



Kontaktgrill Gril de contact Contactgrill

GT-SF-KG-03



ORIGINALBEDIENUNGSANLEITUNG 1
MODE D'EMPLOI ORIGINAL 31
ORIGINELE BEDIENINGSHANDLEIDING 61



04/2025
AN BE 2007030085807
AN DE 2009010285528
PLU 10317
PO51032871

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2	Wartung, Reinigung und Pflege	24
		Reinigung der Grillplatten	24
Allgemeines	3	Entnahme der Grillplatten	24
Einführung	3	Auffangschale reinigen	25
EU-Konformitätserklärung	3	Grillthermometer reinigen	25
Bestimmungsgemäße Verwendung	3		
Produktbestandteile/ Lieferumfang	4	Störung und Behebung	26
Sicherheit	7	Technische Daten	27
Allgemeine Sicherheitshinweise	7	Entsorgung	28
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	7	Garantiekarte	29
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten	8		
Gefahren beim Betrieb des Kontaktgrills	9		
Symbolerklärung und weitere Informationen	12		
Aufbau und Montage	13		
Vor dem ersten Gebrauch	13		
Bedienung	14		
Benutzung des Gerätes	14		
Entriegelungsschieber	15		
Allgemeine Bedienung	16		
Einseitiges Grillen	18		
Beidseitiges Grillen	19		
Grillthermometer	20		
Vorinstallierte Programme	21		

Allgemeines

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kontaktgrill von Ambiano entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

Bitte lesen Sie die Anleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen, die vor der Inbetriebnahme von jedem Benutzer verstanden und beachtet werden müssen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

EU-Konformitätserklärung

CE Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de.

Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:



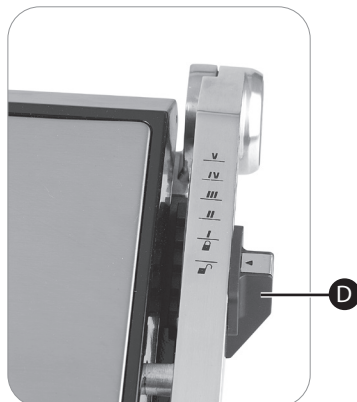
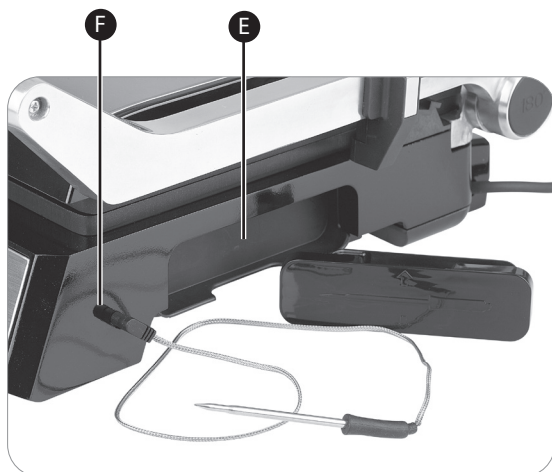
Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Kontaktgrill ist ausschließlich zur Zubereitung/Grillen von geeigneten Lebensmitteln geeignet. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Herausgeber der Anleitung:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Deutschland
info@globaltronics.com

Produktbestandteile / Lieferumfang

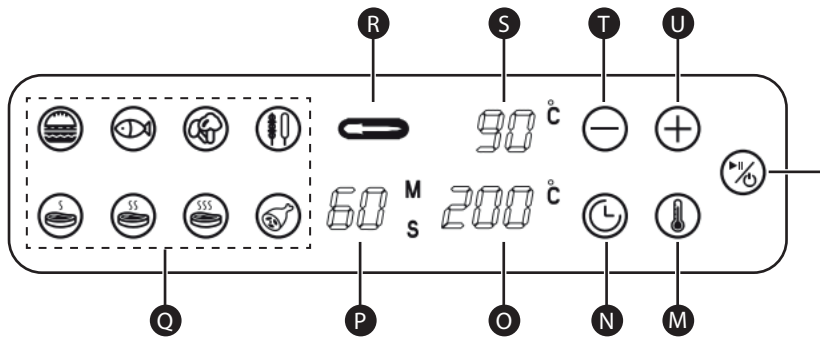




- A) Griff
- B) Gerätedeckel
- C) Entriegelungstaste für 180° Klappfunktion
- D) Entriegelungsschieber (auch Abstandseinstellung)
- E) Aufbewahrungsfach Grillthermometer
- F) Anschlussbuchse Grillthermometer
- G) Bedienfeld
- H) Entriegelungstasten für Grillplatten (2x)
- I) Grillplatten
- J) Auffangschale
- K) Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Bedienfeld (G)



- L) Ein-/Austaste
- M) Taste Temperatur
- N) Taste Zeit
- O) Anzeige Temperatur
- P) Anzeige Zeit
- Q) Programmtasten
- R) Taste Thermometer
- S) Anzeige Thermometer
- T) Taste Reduzierung
- U) Taste Erhöhung

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Sicherheit



Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus

resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Erstickengefahr!**

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Auf-

sicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen!
Stromschlaggefahr!

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert wird. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.

Stromschlaggefahr!

- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann.

Stromschlaggefahr!

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.

Stromschlaggefahr!

- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Gefahren beim Betrieb des Kontaktgrills

- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen – **Brandgefahr!**
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmergeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Gehäuse, Grillplatten usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und

tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.

Verletzungsgefahr!

- Beim Öffnen und Schließen des Gerätedeckels sowie bei der Benutzung des Gerätes kann heißer Dampf austreten – **Verbrühungsgefahr!**
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange es heiß ist oder sich heiße Speisen oder Flüssigkeiten darin bzw. darauf befinden. **Verbrennungsgefahr!**
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann. **Verbrennungsgefahr!**
- Nur Originalzubehör verwenden. Bei der Verwendung von Nicht-Originalzubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Originalzubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehöreile und daraus resultierenden Geräteschäden

erlischt jeglicher Garantieanspruch.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von geeigneten Lebensmitteln, keinesfalls für andere Zwecke. Um Gefährdungen zu vermeiden, geben Sie keine übergroßen Speisen hinein.
- Geben Sie keinesfalls Wasser in heißes oder brennendes Fett.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, fettunempfindliche Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.
- Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehöreile vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen. Niemals heiße Platten anfassen. **Verbrennungsgefahr!**
- Um Gefährdungen zu vermeiden, ziehen Sie immer bei Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Schutzkontakt-

Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

- Stellen und betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf eine/r stabile/n, ebene/n und hitzebeständige/n Standfläche.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie insbesondere die Oberflächen und Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen nach jedem Gebrauch gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Symbolerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!



Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

**Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden
Achtung – bezieht sich auf Sachschäden**



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Vorsicht, heiße Oberflächen! Teile des Kontaktgrills werden sehr heiß. Sie können sich daran verbrennen.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).



Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch



Gefahr

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.



Bei dem ersten Heizvorgang evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z.B. durch Öffnen eines Fensters.

Vor der ersten Benutzung Ihres Gerätes ist es notwendig, das Gerät ca. 5 Minuten leer mit der höchsten Temperatureinstellung aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände von den Grillplatten (I) zu beseitigen.

- Stellen Sie den Kontaktgrill in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.

Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und führen Sie einen Aufheizvorgang, wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben, durch.



Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, schauen Sie bitte im Kapitel „Störung und Behebung“ nach.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Aufheizvorgang aus, trennen es vom Netz und lassen Sie es vollständig auf Raumtemperatur abkühlen.

Reinigen Sie den Kontaktgrill wie im Abschnitt „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Bedienung

Benutzung des Gerätes



Gefahr

Vorsicht beim Grillvorgang und beim Öffnen des Gerätedeckels! Heißer Dampf tritt heraus – Verbrühungsgefahr!



Gefahr

Fassen Sie das Gerät sowie die Zubehörteile nur an dem vorhandenen Griff an und benutzen Sie wärmeisolierte Kochhandschuhe. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Das Gerät sowie die Zubehörteile können sehr heiß sein – Verbrennungsgefahr!



Gefahr

Die Heizzone des Gerätedeckels wird auch erhitzt, wenn dieser geöffnet ist. Seien Sie deshalb besonders vorsichtig, um Verbrennungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.



Verwenden Sie zur Entnahme oder zum Wenden der Speisen keinesfalls metallene oder andere scharfkantige Gegenstände, sondern einen hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie die Speisen nicht, solange Sie sich auf bzw. im Gerät befinden. Dadurch vermeiden Sie, dass die Antihftbeschichtung beschädigt wird.

Beschädigte Beschichtungen erschweren die Entnahme der Speisen, da diese unter Umständen an den Grillplatten haften bleiben.



Sie können den Gerätedeckel auch ganz nach hinten umlegen und erhalten so eine größere Grillfläche.



Im Lieferumfang ist eine Auffangschale enthalten, mit der beim Braten evtl. austretende Flüssigkeiten (Fett, Bratensäfte usw.) aufgefangen werden können. Achten Sie darauf, dass die Auffangschale vor jeder Inbetriebnahme korrekt eingesetzt ist. Überschüssige Flüssigkeiten gelangen über die Ablauföffnung der jeweiligen Grillplatte in die Auffangschale. Entleeren Sie die Fettauffangschale rechtzeitig, um ein Überlaufen zu vermeiden.



Zusätzlich zu den manuellen Einstellmöglichkeiten ist Ihr Gerät mit voreingestellten Programmen ausgestattet, die Sie über die zugehörigen Programmtasten auswählen können.

Um den Kontaktgrill zu betreiben, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.



Geben Sie nicht zu viele Zutaten auf die Grillplatte. Es sollte immer ausreichend Freiraum zwischen den einzelnen Zutaten sein. Legen Sie die Zutaten nicht zu weit an den Rand der Grillplatte.

Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Die Fläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.



Wenn Sie Fleisch grillen möchten, empfehlen wir Ihnen, dieses nicht direkt nach der Entnahme aus dem Kühlschrank auf den Kontaktgrill zu geben, da sehr kaltes Fleisch beim plötzlichen Erwärmen dazu neigt, viel Flüssigkeit abzugeben. Für ein optimales Grillergebnis empfehlen wir Ihnen daher, das Fleisch etwa 20-25 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank zu nehmen.



Konstruktionsbedingt ist die Heizleistung im hinteren, mittleren Bereich der Grillplatten ein wenig geringer. Dies dient unter anderem Ihrer Sicherheit. Wir empfehlen Ihnen daher, in diesem Bereich etwas dünnere bzw. die Zutaten zu grillen, die eine etwas kürzere Garzeit benötigen. Beachten Sie bitte, dass bei Zutaten mit gleicher Beschaffenheit (z.B. Konsistenz, Dicke etc.) die Garzeit in diesem Bereich etwa 2-3 Minuten länger sein kann, bis der gewünschte Zustand (Bräunung, Kerntemperatur, Garpunkt etc.) erreicht ist.



Sie können das Gerät auch zum Toasten von Sandwiches benutzen.

