, bevor Sie den Grill einstecken.
- Während des Grillens kann Öl oder Fett in den Abflusskanal (5) um die Heizplatte fließen; daher müssen Sie sich vergewissern, dass die Aufnahmeschale (6) auf den Schienen (8) unter dem Grill angebracht ist.
- Stecken Sie das Gerät ein. Drehen Sie den Wählschalter in Pfeilrichtung, bis die gewünschte Temperatureinstellung erreicht ist (1 ist die niedrigste Temperatur und 5 die höchste). Die

- Kontrolllampe (3) leuchtet auf, und die Heizplatte erwärmt sich. Der Heizplatte ist betriebsbereit, wenn die Kontrolllampe erlischt. Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrolllampe an und aus, wenn sich der Thermostat ein- und ausschaltet.
- Legen Sie das Gargut auf die Heizplatte. Sie dürfen keine Metallgegenstände oder Gegenstände mit scharfen Kanten auf der Heizplatte benutzen, da diese über eine spezielle Antihaftbeschichtung verfügt. Benutzen Sie statt dessen Holz- oder Kunststoffutensilien.
  - **ACHTUNG!** Die Heizplatte enthält ein ringförmiges Heizelement. Daher ist die Heizplatte nicht wie eine normale Bratpfanne im Zentrum am heißesten, sondern in dem Bereich um das Heizelement.
  - Die große, abnehmbare Schale (7) ist für das Aufwärmen von Brot gedacht. Legen Sie das Brot auf die Schale und schieben Sie es in die Schienen unter der Heizplatte. Überprüfen Sie das Brot regelmäßig, damit es nicht anbrennt.
  - Achtung! Die Heizplatte wird während des Gebrauchs sehr heiß. Fassen Sie nur die Handgriffe (9) an. Nehmen Sie sich vor spritzendem Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten in Acht.
  - Die Kochzeit ist von der Art, dem Gewicht und der Dicke des Garguts abhängig.
  - Sie können das Grillen jederzeit unterbrechen, indem Sie Stecker der Grills aus der Steckdose ziehen; beachten Sie jedoch, dass die Heizplatte nicht sofort abkühlt. Stellen Sie den Wählschalter stets auf OFF und stecken Sie den Grill aus, wenn das Gargut fertig zubereitet ist.

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Befolgen Sie stets die Sicherheitsmaßnahmen.
- Lassen Sie den Tischgrill völlig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

- Verwenden Sie ein mit Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch für die Reinigung der Außenseite des Tischgrills.
- Entleeren Sie das Fett aus der Aufnahmeschale und reinigen Sie diese und die Schale zum Erwärmen von Brot mit Wasser und ein wenig Spülmittel.
- Reinigen der Heizplatte: Verwenden Sie zum Reinigen nur weiche Utensilien aus Kunststoff oder Holz. Verwenden Sie niemals, Ofenreiniger, Lösungsmittel auf Petroleumbasis oder raue Utensilien.
- Achtung! Die elektrischen Teile dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen!

## UMWELTTIPPS

Ein Elektro-/Elektronikprodukt ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie derartige Produkte bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht,

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder anderweitig beschädigt worden ist.
- bei Schäden, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind.

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

## IMPORTEUR

Adexi Group

Druckfehler vorbehalten.

## WPROWADZENIE

Aby w pełni wykorzystać możliwości nowego uniwersalnego elektrycznego grilla stołowego, przed jego użyciem należy dokładnie przeczytać poniższe wskazówki. Zaleca się zachowanie tej instrukcji na przyszłość, aby w razie konieczności można było wrócić do zawartych w niej informacji na temat funkcji urządzenia.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### Normalne korzystanie z grilla stołowego

- Niewłaściwe korzystanie z grilla stołowego może być przyczyną uszkodzenia ciała lub urządzenia.
- Z grilla stołowego należy korzystać zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie jest odpowiedzialny za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania bądź obchodzenia się z urządzeniem (zobacz także Warunki gwarancji).
- Grill stołowy wolno podłączać jedynie do zasilania o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz.
- Grilla stołowego nie wolno zanurzać w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie. W razie przypadkowego upuszczenia urządzenia do wody bądź zamoczenia go w inny sposób należy niezwłocznie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i zwrócić się do autoryzowanego serwisanta, który sprawdzi stan urządzenia przed ponownym użyciem. Postępowanie według niniejszych wskazówek jest niezwykle ważne, gdyż obecność wody w grillu grozi porażeniem prądem, które może zakończyć się śmiercią.
- Nie należy używać grilla, gdy dłonie, podłoga lub urządzenie są mokre. Nigdy nie dotykać wtyczki mokrymi lub wilgotnymi rękoma.

