

biber

Elektro-Plancha-Tischgrill, Edelstahl



Anleitung
Instructions
Instructions

Vielen Dank für den Kauf dieses Qualitätsprodukts. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.



1. beleuchteter Schalter
2. Leistungsregulierung
3. Fett-/Krümelschublade

Einleitende Empfehlungen

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Bewahren Sie die Originalverpackung auf und verwenden Sie sie, falls Sie das Produkt einmal an den Händler zurückgeben müssen. Entfernen Sie den Karton, den Verpackungsschutz und die Kunststoffverpackung.

Sicherheitsstandards

Prüfen Sie, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt. Das Gerät muss geerdet sein und seine Stromkreise müssen den einschlägigen Sicherheitsstandards entsprechen. Sind die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht kompatibel, ist der Stecker von qualifiziertem Fachpersonal zu entfernen und durch einen passenden Stecker zu ersetzen. Einzeladapter und Mehrfachsteckdosenleisten und/oder Verlängerungskabel werden nicht empfohlen.

Stellen Sie das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorationselementen etc. auf, sollten diese aus feuerhemmendem Material unter Einhaltung der Brand-

schutznormen hergestellt sein. Stellen Sie sicher, dass das Gerät einen Mindestabstand von 10 cm zu umliegenden Elementen aufweist.

Ist das Netzkabel beschädigt, sollte es von qualifiziertem Fachpersonal entfernt und durch ein Originalkabel ersetzt werden.

Platzieren Sie den Plancha-Tischgrill an einer geeigneten Stelle: der Stecker sollte immer frei zugänglich sein.

Verwendung Ihres Plancha-Tischgrills

Dieses Produkt verfügt über eine feste Heizplatte aus Glaskeramik, auf der Lebensmittel durch Infrarot und durch Kontakt gegart werden. Die Bratplatte wärmt oder gart alle Arten von Lebensmitteln: Toast, Sandwiches, Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse etc. Glaskeramik-Bratplatten sind für den Kontakt mit Lebensmitteln ausgelegt und leicht zu reinigen. Dieses Gerät arbeitet automatisch.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Um die Leistung zu erhöhen, drehen Sie den Drehknopf (2) im Uhrzeigersinn. Um die Temperatur zu reduzieren, drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn. Für maximale Leistung drehen Sie den Drehknopf auf 100 %.

Drehknopfstellungen: 25 %, 50 %, 75 %, 100 %
Ungefähre Temperatur: 100 °C, 175 °C, 280 °C, 400 °C

Wenn die Kontrollleuchte leuchtet, zeigt dies an, dass der Heizwiderstand funktioniert. Diese erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist. Nach dem Gebrauch immer den Stecker ziehen. Jede andere Verwendung des Geräts ist unsachgemäß und gefährlich. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von dem Gerät fern. Verwenden Sie es nicht im Freien und setzen Sie es niemals Feuchtigkeit aus. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und bespritzen Sie es nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Vermeiden Sie die Reinigung des Geräts mit Flüssigkeiten, da es nicht wasserdicht ist.

Decken Sie das Gerät nicht ab: Brandgefahr!

Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät bewegen.

Ziehen Sie niemals am Netzkabel oder am Gerät, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Dies könnte Schäden am Netzkabel oder dem Gerät zur Folge haben. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt zwischen dem Netzkabel und dem Gerät.

Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen.

Empfehlungen zur Verwendung

Die besten Ergebnisse erhalten Sie, je häufiger Sie den Plancha-Tischgrill verwenden.

Die für die richtige Grill-Temperatur benötigte Zeit hängt von mehreren Faktoren ab: Qualität, Frische, Dicke, Form, Temperatur der Speisen etc. Durch Ausprobieren finden Sie die ideale Gartemperatur.

Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker ab.
- Das Gerät ist nicht strahlwasserbeständig.
- Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Spritzen Sie kein Wasser auf das Gerät.
- Entfernen und reinigen Sie die Fett- / Krümelschublade regelmäßig. Fett und Speisereste auf der Garfläche, neben der Garfläche und unter der Garfläche müssen täglich entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch oder speziellen Edelstahlreinigern.
- Reinigen Sie die Garfläche täglich mit einem feuchten Tuch, solange sie noch warm ist. Auf der glatten Oberfläche können Sie einen Schaber verwenden. Verwenden Sie keine Bürsten, andere Utensilien oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen und beschädigen können. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Backofenreiniger.
- Sollten Aluminiumfolie, Kunststoff, Synthetikmaterial oder Zucker versehentlich auf der Heizfläche schmelzen, entfernen Sie diese sofort.
- Um gute Ergebnisse zu gewährleisten, sollten die Garflächen täglich gereinigt werden.