Entriegelungsschieber (D)

Seitlich am Gerät ist ein Entriegelungsschieber (D) angebracht, den Sie auf verschiedene Positionen stellen können. Die einzelnen Einstellmöglichkeiten werden im Folgenden näher beschrieben.

Position  : Mit dieser Einstellung ist die Fixierung des Gerätedeckels (B) entriegelt und er lässt sich bis zu ca. 90° aufklappen.

Position  : Wenn der Gerätedeckel (B) zugeklappt ist (ohne Zutaten), kann mit Hilfe dieser Einstellung der Gerätedeckel (B) in dieser Position fixiert werden. Benutzen Sie diese Einstellung für einen bequemen Transport und beim Verstauen des Gerätes.

Positionen „I“ – „V“: Diese Positionen ermöglichen Ihnen den Abstand zwischen oberer und unterer Grillplatte einzustellen, wobei die Position „I“ den niedrigsten und die Position „V“ den größtmöglichen, fixierbaren Abstand darstellt. Bei diesen Einstellungen wird der Gerätedeckel (B) in der jeweiligen Position so fixiert, dass kein niedriger als der eingestellte Abstand der Grillplatten möglich ist. Verwenden Sie diese Einstellmöglichkeiten, wenn Sie nicht möchten, dass das gesamte Gewicht des Gerätedeckels auf die jeweiligen Zutaten drückt (z. B. bei weichen Zutaten wie Fisch).

Allgemeine Bedienung

Wenn Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen, leuchten kurzzeitig sämtliche Symbole und Anzeigen auf dem Bedienfeld (G) auf. Danach wird die Anzeige „OFF“ blinkend in der Anzeige Temperatur (O) dargestellt und die Ein-/Austaste ist beleuchtet. Werden nun keinerlei weitere Einstellungen vorgenommen, verschwindet die blinkende Anzeige „OFF“ nach einiger Zeit.



Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät ca. 1 Stunde nach der letzten Einstellung automatisch ab bzw. wechselt in den Standby-Modus (Bereitschaftsmodus). Ein akustisches Signal ertönt und die Hintergrundbeleuchtung des Displays (D) schaltet sich ab und die Anzeige „OFF“ erscheint auf dem Display (D).



Bei Ihrem Gerät kann die Temperatur in einem Bereich von 80°C - 220°C eingestellt werden. Zudem verfügt der Kontaktgrill über eine Timer-Funktion (Einstellung der Grilledauer). Hierbei können Sie eine Betriebszeit von 1-60 Minuten wählen.



Sie können das Gerät jederzeit durch langandauerndes Drücken der Ein-/Austaste abschalten.

Hinweis: Sie können den Heizvorgang jederzeit durch Drücken der Ein-/Austaste unterbrechen. In diesem Fall wird die Ein-/Austaste (L) blinkend dargestellt.

Einstellen der Temperatur – ohne Einstellung einer Grilledauer (Timer- funktion)

1. Schalten Sie nun das Gerät durch drücken der Ein-/Austaste (L) ein. Sämtliche Tastensymbole leuchten auf, in der Anzeige Temperatur (O) wird der voreingestellte Wert von 200°C und in der Anzeige Zeit (P) der Wert „00“ angezeigt.
2. Drücken Sie nun die Taste Temperatur (M), um in den Temperaturmodus zu gelangen. Die Anzeige Temperatur (O) wird nun blinkend dargestellt.
3. Nehmen Sie nun die ggf. gewünschte Einstellung der Temperatur über die Taste Reduzierung (T) oder die Taste Erhöhung (U) in 5°C-Schritten vor oder belassen Sie die Temperatureinstellung beim voreingestellten Wert von 200°C. Kurze Zeit, nachdem die Einstellung vorgenommen wurde, wird der Wert durchgehend in der Anzeige Temperatur (O) dargestellt.

Tipp: Wenn Sie die Taste Reduzierung (T) oder Erhöhung (U) durchgehend gedrückt halten, läuft die Temperatur in 5°C-Schritten durch.

4. Die Ein-/Austaste (L) wird während des Einstellvorganges blinkend dargestellt. Drücken Sie die Ein-/Austaste (L), um den Heizvorgang des Gerätes zu starten. Die Ein-/Austaste (L) leuchtet nun kontinuierlich und der Heizvorgang beginnt.



Während der Heizphase blinkt der eingestellte Wert in der Temperaturanzeige. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige durchgehend dargestellt. Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang, dies wird wiederum durch das Blinken der Anzeige Temperatur dargestellt. Immer wenn das Gerät heizt, blinkt die Temperaturanzeige.

(Zusätzlich) Grilledauer einstellen (Timerfunktion)

1. Schalten Sie das Gerät durch drücken der Ein-/Austaste (L) ein. Sämtliche Tastensymbole leuchten auf, in der Anzeige Temperatur (O) wird der voreingestellte Wert von 200°C und in der Anzeige Zeit (P) der Wert „00“ angezeigt.
2. Nehmen Sie wie im vorigen Abschnitt beschrieben die Einstellung der gewünschten Temperatur vor.
3. Drücken Sie danach die Taste Zeit (N), um in den Timermodus zu gelangen. Die Anzeige Zeit (P) wird nun blinkend dargestellt.
4. Nehmen Sie nun die gewünschte Einstellung der Grilledauer über die Taste Reduzierung (T) oder die Taste Erhöhung (U) in 1-Minutenschritten vor. Kurze Zeit, nachdem die Einstellung vorgenommen wurde, wird der

Wert durchgehend in der Anzeige Zeit (P) dargestellt.

Tipp: Wenn Sie die Taste Reduzierung (T) oder Erhöhung (U) durchgehend gedrückt halten, läuft Zeit in 1-Minutenschritten durch.

5. Die Ein-/Austaste (L) wird während des Einstellvorganges blinkend dargestellt. Drücken Sie die Ein-/Austaste (L), um den Heizvorgang des Gerätes zu starten. Die Ein-/Austaste (L) leuchtet nun kontinuierlich und der Heizvorgang beginnt.

Wichtiger Hinweis: Die eingestellte Grilledauer wird erst heruntergezählt, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Wenn die eingestellte Grilledauer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet die Heizfunktion ab. Dies wird durch das Blinken der Ein-/Austaste dargestellt.

Einseitiges Grillen:

Sie können mit Ihrem Kontaktgrill „einseitig“ grillen, d. h. Sie benutzen das Gerät als Tischgrill. Wir empfehlen diese Art zu grillen bei weichen und nicht zu dicken Zutaten wie beispielsweise Gemüse etc. oder wenn Sie ganz einfach eine größere Grillfläche nutzen möchten. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

Hinweis: An der linken und rechten Seite des Griffes ist jeweils ein Standfuß. Drehen Sie die beiden Standfüße bis zum Anschlag in die obere Position, bevor Sie den Gerätedeckel (B) auf- bzw. umklappen. Die Standfüße stabilisieren den Gerätedeckel (B) in aufgeklapptem Zustand in der waagerechten Position.

1. Drehen Sie zunächst die beiden Standfüße bis zum Anschlag in die obere Position.
2. Klappen Sie den Gerätedeckel (B) senkrecht bis zum Anschlag auf und drücken dann die seitlich am rechten Klappgelenk angebrachte Entriegelungstaste (C).
3. Klappen Sie den Gerätedeckel (B) nun nach hinten um, so dass die obere und untere Grillplatte eine Fläche bilden.
4. Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an. Schalten Sie das Gerät ein und nehmen die gewünschten Einstellungen der Temperatur und ggf. der Grilledauer (Timer-Funktion) wie unter „Allgemeine Benutzung“ beschrieben vor.
5. Bestreichen Sie die Grillplatten (I) vor dem Einlegen des Grillgutes mit etwas Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl und starten den Heizvorgang.
6. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige Temperatur (O) kontinuierlich dargestellt. Eine ggf. eingestellte Grilledauer wird nun heruntergezählt.

7. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillplatten (I).

8. Wenden Sie Ihr Grillgut nach Bedarf.

Hinweis: Achten Sie immer darauf, dass die Auffangschale (J) komplett in das Gerät eingesetzt ist, so positioniert ist, dass evtl. austretende Flüssigkeiten über die Abflussöffnungen beider Grillplatten in die Auffangschale gelangen können.

Beidseitiges Grillen:

Beim Grillen von Fleisch, Fisch und Sandwiches etc. erzielen Sie auf diese Art das beste Ergebnis. Für „beidseitiges“ Grillen, also ohne das Grillgut wenden zu müssen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an. Schalten Sie das Gerät ein und nehmen die gewünschten Einstellungen der Temperatur und ggf. der Grilldauer (Timer-Funktion) wie unter „Allgemeine Benutzung“ beschrieben vor.
2. Klappen Sie den Gerätedeckel (B) nach oben, indem Sie ihn am Griff (A) nach oben ziehen.
3. Bestreichen Sie die Grillplatten vor dem Einlegen des Grillgutes mit etwas Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl und starten den Heizvorgang.

4. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige Temperatur (O) kontinuierlich dargestellt. Eine ggf. eingestellte Grilledauer wird nun heruntergezählt.

5. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie Ihr Grillgut auf die untere Grillplatte.

6. Klappen Sie nun den Gerätedeckel (B) zu. Benutzen Sie hierfür ausschließlich den Griff (A).



Der Abstand der beiden Grillplatten passt sich beim Zuklappen des Gerätedeckels automatisch an die Dicke Ihres Grillgutes an (bis max. 4-5 cm). Beachten Sie dabei, dass der Deckel grundsätzlich in einem gewissen Bereich schwenkbar, jedoch leicht fixiert ist und so parallel zum Griffgestänge verläuft. Diese Fixierung löst sich in der Regel schon bei leichtem Druck gegen den Deckel, so dass sich die Lage des Deckels und damit der oberen Grillplatte schon beim Zuklappen optimal an das Grillgut anpasst. Zudem haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Abstände der Grillplatten zueinander einzustellen bzw. zu fixieren, beachten Sie hierzu bitte die Hinweise im Abschnitt „Entriegelungsschieber“.

7. Wenn Ihr Grillgut den gewünschten Zustand (Bräunungsgrad, medi-

um oder durch etc.) erreicht hat, klappen Sie den Gerätedeckel (B) am Griff (A) nach oben und entnehmen das fertige Grillgut vorsichtig mit einem hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffpfannenwender. Sollte noch Grillgut auf den Grillplatten verbleiben, weil es beispielsweise aufgrund seiner Beschaffenheit (z.B. Konsistenz, Dicke) etc. noch mehr Garzeit benötigt, schließen Sie den Gerätedeckel (B) wieder und lassen es im Gerät, bis es den gewünschten Zustand erreicht hat.

Das Gerät muss nach jeder Benutzung ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden, indem der Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

Grillthermometer



Gefahr

Vorsicht beim Umgang mit dem Grillthermometer, die Messnadel ist sehr spitz. Verletzungsgefahr!



Gefahr

Das Grillthermometer bzw. die Messnadel kann nach der Verwendung heiß sein. Verletzungsgefahr!