- Włączonego grilla nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru. Podczas pracy urządzenia należy zwracać szczególną uwagę na dzieci.
- Po zakończeniu grillowania należy zawsze wyłączać grill stołowy i odłączać wtyczkę od sieci.
- \* Grill stołowy nie jest odpowiedni do zastosowań komercyjnych ani do użytku na wolnym powietrzu.

### Ustawianie grilla stołowego

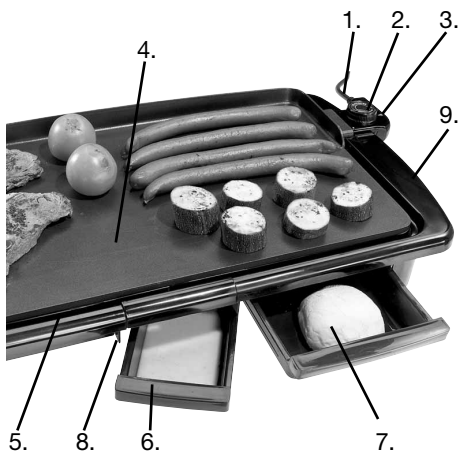
- Nigdy nie wolno umieszczać grilla stołowego w pobliżu gorących przedmiotów (np. kuchenek czy piekarników) ani w sąsiedztwie łatwopalnych materiałów (np. zasłon).
- Urządzenia nie wolno zakrywać.
- Grill nagrzewa się bardzo szybko, a stygnie powoli. Należy uważać, by nie rozlać oleju, tłuszczu lub innych płynów. Można dotykać wyłącznie jego uchwytu.
- Nie dopuszczać do swobodnego zwisania przewodu zasilającego poza krawędź stołu/blatu; unikać kontaktu z gorącymi przedmiotami i otwartym ogniem oraz upewnić się, że podczas użytkowania przewód nie styka się z gorącymi częściami grilla stołowego.

### Przewód, wtyczka i gniazdko zasilania

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód nie jest uszkodzony. Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy przewód wykazuje oznaki uszkodzenia bądź gdy grill został upuszczony lub uszkodzony w inny sposób.
- Jeżeli urządzenie, przewód lub wtyczka zostały uszkodzone, grill stołowy musi zostać poddany przeglądowi i w razie konieczności naprawiony przez autoryzowanego serwisanta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem. Nie wolno samodzielnie naprawiać grilla.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka nie należy ciągnąć za przewód. Należy trzymać za wtyczkę. Nigdy nie wolno podnosić grilla stołowego, chwytając za przewód.
- Należy sprawdzić, czy nie ma możliwości potknięcia się o przewód zasilający urządzenia albo przedłużacz.

## GŁÓWNE ELEMENTY



1. Przewód z wtyczką i przyciskiem regulacji
2. Przycisk regulacji
3. Lampka kontrolna
4. Podgrzewacz
5. Odpływ
6. Wyjmowana taca do zbierania tłuszczu
7. Wyjmowana taca do podgrzewania chleba
8. Prowadnice tacek (pod spodem)
9. Uchwyt

## CZYNNOCI WSTĘPNE

- Po rozpakowaniu grilla stołowego usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem grill stołowy należy wyczyścić (zobacz Czyszczenie i konserwacja).
- Przy pierwszym użyciu grilla stołowego może pojawić się dziwny zapach. Jest to spowodowane wypalaniem się z płyty grzejnej (4) nadmiaru materiałów pozostałych po procesie produkcji. Zjawisko to jest całkowicie normalne i ustępuje po krótkiej chwili.