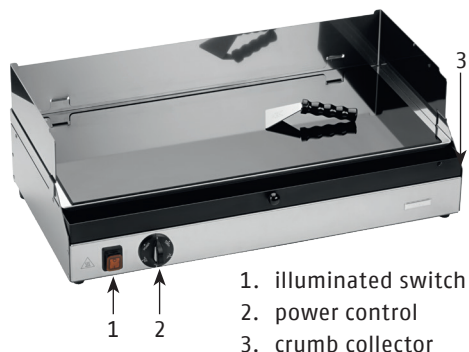
Wartung

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels, der beweglichen Teile, der Drehknöpfe und der Befestigungsschrauben. Es können keine Teile durch den Benutzer repariert werden. Verwenden Sie ausschließlich Originalteile und -zubehör. Das von Ihnen gekaufte Produkt ist so konzipiert und hergestellt worden, dass es viele Jahre lang problemlos verwendet werden kann. Um den korrekten und sicheren Betrieb des Produkts aufrechtzuerhalten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, wenn ein oder mehrere Teile des Produkts nicht mehr richtig funktionieren. Prüfen Sie die funktionellen Teile jährlich.

Garantie

1. Für dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungsfehler für einen Zeitraum von einem Jahr ab Kaufdatum gewährt – Teile und Arbeitskosten ohne Berechnung.
2. Diese Garantie ist in allen EU-Mitgliedstaaten gültig.
3. Diese Garantie gilt nicht für Reparaturen aufgrund von:
 - Bruch durch Herunterfallen oder Fallenlassen des Produkts
 - Anschluss des Produkts an eine höhere Stromstärke oder eine höhere Spannung als angegeben
 - normaler Abnutzung des Produkts
 - Bauteilen, die infolge von Fahrlässigkeit und/oder Missbrauch des Produkts beschädigt werden
4. Innerhalb der Garantiezeit ist der Einzelhändler nicht für Sachschäden oder Unfälle verantwortlich, die auf eine nicht den Sicherheitsstandards des Landes, in dem das Produkt verwendet wird, entsprechenden Installation zurückzuführen sind und insbesondere nicht für:
 - beschädigte Stecker, fehlende Schutzleiterverbindung etc.
 - missbräuchliche Verwendung des Geräts durch den Käufer

Thank you for purchasing this quality product. Please read these instructions carefully before use.



1. illuminated switch
2. power control
3. crumb collector

Preliminary recommendations

Unpack the appliance carefully. Keep the original packaging and use it should you ever have to return the product to the dealer.

Remove the plastic, cardboard and various protective devices.

Safety standards

Check that the mains supply voltage corresponds to the voltage shown on the rating plate on the rear of the appliance.

The appliance must be earthed and its circuits must be in compliance with the relevant safety standards. If the power socket and the plug of the appliance are incompatible, have the plug removed and replaced by a qualified specialist only. Single and multiple adapters and/or extensions are not recommended.

Should you place the appliance near walls, partitions, kitchen furniture, decorative elements, etc., these should be made of fire-retardant material in compliance with fire prevention standards. Ensure that the appliance is a minimum distance of 10 cm from the surrounding elements.

If damaged, the power cord should be removed and replaced with an original one by a qualified specialist.

Always place the fry top in a suitable location: a plug should always be accessible.

Using your fry top

This product has a fixed heating surface made of glass ceramic, on which food is cooked by infrared and by contact. The fry top warms or cooks all kinds of food: toast, sandwiches, meat, fish, vegetables, cheese, etc. Glass ceramic fry tops are designed for food contact and are easy to clean. This appliance works automatically.

Insert the power plug into the power socket. To increase power, rotate the knob (2) clockwise. To reduce the temperature, rotate the knob anticlockwise. For maximum power, turn the knob to the 100% position.

Knob position: 25%, 50%, 75%, 100%
Approx temperature: 100 °C, 175 °C, 280 °C, 400 °C

When the light is on, this indicates that the heating resistance is working. Always unplug after use. Any other use of the appliance is improper and dangerous. Do not leave the appliance unattended when in use. Keep children and unauthorised people away from the appliance.

Do not use it outdoors and do not expose it to damp. Do not immerse the appliance in or splash it with water or any other liquid. Avoid cleaning the appliance with liquids, as it is not waterproof.

Do not cover the appliance: risk of fire! Unplug the appliance when not in use. Unplug before moving the appliance.

Do not damage the power cord or the appliance by pulling on it to remove the plug from the power socket. Avoid any contact between the power cord and the appliance.

Risk of burns! Allow the appliance to cool before moving it.

Recommendations for use

You can get the best results after using the heating surfaces many times.