Im Lieferumfang ist ein Grillthermometer enthalten, das Sie an das Gerät anschließen und zur Ermittlung der Kerntemperatur Ihres Grillguts nutzen können. Zudem können Sie am Gerät eine gewünschte Kerntemperatur (Zieltemperatur) einstellen, bei deren Erreichen das Gerät die Heizfunktion abschaltet und Sie über ein akustisches Signal über das Erreichen der Zieltemperatur informiert.

Hinweis: Wenn Sie das Grillthermometer in Verbindung mit der Eingabe einer Zieltemperatur verwenden, ist eine gleichzeitige Nutzung der Timerfunktion und auch eine Nutzung der voreingestellten Programme nicht möglich. Möchten Sie die Timerfunktion oder eines der voreingestellten Programme nutzen, können Sie das Grillthermometer nur zur Anzeige der aktuellen Kerntemperatur verwenden.

1. Nehmen Sie zunächst das Aufbewahrungsfach Grillthermometer (E) vom Gehäuse des Gerätes ab und das Grillthermometer samt Anschlussleitung aus dem Aufbewahrungsfach (E).
2. Schließen Sie nun den Verbindungsstecker des Grillthermometers an die dafür vorgesehene Anschlussbuchse (F) des Gerätes an.
3. Die Anzeige Thermometer (S) leuchtet nun auf und zeigt die aktuell vom

Thermometer ermittelte Temperatur an.

4. Führen Sie nun die Messnadel des Grillthermometers in das jeweilige Grillgut ein.
5. Um eine Zieltemperatur einzustellen, drücken Sie die Taste Thermometer (R), die Anzeige Thermometer (S) beginnt zu blinken und Sie können nun über die Taste Reduzierung (T) oder die Taste Erhöhung (U) die gewünschte Zieltemperatur für Ihr Grillgut in 1°C-Schritten einstellen. Kurze Zeit später wechselt die Anzeige Thermometer (S) wieder zur Anzeige der aktuellen Temperatur.

Tipp: Wenn Sie die Taste Reduzierung (T) oder Erhöhung (U) durchgehend gedrückt halten, läuft die Temperatur in 1°C-Schritten durch.

6. Führen Sie nun die Messnadel des Grillthermometers vorzugsweise bis zum Anschlag in das Grillgut ein. Achten Sie darauf, dass die Messnadel etwa mittig, also nicht zu weit im oberen oder unteren Bereich in das Grillgut eingeführt ist.
7. Wenn das Vorheizen des Gerätes beendet ist, also die gewünschte Zubereitungstemperatur erreicht ist, legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillplatte und klappen ggf. den Gerätedeckel (B) zu.
8. Sobald die Kerntemperatur Ihres Grillgutes die eingestellte Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein

akustisches Signal und das Gerät schaltet die Heizfunktion ab.

9. Nehmen Sie Ihr Grillgut umgehend aus dem Gerät, da es sonst durch die gespeicherte Wärme des Gerätes bzw. der Grillplatten (G) weiter gegart wird.
10. Ziehen Sie die Messnadel des Grillthermometers aus dem Grillgut.

Reinigen Sie das abgekühlte Grillthermometer nach dem Gebrauch gründlich und verstauen es im zugehörigen Aufbewahrungsfach (E) und dieses dann an der dafür vorgesehenen Aussparung am Gerätegehäuse.

Vorinstallierte Programme

Zusätzlich zu den manuellen Einstellmöglichkeiten ist Ihr Gerät mit voreingestellten Programmen ausgestattet, die Sie über die zugehörigen Programmtasten auswählen können. Hierbei sind die jeweiligen Zubereitungszeiten und Temperaturen nach der Auswahl eines Programmes bereits voreingestellt und der Vorgang muss lediglich durch das betätigen der Ein-/Austaste (L) gestartet werden.

- ➔ Bitte beachten Sie, dass die voreingestellte Grilldauer auch hier erst heruntergezählt wird, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, wenn also das Vorheizen des Gerätes beendet ist.

- ➔ Wir empfehlen Ihnen Ihre Zutaten erst auf die Grillplatten zu geben, wenn das Vorheizen beendet ist.
- ➔ Wir empfehlen die Nutzung der vorinstallierten Programme nur für beidseitiges Grillen.

Wichtiger Hinweis: Beachten Sie bitte, dass die Programmeinstellungen bzgl. Grilldauer und Temperaturen lediglich Richtwerte für die Zubereitung üblicher Mengen/Größen an Zutaten darstellen. Genaue Temperatur- und Zeitangaben sind von unterschiedlichen Faktoren,

wie beispielsweise der Beschaffenheit (z. B. Größe/Menge oder Konsistenz) und der Ausgangstemperatur der Zutaten, und nicht zuletzt von Ihren eigenen Vorlieben abhängig. Stellen Sie daher vor dem Verzehr sicher, dass die Zutaten den nötigen bzw. von Ihnen gewünschten Gargrad (z. B. medium oder durch) erreicht haben.

Folgende Programme mit zugehörigen Einstellungen stehen zur Auswahl über die entsprechenden Programmtasten (Q) zur Verfügung.

Programm	Grilldauer	Temperatur
Steak – rare/blutig	3 Minuten	160°C
Steak – medium/rosa	3 Minuten	180°C
Steak – well-done/durch	4 Minuten	200°C
Hähnchenkeule	12 Minuten	210°C
Hamburger-Patties	4 Minuten	210°C
Fisch	8 Minuten	220°C
Gemüse	10 Minuten	200°C
Spieße	7 Minuten	220°C

Um das Gerät mit den Programmen zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schalten Sie nun das Gerät durch drücken der Ein-/Austaste (L) ein. Sämtliche Tastensymbole leuchten auf, in der Anzeige Temperatur (O) wird der voreingestellte Wert von 200°C und in der Anzeige Zeit (P) der Wert „00“ angezeigt.
2. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie die entsprechende Programmtaste (Q) drücken. Die voreingestellten Werte werden nun in der jeweiligen Anzeige dargestellt.
3. Drücken Sie die Ein-/Austaste (L), um den Heizvorgang des Gerätes zu starten. Die Ein-/Austaste (L) leuchtet nun kontinuierlich und der Heizvorgang beginnt.
4. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur, sollten Sie Ihre Zutaten auf die untere Grillplatte geben. Mit Erreichen der eingestellten Temperatur, wird auch die Grilledauer heruntergezählt.

Wenn die eingestellte Grilledauer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet die Heizfunktion ab. Dies wird durch das Blinken der Ein-/Austaste dargestellt.

Wartung, Reinigung und Pflege



Ziehen Sie vor dem Reinigen immer das Steckernetzteil und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!



Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!



Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

- Zur Reinigung des Geräteäußeren und des Grillthermometers benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrongenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung der Grillplatten:



Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!



Die Grillplatten sind für eine leichtere Reinigung abnehmbar.



Lassen Sie das Gerät und die Grillplatten vollständig abkühlen, bevor Sie die Grillplatten reinigen. Verbrennungsgefahr!

- Zur Reinigung der Grillplatten (I) von groben Speiseresten verwenden Sie zunächst eine geeignete weiche Bürste oder einen geeigneten Pinsel und anschließend ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrongenes Tuch.

Entnahme der Grillplatten

- Um die Grillplatten (I) zu entnehmen, drücken Sie auf die jeweilige Entriegelungstaste (H) und nehmen sie vom Gerät ab.
- Um die Grillplatten wieder einzusetzen, führen Sie die jeweilige Grillplatte zuerst mit den beiden Öffnungen in die dafür vorgesehenen Fixierungen und drücken sie dann vorne nach unten, bis sie hör- und spürbar einrastet und fixiert ist.
- Reinigen Sie die Grillplatten in spülmittelhaltigem, warmen Wasser und spülen sie anschließend mit klarem Wasser gründlich ab.
- Trocknen Sie die Platten mit einem trockenen Tuch sorgfältig ab.



Alternativ können Sie die vom Gerät abgenommenen Grillplatten auch in der Geschirrspülmaschine reinigen

Auffangschale (J) reinigen:



Gefahr

Entnehmen Sie die Auffangschale erst aus der Halterung am Gerät, wenn sie (einschließlich des Inhaltes) auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- Entnehmen Sie die Auffangschale vorsichtig aus der Halterung des Gerätes und entsorgen den Inhalt vorschriftsmäßig.
- Die Auffangschale können Sie in warmen, spülmittelhaltigem Wasser reinigen. Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.



Alternativ können Sie die vom Gerät abgenommene Auffangschale auch in der Geschirrspülmaschine reinigen

Grillthermometer reinigen



Achtung

Achten Sie darauf, dass ausschließlich die Messnadel aus Metall des Grillthermometers mit Flüssigkeit in Verbindung kommt. Tauchen Sie nicht das gesamte Grillthermometer samt Anschlussleitung oder Anschlussstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Reinigen Sie die Messnadel des Grillthermometers in spülmittelhaltigem Wasser. Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Zur Reinigung des gummierten Bereiches und der Anschlussleitung verwenden Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt- Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
Während der ersten Benutzung tritt leichte Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	Auf den Grillplatten befinden sich schützende Substanzen, welche eine Korrosion während des Transportes verhindern.	Führen Sie einen Heizvorgang ohne Lebensmittel durch. Danach ist die leichte Rauch- und Geruchsentwicklung verschwunden.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der separat beigelegten Garantiekarte. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~
Nennfrequenz:	50-60 Hz
Nennleistung:	1800-2200 W
Schutzklasse:	I

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

Garantiekarte

Artikel: Kontaktgrill GT-SF-KG-03 (AN BE 2007030085807)

(ab Kaufdatum

(Kaufbeleg aufbewahren))

Händler

Firmenname:

Straße/Nr:

PLZ/Ort:

Käufer

Name:

Straße/Nr:

PLZ/Ort:

E-Mail:

(für Statusmeldungen zur Reparatur)

Unterschrift:

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unsere auf der Garantiekarte aufgeführte Serviceadresse zu wenden. Gern stehen wir Ihnen auch telefonisch über die in der Garantiekarte ausgedruckte Service-Hotline zur Verfügung.



Globaltronics Service Center, c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIUM

Hotline: +32 (0) 3 707 14 49, Fax: 03 60 55 043 (zum Örtstarif)

E-Mail: gt-support@teknihall.be

Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt – ohne, dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden – Folgendes:

1. Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
2. Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen, es sei denn, die Garantieansprüche werden innerhalb einer Frist von 2 Wochen nach Ablauf des Garantiezeitraumes erhoben.
3. Ein defektes Gerät übersenden Sie bitte unter Beifügung der Garantiekarte und des Kassenbons portofrei an die Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der Garantiezeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum. Dies gilt auch bei Einsatz eines Vor-Ort-Services.

Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen, bei Gewaltanwendungen oder bei Eingriffen, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden, erlischt. Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte am Gerät oder Schäden, durch die die Garantie erloschen ist, beheben wir gegen Kostenerstattung. Dazu senden Sie das Gerät bitte an unsere Serviceadresse.