## ZDROWSZE GRILLOWANIE

- Płyta grzejna ma powłokę zapobiegającą przywieraniu. W związku z tym w czasie grillowania wystarczy używać bardzo małych ilości tłuszczu lub można nie używać go wcale.
- Olej i wytopiony z żywności tłuszcz jest zbierany na małej wyjmowanej tacce (6) pod płytą grzejną.

## UŻYTKOWANIE

- Przygotuj produkty, które mają być grillowane. Oczyść je i dopraw, używając marynaty lub przypraw zgodnych z upodobaniami kulinarnymi. W razie potrzeby pokryj je cienką warstwą oleju lub margaryny. Przed grillowaniem osusz wszelkie wilgotne pokarmy, takie jak ryby.
- Przed podłączeniem grilla upewnij się, że przycisk regulacji (2) jest wyłączony (położenie OFF).
- Podczas grillowania olej lub tłuszcz może spływać odpływem (5) na brzegu płyty grzejnej, należy więc upewnić się, że taca do zbierania tłuszczu (6) znajduje się na swoim miejscu na prowadnicach (8) pod grillem.

- Podłącz urządzenie do sieci. Obracając przycisk regulacji w kierunku wskazywanym strzałką, ustaw żadaną temperaturę (1 – najniższa temperatura, 5 – najwyższa). Zapali się lampka kontrolna (3), a płyta grzejna zacznie się nagrzewać. Gdy lampka zgaśnie, płyta grzejna jest gotowa do pracy. Podczas grillowania lampka kontrolna będzie się włączać i wyłączać odpowiednio do pracy termostatu.
- Umieść żywność do grillowania na płycie grzejnej. Do zdejmowania żywności nie wolno używać metalowych narzędzi ani narzędzi posiadających ostre krawędzie, ponieważ płyta grzewcza jest pokryta specjalną warstwą, zapobiegającą przywieraniu. Zaleca się używanie plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych.
- **UWAGA!** Płyta grzejna ma element grzejny w kształcie pierścienia. Oznacza to, że w odróżnieniu od zwykłej patelni, która jest najgorętsza na środku, płyta grzejna jest najgorętsza w okolicy elementu grzejnego.
- Duża wyjmowana tacka (7) jest przeznaczona do podgrzewania chleba. Połóż chleb na tacce i wsuń ją w prowadnicę pod płytą grzejną. Co jakiś czas zaglądamy do chleba, aby się nie spalił.
- Uwaga! Płyta grzejna urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Dotykaj jedynie uchwytów (9). Uważaj, by nie rozlać oleju, tłuszczu ani innych płynów.
- Czas przyrządzania zależy od rodzaju potrawy, jej wagi i grubości.
- Grillowanie można przerwać w dowolnej chwili, odłączając grill od sieci, ale należy pamiętać, że płyta grzejna nie ostygnie natychmiast. Po zakończeniu grillowania należy zawsze ustawić przycisk regulacji w położeniu OFF i odłączyć grill od sieci.

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Przestrzegaj środków bezpieczeństwa.
- Przed czyszczeniem grilla stołowego odczekaj, aż płyta grzejna całkowicie ostygnie.
- Do czyszczenia grilla stołowego używaj ściereczki zwilżonej wodą i detergentem.
- Należy wylać tłuszcz z tacki i oczyścić ją oraz tackę do podgrzewania chleba za pomocą wody i niewielkiej ilości płynu do zmywania.
- Czyszczenie płyty grzejnej: Do czyszczenia używaj jedynie miękkich narzędzi, wykonanych z plastiku lub drewna. Nie wolno używać środków do czyszczenia piekarnika, rozpuszczalników opartych na naftcie ani kuchennych przyborów ściernych.
- Uwaga! Elementy elektryczne nie mogą stykać się z wodą!

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OCHRONY RODOWISKA**

Jeśli jakiegokolwiek urządzenie elektryczne nie nadaje się już do użytku, należy je zutylizować w sposób jak najmniej szkodliwy dla środowiska oraz zgodnie z lokalnymi przepisami. Zazwyczaj taki produkt można przekazać do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.

## **WARUNKI GWARANCJI**

Gwarancja nie obowiązuje:

- \* jeżeli nie przestrzegano niniejszej instrukcji;
- \* jeżeli urządzenie zostało naruszone przez osoby nieupoważnione;
- \* jeżeli urządzenie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub zostało uszkodzone;
- jeżeli uszkodzenie powstało na skutek wahań napięcia lub z innych powodów związanych z siecią elektryczną.