The time necessary to reach the correct grilling point depends on several factors: quality, freshness, thickness, shape, food temperature, and so on. The ideal cooking temperature may be determined by trial and error.

Cleaning

- Unplug the appliance before cleaning.
- The appliance is not resistant to jets of water.
- Do not immerse it in water or in any other liquid. Do not splash water on it.
- Periodically remove the crumb collector. Clean grease and food residues daily both from the cooking surface and from around and under the fry top.
- Clean the appliance externally with a damp cloth or special products for stainless steel.
- Clean the heating surfaces every day with a wet cloth while they are still warm. You may use a scraper on the smooth surface. Do not use brushes, other utensils or abrasive sponges, as these may scratch and damage the surface. Do not use aggressive detergents or oven sprays.
- Should aluminium foil, plastic, synthetic material or sugar accidentally melt on the heating surface, remove it immediately.
- To ensure good cooking efficiency, clean the heating surfaces every day.

Maintenance

Regularly check the state of the power cord, moving parts, knobs, security screws. No parts can be repaired by the user. Use original parts and accessories only. The product you have purchased has been designed and manufactured to be used for many years without any problems. In order to keep the product performing well and safely, please contact your retailer if one or more parts of the product stop working properly. Check functional parts annually.

Should the product, whether working or not, have to be replaced and thus disposed of or scrapped, please ensure it is rendered unusable and harmless.

Warranty

1. This product is guaranteed against manufacturing defects for a period of one year from the date of purchase – parts and labour free of charge. As the purchaser and the retailer have agreed under this warranty, this product is carriage forward. The retailer has the exclusive rights of ownership over any replaced part.
2. This warranty is valid in all EU Member States.
3. This warranty does not cover repairs undertaken due to:
 - breakage resulting from the product falling or being dropped;
 - the product being connected to a higher current or voltage than indicated;
 - normal wear and tear of the product;
 - parts becoming damaged as a result of negligence and/or misuse of the product.
4. Within the warranty period, the retailer is not responsible for material damage or accidents due to any installation not in accordance with the safety standards of the country in which the product is used, and in particular to:
 - damaged plugs, lack of an earth connection, etc;
 - misuse of the appliance by the purchaser.

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit de qualité. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.



1. interrupteur lumineux
2. contrôle de la puissance
3. ramasse-miettes

Recommandations préalables

Déballer le produit avec soin. Conservez l'emballage d'origine et utilisez-le si vous devez retourner le produit au revendeur.

Retirez les plastiques, les cartons et les divers dispositifs de protection.

Normes de sécurité

Vérifiez que la tension secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil.

L'appareil doit être mis à la terre et ses circuits doivent être conformes aux normes de sécurité applicables. Si la prise de courant et la fiche de l'appareil sont incompatibles, ne faites enlever et remplacer la fiche que par un technicien qualifié. Les adaptateurs et/ou rallonges simples et multiples ne sont pas recommandés.

Si vous placez l'appareil près de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, d'éléments décoratifs, etc., ils doivent être conçus dans un matériau ignifuge conforme aux normes de prévention des incendies. Assurez-vous de poser l'appareil à une distance minimale de 10 cm des éléments environnants.

En cas de dommage, un technicien qualifié doit enlever et remplacer le cordon d'alimentation par un cordon d'origine.

Posez toujours la plancha de table à un endroit approprié : la fiche doit toujours être accessible.

Utilisation de la plancha de table

Ce produit possède une surface chauffante fixe en vitrocéramique, sur laquelle les aliments sont cuits par infrarouge et par contact. La plancha de table peut réchauffer ou cuire toutes sortes d'aliments : des toasts, des sandwiches, de la viande, du poisson, des légumes, du fromage, etc. Les planchas de table en vitrocéramique sont conçues pour entrer en contact avec les aliments et sont faciles à nettoyer. L'appareil fonctionne de manière automatique.

Branchez la fiche d'alimentation sur la prise de secteur.

Pour augmenter la puissance, tournez le bouton (2) dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour réduire la température, tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour une puissance maximale, tournez le bouton à la position 100 %.

Position du bouton : 25 %, 50 %, 75 %, 100 %
Température approx. : 100 °C, 175 °C, 280 °C, 400 °C

Le voyant allumé indique que la résistance chauffante est en service. Débranchez toujours l'appareil après utilisation. Toute autre utilisation de l'appareil est inappropriée et dangereuse. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Tenez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.

Ne l'utilisez pas à l'extérieur et ne l'exposez pas à l'humidité. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, et ne l'éclaboussez pas. Évitez de nettoyer l'appareil avec des produits liquides, car il n'est pas étanche.

Ne couvrez pas l'appareil : risque d'incendie ! Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Débranchez l'appareil avant de le déplacer. N'endommagez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil en tirant sur le cordon pour

débrancher la fiche de la prise secteur. Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'appareil.