AMBIANO®

Gril de contact

GT-SF-KG-03



Sommaire

Sommaire	32	Maintenance, nettoyage et entretien	54
Généralités	33	Nettoyage des plaques de gril	54
Introduction	33	Retrait des plaques de gril	54
Déclaration de conformité UE	33	Nettoyage du récipient collecteur	55
Utilisation conforme	33	Nettoyage du thermomètre de gril	55
Composants / Contenu de l'emballage	34	Pannes et solutions	56
Sécurité	37	Données techniques	57
Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées	37	Recyclage	58
Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques	38	Carte de garantie	59
Risques liés à l'utilisation du gril de contact	39		
Explication des symboles et autres informations	42		
Installation et montage	43		
Avant la première utilisation	43		
Utilisation	44		
Utilisation de l'appareil	44		
Coulisse de déverrouillage	45		
Utilisation générale	46		
Grillades unilatérales	48		
Grillades bilatérales	49		
Thermomètre de gril	50		
Programmes préinstallés	51		

Généralités

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi le gril de contact Ambiano. Vous venez d'acquérir un produit de qualité qui satisfait aux normes de performance et de sécurité les plus élevées. Afin de manipuler correctement l'appareil et de garantir sa longévité, nous vous recommandons de respecter les indications suivantes.

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et notamment les consignes de sécurité avant la mise en service de l'appareil. Vous y trouverez un certain nombre de recommandations importantes et utiles qui doivent être comprises et observées par tous les utilisateurs avant la mise en service. Conservez cette notice d'utilisation et donnez-la avec l'appareil si vous le remettez à une autre personne.

Déclaration de conformité UE

CE La conformité du produit aux normes prescrites par la loi est garantie. Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet sous www.gt-support.de.

L'appareil répond aux exigences de la loi sur la sécurité des produits. Ceci est prouvé par le sigle GS de l'institut de contrôle indépendant :



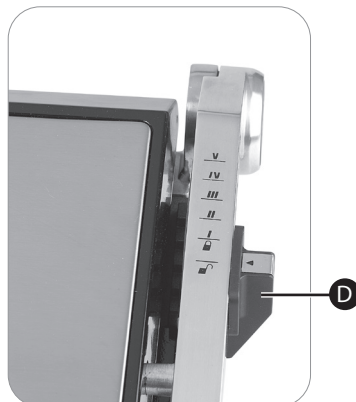
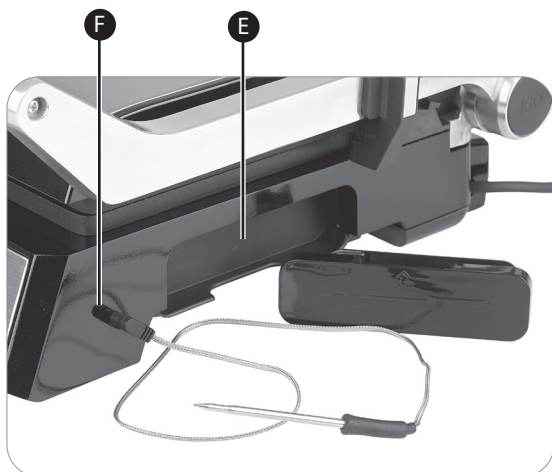
Utilisation conforme

Ce gril de contact est conçu exclusivement pour la préparation/le gril des aliments appropriés. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients d'hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

Éditeur de la notice :
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Allemagne
info@globaltronics.com

Composants / Contenu de l'emballage



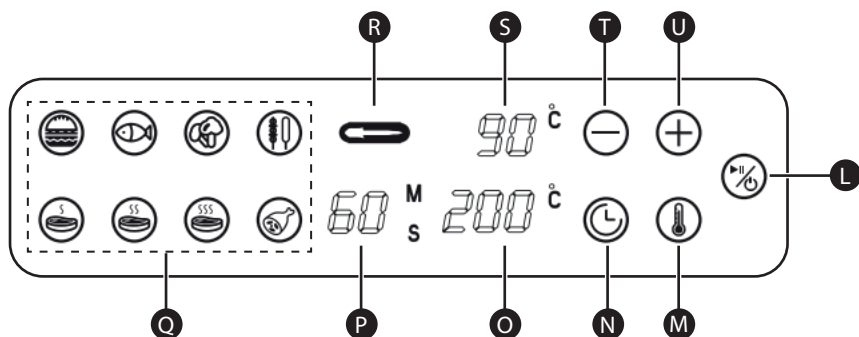


- A) Poignée
- B) Couvercle de l'appareil
- C) Touche de déverrouillage pour la fonction de rabattement à 180°
- D) Coulisse de déverrouillage (également pour le réglage de l'écart entre les plaques)
- E) Compartiment de rangement du thermomètre de grill
- F) Prise de raccordement du thermomètre de grill
- G) Panneau de commande
- H) Touches de déverrouillage des plaques de grill (2x)
- I) Plaques de grill
- J) Récipient collecteur
- K) Notice d'utilisation et carte de garantie (non illustrées)



Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

Panneau de commande (G)



- L) Touche marche/arrêt
- M) Touche température
- N) Touche durée
- O) Affichage de la température
- P) Affichage de la durée
- Q) Touche de programmation
- R) Touche thermomètre
- S) Affichage du thermomètre
- T) Touche réduction
- U) Touche augmentation

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

Sécurité



Veuillez lire et respecter les consignes de sécurité énoncées ci-après. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des risques d'accident et de blessures, ainsi que des dommages matériels ou des dysfonctionnements de l'appareil.

Consignes générales de sécurité

Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées

- Les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisés à utiliser cet appareil, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été instruits quant à son usage

sûr et qu'ils aient compris les dangers en résultant.

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Passé cet âge, les enfants peuvent réaliser ces opérations s'ils sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du câble électrique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques. Par conséquent, utilisez et conservez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas pendre le cordon électrique afin d'éviter que quelqu'un ne tire dessus.
- Conservez l'emballage hors de portée des enfants –
Risque d'asphyxie !

Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.
- Si le cordon électrique est endommagé, seul un atelier spécialisé désigné par le constructeur est autorisé à le remplacer afin d'éviter tout risque de blessure, d'accident ou de dégâts à l'appareil.
- Veillez à ce que la prise secteur se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon à ce que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'accident.
- Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par un personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne afin d'éviter tout accident.
- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers (par exemple sur une triplite).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité –

Risque d'électrocution !

- Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau ! Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un SAV agréé. Ceci vaut également lorsque le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé ou si l'appareil est tombé.
- Risque d'électrocution !**

- Débranchez toujours la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le nettoyage et lors de dysfonctionnements. Ne tirez jamais sur le cordon électrique !

Risque d'électrocution !

- Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants.

Risque d'électrocution !

- Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture du cordon.

Risque d'électrocution !

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés.

Risque d'électrocution !

Risques liés à l'utilisation du grill de contact

- Veillez à placer l'appareil sur une surface plane, anti-dérapante et résistante à la chaleur. Afin d'éviter toute accumulation de chaleur, ne placez pas l'appareil directement contre un mur, sous une étagère suspendue ou à des endroits similaires. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre et de distance de sécurité entre l'appareil et tous les objets fusibles ou inflammables. **Risque d'incendie !**
- Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent provoquer des blessures. Le corps, les plaques de grill et d'autres éléments peuvent devenir très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez les poignées de l'appareil et portez toujours des gants de cuisine calorifuges. Informez également les autres utilisateurs des dangers. **Risque de blessure !**

- Lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle de l'appareil et lorsque l'appareil fonctionne, de la vapeur chaude peut se dégager.

Risque de brûlure !

- Ne déplacez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est chaud ou que des aliments ou liquides chauds se trouvent dedans ou dessus. **Risque de brûlure !**
- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et/ou de le ranger. Rappelez-vous que l'appareil peut rester très chaud même après son arrêt.

Risque de brûlure !

- N'utilisez que les accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires que les accessoires d'origine peut augmenter les risques d'accident. Lors d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires autres que ceux d'origine, la garantie ne s'applique pas. La garantie ne s'applique pas si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation d'ali-

ments adaptés, en aucun cas à d'autres fins. Afin d'éviter toute mise en danger, ne placez pas de morceaux surdimensionnés dans l'appareil.

- Ne versez jamais d'eau dans de la graisse chaude ou enflammée.
- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la graisse, car les projections ne peuvent pas toujours être évitées. La surface doit être facile à nettoyer.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou récurants, ni d'objets pointus pour nettoyer l'appareil, afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Laissez l'appareil et tous les accessoires refroidir à température ambiante avant de les nettoyer. Ne manipulez jamais une plaque chaude.

Risque de brûlure !

- Pour éviter tout danger lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours ce dernier de la prise secteur avec terre et laissez-le refroidir complètement.
- Installez et utilisez l'appareil exclusivement sur une surface

stable, plane et résistante à la chaleur.

- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.
- Laissez l'appareil et tous les accessoires refroidir complètement à température ambiante avant de les nettoyer.
- Après chaque utilisation, nettoyez tout particulièrement les surfaces et les composants qui ont été en contact avec des aliments, en suivant les instructions du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».
- N'utilisez pas de détergents ou de produits récurants puissants.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- Respectez les autres indications du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

Explication des symboles et autres informations

Les symboles et termes d'avertissement suivants figurent dans cette notice d'utilisation, sur l'appareil ou sur l'emballage, ou représentent des informations complémentaires.



Veuillez lire et respecter la notice d'utilisation !



Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.

Danger – Concerne les dommages corporels

Attention – Concerne les dommages matériels



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



Attention ! Surfaces chaudes ! Certains composants du gril de contact peuvent devenir brûlants. Vous risquez de vous brûler.



Ce symbole fait référence aux prescriptions spéciales en matière d'élimination des appareils usagés (voir le chapitre « Recyclage »).

Installation et montage

Avant la première utilisation



Danger

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommages lors du transport, afin d'éviter tout danger. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à notre SAV. Les coordonnées de notre SAV figurent dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

L'appareil est placé dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».



Au cours du premier processus de chauffe, de légères odeurs et fumées peuvent éventuellement apparaître, ce qui est normal. Elles disparaissent après un court instant. Ceci n'est pas le signe d'un dysfonctionnement de l'appareil. Assurez-vous que

l'aération est suffisante, p. ex. en ouvrant une fenêtre.

Avant la première utilisation, il est nécessaire de laisser chauffer l'appareil à vide pendant environ 5 minutes à température maximale, afin d'éliminer les résidus causés par la fabrication industrielle des plaques de gril (I).

- Placez le gril de contact à proximité d'une prise secteur avec terre, et veillez à la bonne accessibilité de cette dernière.

Veillez à ce que la surface du support soit plane, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur.

- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre et faites préalablement chauffer l'appareil à vide, comme indiqué au chapitre « Utilisation de l'appareil ».



Si votre appareil ne fonctionne pas, veuillez vous reporter au chapitre « Pannes et solutions ».

- Après avoir fait chauffer l'appareil, éteignez-le, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement à température ambiante.
- Nettoyez le gril de contact comme indiqué au chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

Utilisation

Utilisation de l'appareil



Danger

Attention lors du fonctionnement du gril et lors de l'ouverture du couvercle de l'appareil ! De la vapeur chaude s'échappe. Risque de brûlure !