Z uwagi na ciągłe doskonalenie naszych produktów pod względem ich funkcjonalności i stylistyki, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian bez uprzedzenia.

## **IMPORTER**

Adexi Group

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.

## ВВЕДЕНИЕ

Для использования всех возможностей нового универсального настольного электрического гриля внимательно прочитайте данные инструкции перед его первым использованием. Рекомендуется также сохранить эти инструкции для будущей справки, чтобы можно было еще раз прочитать о функциях настольного гриля.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Обычное использование настольного гриля

- Неправильное использование настольного гриля может стать причиной получения травм или повреждения гриля.
- Настольный гриль следует использовать только по прямому назначению. Изготовитель не несет ответственности ни за какие убытки, возникающие вследствие неправильного использования или обращения (см. также Гарантийные условия).
- Настольный гриль можно подключать только к сети с напряжением 230 В, 50 Гц.
- Запрещается погружать настольный гриль или его шнур в воду или другую жидкость. При случайном попадании гриля в воду необходимо немедленно извлечь вилку из розетки, до повторного использования гриля необходимо обратиться к авторизованному специалисту по ремонту. Очень важно соблюдать данные инструкции, так как наличие воды в гриле может привести к поражению электрическим током, что в свою очередь может привести к смерти.

- Запрещается использование гриля при наличии влаги на руках, на полу или на самом гриле. Никогда не трогайте вилку мокрыми или влажными руками.
- Не оставляйте включенный гриль без присмотра. Следите за детьми, находящимися вблизи работающего гриля.
- По окончании приготовления всегда выключайте гриль и вынимайте вилку из розетки.
- Настольный гриль не предназначен для коммерческого использования или эксплуатации вне помещения.

### Размещение настольного гриля

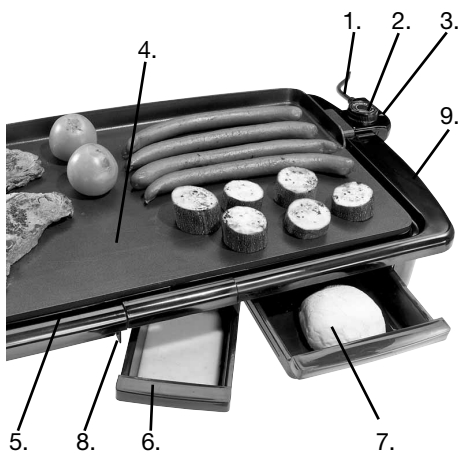
- Запрещается ставить настольный гриль рядом с горячими предметами (например, сковородами или печами) или вблизи легковоспламеняющихся предметов (например, вблизи занавесок).
- \* Не накрывайте настольный гриль.
- Гриль очень быстро нагревается и очень медленно остывает. Будьте осторожны, масло, жир и другие жидкости могут разбрызгиваться. Следует держаться только за ручку настольного гриля.
- Шнур питания не должен свисать с края стола, не должен касаться горячих предметов или попадать в открытое пламя; при использовании настольного гриля шнур не должен касаться горячих частей гриля.



## Шнур, штепсельная вилка и электророзетка

- Регулярно проверяйте шнур на наличие повреждений и при их наличии не пользуйтесь настольным грилем; грилем также не следует пользоваться, если он падал или был поврежден каким-либо иным образом.
- Если настольный гриль, шнур или вилка повреждены, осмотрите гриль и при необходимости обратитесь к авторизованному специалисту по ремонту; если этого не сделать, возникает риск поражения электрическим током. Запрещается ремонтировать гриль самостоятельно.
- Перед чисткой гриля вынимайте штепсельную вилку из электророзетки.
- Вынимая вилку из электророзетки, не тяните за провод. Держитесь за вилку. Запрещается поднимать настольный гриль, держась за шнур.
- Убедитесь, что шнур настольного гриля или удлинитель невозможно случайно задеть или дернуть.