Risque de brûlure ! Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer.

Conseils d'utilisation

Vous obtiendrez d'excellents résultats après avoir utilisé plusieurs fois les surfaces chauffantes.

Le temps nécessaire pour atteindre le bon moment de cuisson dépend de plusieurs facteurs : qualité, fraîcheur, épaisseur, forme, température des aliments, etc. La température de cuisson idéale pourra être déterminée après quelques essais et erreurs.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- L'appareil n'est pas étanche aux jets d'eau.
- Ne le plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide. Ne l'éclaboussez pas. Retirez périodiquement le ramasse-miettes.
- Nettoyez tous les jours la graisse et les résidus alimentaires de la surface de cuisson ainsi qu'autour et sous la plancha de table.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou des produits spéciaux pour l'acier inoxydable.
- Nettoyez les surfaces chauffantes tous les jours avec un chiffon humide pendant qu'elles sont encore chaudes. Vous pouvez utiliser un grattoir sur la surface lisse. N'utilisez pas de brosses, d'autres ustensiles ou éponges abrasives, car ils pourraient rayer et endommager la surface. N'utilisez pas de détergents agressifs ou de sprays nettoyants pour four.
- Si du papier d'aluminium, du plastique, des matières synthétiques ou du sucre fondent accidentellement sur la surface chauffante, retirez-les immédiatement.
- Pour garantir une bonne efficacité de cuisson, nettoyez les surfaces chauffantes tous les jours.

Entretien

Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation, des pièces mobiles, des

boutons et des vis de sécurité. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur. Utilisez exclusivement des pièces et accessoires d'origine. Le produit que vous avez acheté a été conçu et fabriqué pour être utilisé pendant de nombreuses années sans aucun problème. Afin que le produit demeure performant et sûr, veuillez contacter votre revendeur si une ou plusieurs pièces du produit cessent de fonctionner correctement. Vérifiez le fonctionnement des pièces tous les ans.

Garantie

1. Ce produit est garanti contre les défauts de fabrication pendant une durée d'un an à compter de la date d'achat – les pièces et la main-d'œuvre sont gratuites. L'acheteur et le revendeur l'ayant convenu dans cette garantie, le produit est expédié en port dû. Le revendeur détient les droits exclusifs de propriété sur toute pièce remplacée.
2. Cette garantie s'applique dans tous les États membres de l'UE.
3. Cette garantie ne couvre pas les réparations effectuées pour les raisons suivantes :
 - toute détérioration résultant d'une chute
 - ou d'un renversement du produit, tout raccordement du produit à un courant
 - ou à une tension plus élevés que ceux indiqués,
 - toute usure normale du produit,
 - tout endommagement de pièces résultant
 - d'une négligence et/ou d'une mauvaise utilisation du produit.
4. Pendant la période de garantie, le revendeur n'est pas responsable des dommages matériels ou des accidents dus à une installation non conforme aux normes de sécurité du pays dans lequel le produit est utilisé, et en particulier, de ce qui suit :
 - fiches endommagées, absence de mise
 - à la terre, etc.,
 - utilisation incorrecte du produit par
 - l'acheteur.

Sollte das Produkt, ob funktionstüchtig oder nicht, ersetzt und damit entsorgt oder verschrottet werden müssen, sorgen Sie dafür, dass es unbrauchbar und unschädlich gemacht wird.

Entsorgung

Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen und bei einer Sammelstelle in seiner Gemeinde oder seinem Bezirk abzugeben, wo beispielsweise Elektroaltgeräte kostenlos angenommen werden. Dadurch wird sichergestellt, dass Altgeräte ordnungsgemäß recycelt und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Should the product, whether working or not, have to be replaced and thus disposed of or scrapped, please ensure it is rendered unusable and harmless.

Disposal

The symbol on the appliance or its packaging indicates that this appliance should not be treated as normal household waste. Every consumer is legally obliged to dispose of old appliances separately from household waste and to hand them in at a collection point in their community or district, for example, where old electrical appliances are accepted free of charge. This ensures that old appliances are recycled properly and avoids any negative effects on the environment.

Si le produit, qu'il fonctionne ou non, doit être remplacé et donc éliminé ou mis au rebut, assurez-vous de le rendre inutilisable et inoffensif.

Élimination

Le symbole sur l'appareil ou son emballage indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal. Tout consommateur est légalement tenu d'éliminer les vieux appareils séparément des ordures ménagères et de les déposer dans un point de collecte de sa commune ou de son quartier qui accepte gratuitement les vieux appareils électriques. Cela permet de garantir que les vieux appareils sont recyclés de manière adéquate et d'éviter tout impact négatif sur l'environnement.