Danger

Ne touchez l'appareil et les accessoires qu'au niveau de la poignée prévue à cet effet et utilisez des gants de cuisine calorifuges. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! L'appareil et les accessoires peuvent être très chauds. Risque de brûlure !



Danger

La surface de cuisson du couvercle de l'appareil chauffe également lorsque ce dernier est ouvert. Soyez par conséquent particulièrement prudent, pour éviter toute brûlure et/ou tout dégât matériel.



Pour retirer ou retourner les aliments, n'utilisez en aucun cas des objets métalliques ou pointus, mais une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur. Ne coupez pas les aliments lorsqu'ils se trouvent sur ou dans l'appareil. Vous éviterez ainsi d'abîmer le

revêtement anti-adhésif. Un revêtement abîmé rend plus difficile le retrait des aliments, ces derniers pouvant adhérer aux plaques de gril.



Vous pouvez également complètement ouvrir le couvercle de l'appareil vers l'arrière afin d'obtenir une plus grande surface de gril.



L'appareil est aussi livré avec un récipient collecteur destiné à recueillir les éventuels liquides qui se dégagent lors du rôtiage (graisse, jus de cuisson, etc.). Vérifiez que le récipient collecteur est correctement positionné avant chaque mise en service. Les excédents de liquides s'écoulent dans le récipient collecteur par l'orifice d'évacuation de chaque plaque de gril. Videz immédiatement le récipient collecteur afin d'éviter tout débordement.



Outre les possibilités de réglage manuelles, votre appareil dispose de programmes préinstallés, que vous pouvez sélectionner grâce aux touches de programmation correspondantes.

**Pour utiliser le gril de contact,
procédez comme suit :**

- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre, et veillez à la bonne accessibilité de cette dernière.



Ne surchargez pas les plaques du gril d'aliments. Il doit toujours y avoir un espace suffisant entre chaque aliment. Ne placez pas les aliments trop au bord de la plaque de gril.

Veillez à ce que la surface du support soit plane, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être résistante à la graisse et facile à nettoyer, car les projections ne peuvent pas toujours être évitées.



Si vous souhaitez faire griller de la viande, nous vous recommandons de ne pas la poser sur le gril de contact directement après l'avoir sortie du réfrigérateur, car une viande très froide tend à rendre beaucoup de liquide lorsqu'elle est soudainement chauffée. Pour un résultat optimal, nous vous recommandons de sortir la viande du réfrigérateur environ 20 à 25 minutes avant de la griller.



En raison de la conception, la puissance calorifique est légèrement plus faible dans la zone arrière centrale des plaques de gril. Cela assure, entre autres, votre sécurité. Nous vous recommandons ainsi de griller dans cette zone des aliments plus fins ou qui nécessitent un temps de cuisson plus court. Veuillez noter que pour des aliments de même nature (p. ex. consistance, épaisseur, etc.), le temps de cuisson dans cette zone peut être prolongé de 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les aliments soient cuits à votre convenance (coloration, température à cœur, point de cuisson, etc.).



Vous pouvez également utiliser l'appareil pour toaster des sandwiches.

Coulisse de déverrouillage (D)

Sur le côté de l'appareil est fixé une coulisse de déverrouillage (D) que vous pouvez mettre sur différentes positions. Vous trouverez ci-après la description des différentes options de réglage.

Position  : sur cette position, la fixation du couvercle de l'appareil (B) est déverrouillée ; il est alors possible

d'ouvrir le couvercle jusqu'à environ 90°.

Position  : sur cette position, il est possible de verrouiller le couvercle de l'appareil (B) lorsque celui-ci est fermé (sans aliments). Utilisez cette position pour faciliter le transport et le rangement de l'appareil.

Positions « I » – « V » : ces positions vous permettent de régler la distance entre la plaque de gril supérieure et la plaque de gril inférieure : la position « I » correspond à la distance réglable la plus faible, et la position « V » à la distance réglable la plus grande. Sur ces positions, le couvercle de l'appareil (B) est fixé dans la position souhaitée, de sorte que la distance entre les plaques de gril ne puisse pas être plus faible que celle qui a été réglée. Utilisez ces possibilités de réglages lorsque vous ne souhaitez pas que tout le poids du couvercle de l'appareil appuie sur les aliments (p. ex. avec des aliments tendres, tels que du poisson).

Utilisation générale

Lorsque vous branchez l'appareil, l'ensemble des icônes et indicateurs du panneau de commande (G) s'allume brièvement. L'affichage « OFF » clignote ensuite dans l'affichage de la température (O) et la touche marche/arrêt s'allume. Si aucun autre réglage n'est entrepris, l'affichage « OFF » clignotant s'éteint après un certain temps.



Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement ou passe en mode veille environ 1 heure après le dernier réglage. Un signal sonore retentit et le rétroéclairage de l'écran est désactivé. L'affichage « OFF » apparaît sur l'écran.



Sur cet appareil, la température peut être réglée entre 80 °C et 220 °C. Le gril de contact dispose également d'une fonction minuterie (réglage de la durée de gril). Vous pouvez sélectionner une durée de fonctionnement comprise entre 1 et 60 minutes.



Vous pouvez éteindre l'appareil à tout moment en appuyant longuement sur la touche marche/arrêt.

Remarque : vous pouvez interrompre à tout moment le processus de chauffe en appuyant sur la touche marche/arrêt. Dans ce cas, la touche marche/arrêt (L) clignote.

Réglage de la température – sans réglage d'une durée de gril (fonction minuterie)

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt (L) pour allumer l'appareil. Tous les symboles s'allument. La valeur pré-réglée dans l'affichage de la température (O) est de 200 °C, tandis que la valeur « 00 » est indiquée dans l'affichage de la durée (P).
2. Appuyez ensuite sur la touche température (M) pour passer en mode température. L'affichage de la température (O) se met à clignoter.
3. Procédez ensuite au réglage éventuel de la température souhaitée par paliers de 5 °C à l'aide de la touche réduction (T) ou augmentation (U), ou bien conservez la valeur pré-réglée de 200 °C. La valeur apparaît en continu sur l'affichage de la température (O) peu de temps après le réglage.

Conseil : la température peut être réglée en continu par paliers de 5 °C en maintenant la touche réduction (T) ou augmentation (U) appuyée.

4. La touche marche/arrêt (L) clignote tout au long du processus de réglage. Appuyez sur la touche marche/arrêt (L) pour démarrer le processus de chauffe de l'appareil. La touche marche/arrêt (L) s'allume alors en continu, et le processus de chauffe commence.



Lors du processus de chauffe, la valeur réglée clignote dans l'affichage de la température. Dès que la température réglée est atteinte, l'affichage s'éclaire en continu. Si la température baisse en dessous de la valeur programmée, l'appareil se remet à chauffer et l'affichage de la température clignote à nouveau. L'affichage de la température clignote tant que l'appareil chauffe.

(Option) Régler la durée de gril (fonction minuterie)

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt (L) pour allumer l'appareil. Tous les symboles s'allument. La valeur pré-réglée dans l'affichage de la température (O) est de 200 °C, tandis que la valeur « 00 » est indiquée dans l'affichage de la durée (P).
2. Procédez au réglage de la température souhaitée comme indiqué dans la section précédente.
3. Appuyez ensuite sur la touche durée (N) pour passer en mode minuterie. L'affichage de la durée (P) se met à clignoter.
4. Procédez alors au réglage souhaité de la durée de gril par paliers de 1 minute à l'aide de la touche réduction (T) ou augmentation (U). La valeur apparaît en continu dans l'affichage de la durée (P) peu de temps après le réglage.

Conseil : la durée peut être réglée en continu par paliers de 1 minute en maintenant la touche réduction (T) ou augmentation (U) appuyée.

5. La touche marche/arrêt (L) clignote tout au long du processus de réglage. Appuyez sur la touche marche/arrêt (L) pour démarrer le processus de chauffe de l'appareil. La touche marche/arrêt (L) s'allume alors en continu, et le processus de chauffe commence.

Remarque importante : la durée de gril réglée n'est décomptée qu'une fois que l'appareil a atteint la température réglée.

Lorsque la durée de gril réglée est écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil interrompt le processus de chauffe. Il l'indique par le clignotement de la touche marche/arrêt.

Grillades unilatérales :

Avec votre gril de contact, vous pouvez griller « à l'unilatérale », c'est-à-dire que vous utilisez l'appareil en tant que gril de table. Nous recommandons cette utilisation pour les aliments tendres et peu épais, tels que des légumes, etc. ou si vous souhaitez simplement utiliser une plus grande surface de gril. Pour ce faire, procédez comme suit :

Remarque : des pieds se trouvent sur les côtés gauche et droit de la poignée. Tournez les deux pieds jusqu'à la butée vers la position supérieure avant d'ouvrir ou de rabattre le couvercle de l'appareil (B). Les pieds stabilisent le couvercle de l'appareil (B) à l'horizontale lorsque l'appareil est ouvert.

1. Tournez d'abord les deux pieds jusqu'à la butée vers la position supérieure.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil (B) à la verticale jusqu'à la butée et appuyez sur la touche de déverrouillage (C) situé sur le côté au niveau de l'articulation à droite.
3. Ouvrez ensuite complètement le couvercle de l'appareil (B) afin que les plaques de gril inférieure et supérieure forment ensemble une surface de gril.
4. Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre. Allumez l'appareil et réglez la température ou la durée de gril (fonction minuterie) souhaitée comme décrit au chapitre « Utilisation générale ».
5. Enduisez les plaques de gril (I) d'une petite quantité de beurre, de margarine ou d'huile végétale résistante à la chaleur puis démarrez le processus de chauffe.
6. Dès que la température réglée est atteinte, l'affichage de la température (O) s'éclaire en continu. Si une durée de gril a été réglée, son décompte commence.

7. Une fois la température souhaitée atteinte, déposez les aliments à cuire sur les plaques de gril (I).
8. Si besoin, retournez les aliments.

Remarque : veillez toujours à ce que le récipient collecteur (J) soit complètement encastré dans l'appareil, de manière à pouvoir recueillir d'éventuels liquides s'écoulant des orifices d'écoulement des deux plaques de gril.

Grillades bilatérales :

Vous obtiendrez le meilleur résultat avec ce mode de grillade lorsque vous grillez viande, poisson et sandwiches, etc. Pour des grillades « bilatérales », sans avoir besoin de retourner les aliments à cuire, procédez comme suit :

1. Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre. Allumez l'appareil et réglez la température ou la durée de gril (fonction minuterie) souhaitée comme décrit au chapitre « Utilisation générale ».
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil (B) vers le haut, à l'aide de la poignée (A).
3. Enduisez les plaques de gril d'une petite quantité de beurre, de margarine ou d'huile végétale résistante à la chaleur sans poser les aliments à cuire, puis démarrez le processus de chauffe.
4. Dès que la température réglée est atteinte, l'affichage de la température

(O) s'éclaire en continu. Si une durée de gril a été réglée, son décompte commence.

5. Une fois la température souhaitée atteinte, déposez les aliments à cuire sur la plaque de gril inférieure.
6. Refermez à présent le couvercle de l'appareil (B). Pour ce faire, utilisez exclusivement la poignée (A).