## РАЗЪЯСНЕНИЕ



1. Шнур, вилка и кнопка регулировки
2. Кнопка регулировки
3. Индикатор
4. Пластина
5. Отводной канал
6. Съёмный лоток для сбора жира
7. Съёмный нагревающийся лоток для хлеба
8. Направляющие для лотков (в нижней части)
9. Ручка

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все упаковочные материалы после распаковки настольного гриля.
- Перед первым использованием настольного гриля его необходимо очистить (см. Очистка и обслуживание).
- Во время первого использования настольного гриля возможно появление странного запаха. Это происходит из-за сгорания излишков материала на нагретой пластине (4). Это не является неисправностью, через некоторое время выделение дыма прекратится.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗДОРОВОЙ ПИЩИ

- На пластине гриля имеется антипригарное покрытие. Поэтому при приготовлении необходимо использовать небольшое количество жира.
- Масло и топленый жир стекают в небольшой съемный лоток (6), который находится под пластиной гриля.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Подготовьте продукты для приготовления в гриле. Очистите продукты, добавьте маринад или специи по вкусу. При необходимости полейте тонким слоем масла или добавьте немного маргарина. Перед приготовлением влажным продуктов, например, рыбы, они должны высохнуть.
- Перед подключением гриля убедитесь, что кнопка регулировки (2) установлена в положение OFF.
- Во время приготовления масло или жир стекают в отводной канал (5) с поверхности платины, поэтому убедитесь, чтобы сборный лоток для жира (6) был вставлен в направляющие (8) под грилем.
- Подключите гриль к розетке. Поверните кнопку регулировки в направлении стрелки до установки нужной температуры (1 – самая низкая, 5 – самая высокая). Загорится индикатор (3), пластина гриля начнет нагреваться. После того как индикатор погаснет, пластина гриля готова для приготовления. Во время работы индикатор включается и выключается, поскольку термостат будет включаться и выключаться.

- Поместите продукты для приготовления на пластину. Запрещается располагать на пластине металлическую посуду или посуду с острыми краями, так как на пластине имеется специальное антипригарное покрытие. Используйте деревянную или пластиковую посуду.
- NB! На пластине имеется нагревательный элемент в форме кольца. Это означает, что в отличие от обычной сковородки, которая сильно нагревается в центре, нагревательный элемент способствует равномерному нагреву пластины.
- Большой съемный нагревающий лоток (7) предназначен для хлеба. Поместите хлеб на лоток и вставьте его в направляющие под пластиной. Проверьте готовность хлеба во избежание подгорания.
- Предупреждение! Во время использования пластина сильно нагревается. Дотрагивайтесь только до ручек (9). Будьте осторожны, масло, жир и другие жидкости могут разбрызгиваться.
- Время приготовления зависит от типа, веса и толщины пищи.
- Можно в любое время прекратить приготовление пищи, вынув вилку из розетки, но помните, что пластина не остынет сразу. После приготовления пищи всегда устанавливайте кнопку регулировки в положение OFF и вынимайте вилку из розетки.

## **ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Необходимо всегда следовать мерам предосторожности.
- Перед очисткой настольный гриль должен остыть.
- Для очистки внешней поверхности настольного гриля используйте ткань, смоченную водой и чистящим средством.
- Освободите сборный лоток от жира и очистите его и нагревающийся лоток для хлеба водой с добавлением небольшого количества моющего средства.
- Чистка пластины. Для очистки используйте только мягкие пластиковые или деревянные предметы. Запрещается использовать инструменты для очистки печей, растворители на нефтяной основе или абразивные вещества для чистки посуды.
- Предупреждение! На электрические части гриля не должна попадать вода!

## **СОВЕТЫ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Если какое-либо электрическое устройство не работает, его следует утилизировать в соответствии с действующими местными правилами и таким образом, чтобы негативное воздействие на окружающую среду было минимальным. В большинстве случаев такие изделия можно сдать на местную станцию переработки.

## **ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ**

Гарантия является недействительной:

- если не выполнялись описанные выше инструкции;
- если устройство было вскрыто;
- если устройство использовалось ненадлежащим образом, небрежно или было повреждено каким-либо образом;
- если неисправность возникла в результате сбоя электросети.

В виду постоянной работы по улучшению функциональных возможностей и дизайна наших товаров мы оставляем за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

## **ИМПОРТЕР**

Группа Adexi

Компания не несет ответственности за возможные опечатки.