La distance entre les deux plaques de gril s'adapte automatiquement à l'épaisseur de vos aliments à cuire lorsque le couvercle de l'appareil est fermé (jusqu'à 4-5 cm).

Veillez noter que le couvercle peut être pivoté dans une certaine mesure, mais qu'il reste légèrement fixé et donc parallèle à la poignée. Cette fixation peut en général être desserrée en appliquant une légère pression sur le couvercle, de manière à ce que la position du couvercle et donc celle de la plaque de gril supérieure s'adapte de manière optimale aux aliments à cuire lorsque le couvercle est fermé. En outre, vous avez la possibilité de régler ou de fixer différentes distances entre les plaques de gril ; veuillez vous reporter aux recommandations du chapitre « Coulisse de déverrouillage ».

7. Quand les aliments sont cuits à votre convenance (degré de coloration, à point ou bien cuit, etc.), ouvrez le couvercle de l'appareil (B) vers le haut à l'aide de la poignée (A) et retirez les aliments cuits avec précaution à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur. Si un aliment doit être laissé sur les plaques de gril parce qu'il nécessite un temps de cuisson supplémentaire du fait de sa nature (par ex. consistance, épaisseur, etc.), refermez le couvercle de l'appareil (B) et laissez l'aliment dans l'appareil jusqu'à ce qu'il soit cuit à votre convenance.

Après chaque utilisation, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur. Pour ce faire, retirez la fiche de la prise secteur avec terre. Laissez refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

Thermomètre de gril



Danger

Attention lors de l'utilisation du thermomètre de gril, la sonde est très pointue. Risque de blessure !



Danger

Le thermomètre de gril et la sonde peuvent être très chauds après utilisation. Risque de blessure !



La livraison comprend un thermomètre de gril que vous pouvez raccorder à l'appareil afin de mesurer la température à cœur de vos aliments. En outre, vous pouvez définir une température à cœur (température cible) souhaitée. Lorsque celle-ci est atteinte, l'appareil interrompt la fonction de chauffe et vous informe via un signal sonore.

Remarque : lorsque vous utilisez le thermomètre de gril avec une température cible définie, il n'est pas possible d'utiliser également la fonction minuterie et les programmes prééglés. Si vous souhaitez utiliser la fonction minuterie ou l'un des programmes prééglés, vous pouvez utiliser le thermomètre de gril uniquement pour afficher la température à cœur actuelle.

1. Retirez d'abord le compartiment de rangement du thermomètre de gril (E) du corps de l'appareil puis sortez le thermomètre de gril ainsi que le câble électrique du compartiment de rangement (E).
2. Branchez ensuite la fiche de connexion du thermomètre de gril à la prise de raccordement (F) prévue à cet effet sur l'appareil.
3. L'affichage du thermomètre (S) s'éclaire et indique la température actuellement transmise par le thermomètre.

4. Enfoncez la sonde du thermomètre de gril dans l'aliment à cuire.
5. Pour définir une température cible, appuyez sur la touche thermomètre (R). L'affichage du thermomètre (S) commence à clignoter et vous pouvez alors définir la température souhaitée pour votre aliment par pas de 1 °C à l'aide de la touche réduction (T) ou augmentation (U). Peu de temps après, l'affichage du thermomètre (S) affiche de nouveau la température actuelle.

Conseil : la température peut être réglée en continu par paliers de 1 °C en maintenant la touche réduction (T) ou augmentation (U) appuyée.

6. Enfoncez de préférence la sonde du thermomètre de gril dans l'aliment à cuire jusqu'à la butée. Veillez ce faisant à ce que la sonde soit insérée à peu près au milieu de l'aliment à cuire, soit ni trop dans la partie supérieure, ni trop dans celle inférieure.
7. Une fois le préchauffage de l'appareil terminé, c'est-à-dire une fois la température souhaitée pour la préparation du plat atteinte, déposez les aliments à cuire sur les plaques de gril et fermez, le cas échéant, le couvercle de l'appareil (B).
8. Dès que la température à cœur de l'aliment à cuire atteint la température cible réglée, un signal sonore retentit et l'appareil interrompt le processus de chauffe.

9. Retirez rapidement l'aliment à cuire de l'appareil, pour éviter qu'il ne continue à cuire en raison de la chaleur conservée par l'appareil ou les plaques de gril (I).
10. Retirez la sonde du thermomètre de gril de l'aliment à cuire.

Après utilisation, nettoyez bien le thermomètre de gril refroidi et rangez-le dans le compartiment de rangement (E) approprié, puis positionnez ce dernier dans le logement prévu à cet effet dans le corps de l'appareil.

Programmes préinstallés

Outre les possibilités de réglage manuelles, votre appareil dispose de programmes préinstallés, que vous pouvez sélectionner grâce aux touches de programmation correspondantes. Ils permettent de disposer de temps de préparation et de températures préétablies après sélection d'un programme. Pour démarrer le processus de chauffe, il suffit alors d'appuyer sur la touche marche/arrêt (L).

- ➔ Veuillez noter que la durée de gril préétablie n'est décomptée qu'une fois que l'appareil a atteint la température définie, c'est-à-dire lorsque le préchauffage de l'appareil est terminé.
- ➔ Nous vous recommandons de placer vos aliments sur les plaques

de gril uniquement lorsque le préchauffage est terminé.

- ➔ Nous recommandons d'utiliser les programmes préinstallés uniquement pour les grillades bilatérales.

Remarque importante : veuillez noter que les réglages des programmes relatifs à la durée de gril et à la température ne sont que des valeurs indicatives pour la préparation de quantités/tailles d'aliments usuelles. Les informations exactes sur les températures et les durées dépendent grandement

de vos goûts, ainsi que de différents facteurs, tels que la nature (p. ex. taille/quantité ou consistance) ou la température initiale des aliments. Avant de les consommer, assurez-vous donc que les aliments ont atteint le degré de cuisson requis ou souhaité (par exemple, à point ou bien cuit).

Les touches de programmation (Q) proposent les programmes suivants, avec les réglages correspondants. Pour utiliser l'appareil avec les programmes, procédez comme suit :

Programme	Durée de gril	Température
Steak – rare/saignant	3 minutes	160 °C
Steak – medium/bien cuit	3 minutes	180 °C
Steak – well-done/à point	4 minutes	200 °C
Cuisses de poulet	12 minutes	210 °C
Steaks hachés	4 minutes	210 °C
Poisson	8 minutes	220 °C
Légumes	10 minutes	200 °C
Brochettes	7 minutes	220 °C

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt (L) pour allumer l'appareil. Tous les symboles s'allument. La valeur pré-réglée dans l'affichage de la température (O) est de 200 °C, tandis que la valeur « 00 » est indiquée dans l'affichage de la durée (P).
2. Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur la touche de programmation (Q) correspondante. Les valeurs pré-réglées apparaissent alors dans l'affichage correspondant.
3. Appuyez sur la touche marche/arrêt (L) pour démarrer le processus de chauffe de l'appareil. La touche marche/arrêt (L) s'allume alors en continu, et le processus de chauffe commence.
4. Une fois la température réglée atteinte, déposez vos aliments sur la plaque de gril inférieure. Le fait d'atteindre la température réglée déclenche également le décompte de la durée de gril.

Lorsque la durée de gril réglée est écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil interrompt le processus de chauffe. Il l'indique par le clignotement de la touche marche/arrêt.

Maintenance, nettoyage et entretien



Danger

Débranchez toujours l'adaptateur secteur avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger ! Risque d'électrocution !



Danger

Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Risque d'électrocution !



Attention

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou récurants, ni d'objet pointu pour nettoyer l'appareil.

- Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil et le thermomètre de grill, utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Terminez en frottant pour bien sécher.

Nettoyage des plaques de grill :



Danger

Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Risque d'électrocution !



Vous pouvez retirer les plaques de grill pour les nettoyer plus facilement.



Danger

Laissez complètement refroidir l'appareil et les plaques de grill avant de les nettoyer.
Risque de brûlure !

- Pour nettoyer les plaques de grill (I) des restes d'aliments grossiers, utilisez pour commencer une brosse douce adaptée ou un pinceau approprié et enfin un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.

Retrait des plaques de grill

- Pour retirer les plaques de grill (I), appuyez sur la touche de déverrouillage correspondante (H) et ôtez les plaques de grill de l'appareil.
- Pour insérer à nouveau les plaques de grill, faites d'abord glisser chaque plaque de grill avec les deux ouvertures dans les fixations prévues à cet effet et appuyez ensuite sur l'avant vers le bas, jusqu'à ce que vous les sentiez et les entendiez s'encliqueter et se fixer.
- Nettoyez les plaques de grill dans de l'eau chaude contenant du liquide vaisselle et rincez-les ensuite abondamment à l'eau claire.
- Séchez soigneusement les plaques avec un chiffon sec.



Vous pouvez aussi passer les plaques de gril retirées de l'appareil au lave-vaisselle.

Nettoyage du récipient collecteur (J)



Danger

Ne retirez le récipient collecteur du support de l'appareil qu'une fois ce dernier (et son contenu) refroidi à température ambiante.

- Retirez doucement le récipient collecteur du support de l'appareil et mettez son contenu au rebut selon les instructions.
- Le récipient collecteur peut être nettoyé dans de l'eau chaude contenant du produit vaisselle. Rincez-le ensuite abondamment à l'eau claire et laissez-le complètement sécher.



Vous pouvez aussi passer le récipient collecteur retiré de l'appareil au lave-vaisselle.

Nettoyage du thermomètre de gril



Attention

Veillez à ce que seule la sonde en métal du thermomètre de gril entre en contact avec des liquides. Ne plongez pas l'intégralité du thermomètre de gril, câble électrique et fiche de raccordement, dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Nettoyez la sonde du thermomètre de gril avec de l'eau contenant du produit vaisselle. Rincez-le ensuite abondamment à l'eau claire et laissez-le complètement sécher.
- Utilisez un chiffon sec ou tout au plus légèrement humide et bien essoré pour nettoyer la partie en caoutchouc et le câble électrique.
- Terminez en frottant pour bien sécher.

Pannes et solutions

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur avec terre.	Insérez la fiche dans la prise secteur avec terre.
Lors de la première utilisation, de légères odeurs et fumées apparaissent.	Les plaques de gril sont recouvertes de matières protectrices qui empêchent toute corrosion pendant le transport.	Faites chauffer l'appareil sans y mettre d'aliments. Les légères odeurs et fumées disparaissent ensuite.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre SAV. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées de notre service client dans nos conditions de garantie.

Étant donné que nos produits sont constamment perfectionnés et améliorés, des modifications techniques et de design sont possibles. Cette notice d'utilisation peut également être téléchargée sous forme de fichier pdf depuis notre site Internet www.gt-support.de.

Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~
Fréquence nominale :	50-60 Hz
Puissance nominale :	1800-2200 W
Classe de protection :	I

Recyclage

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil

Éliminez le produit conformément aux dispositions applicables dans votre pays.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources. Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules

qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage.

Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs. Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.

D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

Carte de garantie

Article : Gril de contact GT-SF-KG-03 (AN BE 2007030085807)

À compter de la date d'achat
(conserver la preuve d'achat)

Distributeur

Nom de la société :

N°/Rue :

Code postal/Ville :

Acheteur

Nom :

N°/Rue :

Code postal/Ville :

E-mail :

Signature :

(Pour les messages concernant l'état en cas de réparation)

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter le service après-vente indiqué sur la carte de garantie. Vous pouvez également nous contacter par téléphone au numéro figurant sur cette carte.



Globaltronics Service Center, c/o teknikhall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIUM

Hotline: +32 (0) 3 707 14 49, Fax: 03 60 55 043 (au tarif local)

Mail: gt-support@technikhall.be

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) :

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit. La garantie consiste soit en la réparation des défauts de matériaux et de fabrication soit en l'échange du produit. Ce service est gratuit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation effectuée au-delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.
3. Vous devez envoyer le produit défectueux accompagné de la carte de garantie et du ticket de caisse au service après-vente sans payer le port. Avant d'envoyer l'appareil, veuillez appeler notre service après-vente. Dans de nombreux cas, vos problèmes peuvent déjà être résolus par ce moyen. Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevez l'appareil réparé ou un nouvel appareil. La réparation ou l'échange du produit ne modifie pas la durée initiale de la garantie qui reste de 3 ans à partir de la date d'achat.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non-respect des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un SAV non-mentionné sur la carte de garantie.

Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparation seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au SAV mentionné. Sous réserve de modifications techniques !

AMBIANO®

Contactgrill

GT-SF-KG-03



Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	62	Onderhoud, reiniging en verzorging	84
Algemeen	63	Grillplaten reinigen	84
Inleiding	63	Grillplaten verwijderen	84
EU-conformiteitsverklaring	63	Opvangbak reinigen	85
Gebruik volgens de voorschriften	63	Grillthermometer reinigen	85
Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen	64	Storing en oplossing	86
Veiligheid	67	Technische gegevens	87
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens	67	Afvoeren	88
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten	68	Garantiekartaat	89
Gevaren bij het werken met de contactgrill	69		
Verklaring symbolen en verdere informatie	72		
Opbouw en montage	73		
Voor het eerste gebruik	73		
Bediening	74		
Gebruik van het apparaat	74		
Ontgrendelingsschuif	75		
Algemene bediening	76		
Aan één kant grillen	78		
Aan beide kanten grillen	79		
Grillthermometer	80		
Vooraf geïnstalleerde programma's	81		

Algemeen

Inleiding

Hartelijk dank dat u gekozen hebt voor de contactgrill van Ambiano. Hiermee hebt u een kwalitatief hoogwaardig product aangeschaft, dat voldoet aan de hoogste prestatie- en veiligheidsstandaards. Voor de juiste omgang en een lange levensduur raden wij u aan de volgende aanwijzingen in acht te nemen.

Lees de handleiding en vooral de veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. U vindt een aantal belangrijke en nuttige aanwijzingen die voor het in gebruik nemen door iedere gebruiker begrepen en opgevolgd moeten worden. Bewaar de bedieningshandleiding en geef deze mee als u het apparaat aan iemand anders geeft.

EU-conformiteitsverklaring

CE De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gegarandeerd. De volledige conformiteitsverklaring is te vinden op het internet onder www.gt-support.de. Het apparaat voldoet aan de eisen van de Duitse wet op productveiligheid. Dit wordt aangetoond met het GS-teken van het onafhankelijke testinstituut:



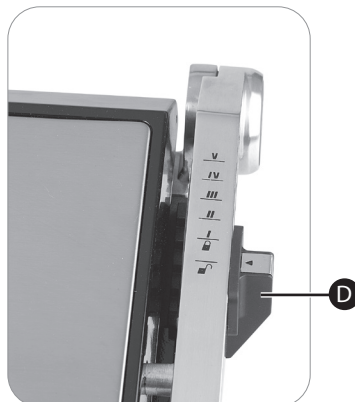
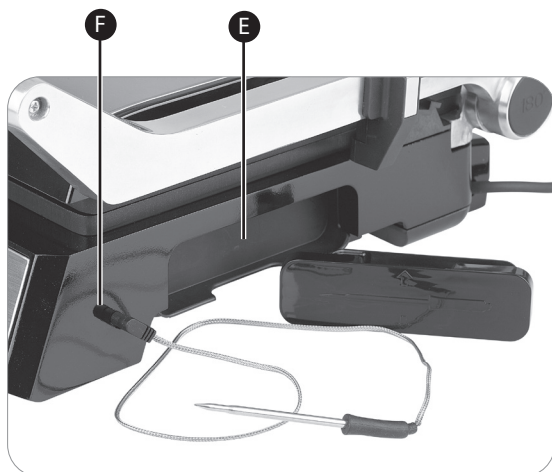
Gebruik volgens de voorschriften

Deze contactgrill is alleen geschikt voor het bereiden/grillen van geschikte levensmiddelen. Bovendien is het apparaat niet bestemd voor commercieel gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in de privéhuishouding, maar niet in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële bedrijven, niet in agrarische bedrijven en niet door klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen of ontbijtpensions. Iedere andere toepassing van of wijziging aan het apparaat is niet volgens de voorschriften en is principieel verboden. Voor schade die ontstaan is door niet reglementair gebruik of een verkeerde bediening, kan geen aansprakelijkheid geaccepteerd worden.

Uitgever van de handleiding:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Duitsland
info@globaltronics.com

Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen



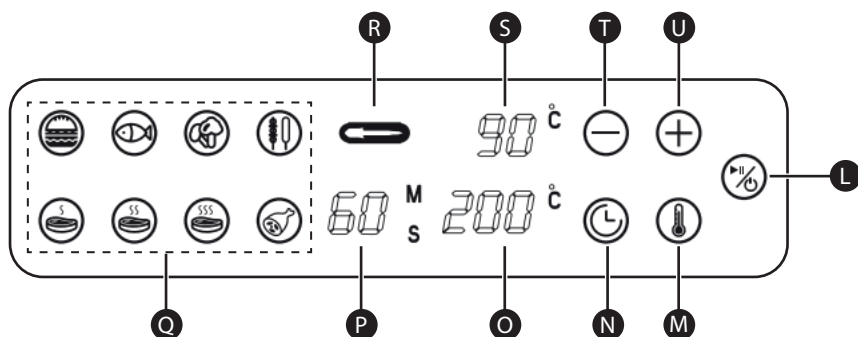


- A) Handgreep
- B) Apparaatdeksel
- C) Ontgrendelingsknop voor 180° uitklapfunctie
- D) Ontgrendelingssschuif (ook afstandsinstelling)
- E) Opbergvak voor de grillthermometer
- F) Aansluitbus grillthermometer
- G) Bedieningspaneel
- H) Ontgrendelingsknoppen voor grillplaten (2 x)
- I) Grillplaten
- J) Opvangbak
- K) Gebruiksaanwijzing en garantiekaart (zonder afb.)



Technische en optische wijzigingen voorbehouden.

Bedieningspaneel (G)



- L) Aan-/uittoets
- M) Toets temperatuur
- N) Toets tijd
- O) Temperatuurdisplay
- P) Tijddisplay
- Q) Programmatoetsen
- R) Toets thermometer
- S) Thermometerdisplay
- T) Verlagingsstoets
- U) Verhogingsstoets

Technische en optische wijzigingen voorbehouden.

Veiligheid



Lees alle onderstaande veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig en neem deze in acht. Bij het niet in acht nemen bestaat er gevaar voor ernstige ongelukken en verwondingen en het risico voor materiële schade en schade aan het apparaat.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd werden over het veilige gebruik van het apparaat en de eventu-

eel daaruit voortkomende gevaren begrepen hebben.

- Het reinigen en het onderhoud door de gebruiker mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Het apparaat en het netsnoer moeten uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen herkennen het gevaar niet dat ontstaan kan bij het omgaan met elektrische apparaten. Gebruik en bewaar het apparaat daarom buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat het snoer niet naar beneden hangen, zodat er niet aan getrokken kan worden.
- Houd het verpakkingsmateriaal verwijderd van kinderen – **verstikkingsgevaar!**

Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten

- Sluit het apparaat alleen aan een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact aan met een netspanning die in overeenstemming is met de opgave op het typeplaatje.
- Als het snoer beschadigd is, mag dit alleen vervangen worden door een door de fabrikant genoemd servicestation om gevaar voor letsel en ongevallen of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het stopcontact in de buurt zit van het apparaat en goed bereikbaar is, zodat de stekker er in geval van storing snel uitgehaald kan worden.
- Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door erkende werkplaatsen. Niet deskundig gerepareerde apparaten vormen een gevaar voor de gebruiker.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het aanstaat

om ongevallen te voorkomen.

- Om ongelukken te voorkomen, mogen er nooit meerdere huishoudelijke apparaten aan hetzelfde geaarde stopcontact aangesloten worden (bijv. met een 3-weg stekker).
- Dompel het apparaat nooit in water en gebruik het niet buiten, zodat het niet blootgesteld wordt aan regen of ander vocht! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Indien het apparaat toch in het water gevallen zou zijn, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact en haal dan het apparaat eruit! Gebruik het apparaat daarna niet meer, maar laat het eerst controleren door een erkend servicestation. Dit geldt ook als het snoer of het apparaat beschadigd is of als het apparaat gevallen is. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het ap-

paraat niet gebruikt wordt en voor iedere reiniging of bij storingen! Nooit aan het snoer trekken! **Gevaar voor een elektrische schok!**

- Let erop dat het snoer of het apparaat nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen geplaatst wordt. Leg het snoer zo neer dat het niet in contact komt met hete of scherpe voorwerpen.

Gevaar voor een elektrische schok!

- Knik het netsnoer in geen geval, want dit kan leiden tot een breuk in het snoer.

Gevaar voor een elektrische schok!

- Gebruik het apparaat niet als u op een vochtige ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Open het apparaat nooit zelf en probeer in geen geval om met metalen voorwerpen in het apparaat te komen.

Gevaar voor een elektrische schok!

Gevaren bij het werken met de contactgrill

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, slipvrije en hittebestendige ondergrond staat. Plaats het apparaat niet direct tegen een wand of onder een hangkastje of iets dergelijks, om een opeenhoping van hitte te voorkomen. Dek het apparaat niet af tijdens de werking. Zorg voor voldoende vrije ruimte en een veilige afstand ten opzichte van gemakkelijk smeltende en brandbare voorwerpen – **brandgevaar!**
- Bij het gebruik van elektrische verwarmingsapparaten ontstaan hoge temperaturen die verwondingen kunnen veroorzaken. De behuizing, grillplaten enz. kunnen zeer heet worden. Raak de hete oppervlakken nooit met blote handen aan! Gebruik de daarvoor aanwezige handgrepen en draag hiervoor altijd warmte-isolerende keukenhandschoenen. Wijs ook andere

gebruikers op de gevaren.

Gevaar voor verwondingen!

- Bij het openen en sluiten van het apparaatdeksel en bij het gebruik van het apparaat kan hete stoom ontsnappen
– **verbrandingsgevaar!**
- Verplaats het apparaat nooit zolang het heet is of als zich hete gerechten of vloeistoffen in of op het apparaat bevinden. **Verbrandingsgevaar!**
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt en/of opbergt. Hou er rekening mee dat het apparaat, ook nadat het uitgeschakeld is, nog zeer heet kan zijn. **Verbrandingsgevaar!**
- Gebruik alleen originele accessoires. Bij het gebruik van niet-originele accessoires bestaat er verhoogd gevaar voor ongevallen. Bij ongevallen of schade met niet-originele accessoires wordt geen enkele aanspraak aanvaard. Bij het gebruik van accessoires van andere fabrikanten en daaruit voortvloeiende schade aan het apparaat vervalt elke aanspraak op garantie.

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de bereiding van daarvoor geschikte levensmiddelen, in geen geval voor andere doeleinden. Plaats om gevaarlijke situaties te voorkomen geen te grote etenswaren in het apparaat.
- Giet in geen geval water in heet of brandend vet.
- Zet het apparaat op een vlakke ondergrond die ongevoelig is voor vet, want spatten kunnen niet altijd voorkomen worden. De ondergrond moet gemakkelijk schoon te maken zijn.
- Gebruik voor het reinigen nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen of voorwerpen met scherpe randen, om beschadigingen aan de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Laat het apparaat en alle accessoires voor het reinigen eerst afkoelen tot kamertemperatuur. Raak hete platen nooit aan. **Verbrandingsgevaar!**
- Trek altijd de stekker uit het geaarde stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en laat

het apparaat volledig afkoelen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Zet en gebruik het apparaat uitsluitend op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbediening.
- Laat het apparaat en alle accessoires volledig afkoelen voor de reiniging.
- Reinig na elk gebruik in het bijzonder de oppervlakken en onderdelen die met levensmiddelen in contact komen. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk „Onderhoud, reiniging en verzorging“.
- Gebruik geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen.
- Let erop dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt.
- Neem alle andere aanwijzingen in het hoofdstuk „Onderhoud, reiniging en verzorging“ in acht.

Verklaring symbolen en verdere informatie

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze bedieningshandleiding, op het apparaat en/of op de verpakking gebruikt of dienen voor de weergave van extra informatie.



Gebruiksaanwijzing lezen en in acht nemen!



Belangrijke veiligheidsaanwijzingen worden gekenmerkt met dit symbool.

Gevaar – met betrekking tot persoonlijk letsel

Let op – met betrekking tot materiële schade



Belangrijke informatie wordt gekenmerkt met dit symbool



Let op, hete oppervlakken! Delen van de contactgrill worden zeer heet. U kunt zich eraan verbranden.



Dit symbool wijst op speciale voorschriften voor de verwijdering van oude apparaten (zie hoofdstuk "Afvoeren").

Opbouw en montage

Voor het eerste gebruik



Gevaar

Controleer het apparaat na het uitpakken op volledigheid en eventuele transportschade om gevaarlijke situaties te voorkomen. Gebruik het in geval van twijfel niet, maar neem in dat geval contact op met onze klantenservice. Het serviceadres vindt u in onze Garantiebepalingen op de Garantiekaart.

Uw apparaat bevindt zich in een verpakking om het te beveiligen tegen transportschade.

- Haal het apparaat voorzichtig uit zijn verpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking.
- Verwijder de stofresten van de verpakking van het apparaat en alle accessoires volgens de opgaven in hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".



Een eventuele lichte geur en lichte rookontwikkeling tijdens het eerste verwarmingsproces zijn normaal en verdwijnen na korte tijd. Dit is geen storing van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie, bijv. door een raam open te zetten.

Laat het apparaat gedurende ongeveer 5 minuten leeg en op de hoogste temperatuurstand opwarmen voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Zo worden door het fabricageproces veroorzaakte restanten van de grillplaten (!) verwijderd.

- Zet de contactgrill in de buurt van een geaard stopcontact. Zorg ervoor dat het geaarde stopcontact goed bereikbaar is.

Zorg voor een vlakke, droge, slipvrije en hittebestendige ondergrond.

- Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact en voer een verwarmingsproces uit zoals beschreven in het hoofdstuk "Gebruik van het apparaat".



Mocht uw apparaat niet functioneren, raadpleeg dan het hoofdstuk "Storing en oplossing".

- Zet het apparaat na het verwarmingsproces uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen tot kamertemperatuur.

Reinig de contactgrill zoals beschreven in het hoofdstuk „Onderhoud, reiniging en verzorging“.

Bediening

Gebruik van het apparaat



Gevaar

Wees voorzichtig tijdens het grillen en bij het openen van het apparaatdeksel! Er komt hete stoom uit – verbrandingsgevaar!



Gevaar

Pak het apparaat en de accessoires alleen vast aan de aanwezige handgreep en gebruik warmte-isolerende keukenhandschoenen. Raak de hete oppervlakken nooit met blote handen aan! Het apparaat en de accessoires kunnen zeer heet zijn – verbrandingsgevaar!



Gevaar

De verwarmingszone van het apparaatdeksel wordt ook verhit als het deksel geopend is. Wees dus bijzonder voorzichtig om brandwonden en/of materiële schade te voorkomen.



Gebruik nooit metalen of andere voorwerpen met scherpe randen om het voedsel te verwijderen of om te draaien. Gebruik in plaats daarvan een hittebestendige spatel van kunststof of hout. Snijd het voedsel niet zolang het zich nog op of in het apparaat bevindt. Daardoor voorkomt u dat de antiaanbak-

laag beschadigd wordt. Een beschadigde antiaanbaklaag maakt het moeilijk om voedsel te verwijderen, omdat het aan de grillplaten kan blijven plakken.



U kunt het apparaatdeksel ook helemaal naar achteren klappen om een groter grilloppervlak te creëren.



Er wordt een opvangbak meegeleverd om vloeistoffen (vet, braadvocht enz.) op te vangen die kunnen weglekken tijdens het braden. Zorg ervoor dat de opvangbak voor ieder gebruik correct geplaatst is. Overtollig vocht loopt via de afvoeropening van de betreffende grillplaat in de opvangbak. Maak de opvangbak voor het vet op tijd leeg zodat hij niet overloopt.



In aanvulling op de handmatige instelmogelijkheden is uw apparaat uitgerust met vooraf ingestelde programma's die u kunt selecteren met de bijbehorende programmatoetsen.

Om de contactgrill te gebruiken gaat u als volgt te werk:

- Zet het apparaat in de buurt van een geaard stopcontact. Zorg ervoor dat het geaarde stopcontact goed bereikbaar is.



Leg niet te veel ingrediënten op de grillplaat. Er moet altijd genoeg ruimte zijn tussen de afzonderlijke ingrediënten. Leg de ingrediënten niet te dicht bij de rand van de grillplaat.

Zorg voor een vlakke, droge, slipvrije en hittebestendige ondergrond. De ondergrond moet vetbestendig en gemakkelijk schoon te maken zijn, omdat spatten niet altijd te vermijden zijn.



Als u vlees wilt grillen, raden wij u aan het vlees niet op de contactgrill te leggen meteen nadat u het uit de koelkast hebt gehaald. Zeer koud vlees dat plots wordt verhit, heeft de neiging veel vocht te verliezen. Voor een optimaal grillresultaat raden wij u daarom aan het vlees ongeveer 20-25 minuten voor het grillen uit de koelkast te halen.



Vanwege het ontwerp is het verwarmingsvermogen in het achterste, middelste gedeelte van de grillplaten iets lager. Dit is onder andere bedoeld voor

uw veiligheid. Daarom raden we aan om in dit gebied wat dunnere ingrediënten te grillen of ingrediënten die een iets kortere gaartijd nodig hebben. Let erop dat bij ingrediënten van dezelfde aard (bijv. consistentie, dikte enz.) de gaartijd in dit gebied ongeveer 2-3 minuten langer kan zijn tot de gewenste toestand (bruining, kerntemperatuur, gaarpunt enz.) bereikt is.



U kunt het apparaat ook gebruiken om tosti's te roosteren.

Ontgrendelingsschuif (D)

Aan de zijkant van het apparaat bevindt zich een ontgrendelingsschuif (D) die u in verschillende posities kunt zetten. De afzonderlijke instelmogelijkheden worden onderstaand gedetailleerd beschreven.

Positie  : Met deze instelling is het apparaatdeksel (B) ontgrendeld en kunt u het tot ca. 90° openklappen.

Positie  : Als het apparaatdeksel (B) dichtgeklapt is (zonder ingrediënten), kunt u met deze instelling het apparaatdeksel (B) in deze positie vastzetten. Gebruik deze instelling om het apparaat gemakkelijk te vervoeren en op te bergen.

Posities „I“ - „V“: Met deze posities kunt u de afstand tussen de bovenste en onderste grillplaat instellen, waarbij positie „I“ de laagste en positie „V“ de grootst mogelijke afstand is die kan worden vastgezet. Bij deze instellingen wordt het apparaatdeksel (B) in de gekozen positie vastgezet, zodat de grillplaten niet dicht bij elkaar kunnen komen dan de ingestelde afstand. Gebruik deze instelmogelijkheden als u niet wilt dat het totale gewicht van het apparaatdeksel op de betreffende ingrediënten drukt (bijv. bij zachte ingrediënten zoals vis).

Algemene bediening

Als u het apparaat aansluit op het stroomnet, lichten alle symbolen en displays op het bedieningspaneel (G) even op. Daarna knippert de aanduiding „OFF“ in het temperatuurdisplay (O) en brandt de aan-/uittoets. Als u verder niets instelt, verdwijnt de knipperende „OFF“-aanduiding na enige tijd.



Uit veiligheidsoverwegingen schakelt het apparaat ca. 1 uur na de laatste instelling automatisch uit resp. gaat het in de stand-bymodus. Er klinkt een geluidssignaal, de achtergrondverlichting van het display wordt uitgeschakeld en op het display verschijnt de aanduiding „OFF“.



Bij uw apparaat kan de temperatuur ingesteld worden tussen 80°C en 220°C. De contactgrill beschikt ook over een timerfunctie (instellen van de grilltijd). Hierbij kunt u een werkingsduur van 1-60 minuten kiezen.



Door de aan-/uittoets lang in te drukken, kunt u het apparaat op elk gewenst moment uitschakelen.

Aanwijzing: U kunt het verwarmingsproces op elk moment onderbreken door op de aan-/uittoets te drukken. In dat geval knippert de aan-/uittoets (L).

Temperatuur instellen – zonder een grilltijd in te stellen (timerfunctie)

1. Schakel het apparaat in door op de aan-/uittoets (L) te drukken. Alle toetssymbolen lichten op. Op het temperatuurdisplay (O) verschijnt de vooraf ingestelde waarde van 200°C, op het tijddisplay (P) verschijnt de waarde „00“.
2. Druk nu op de temperatuurtoets (M) om naar de temperatuurmodus te gaan. Het temperatuurdisplay (O) knippert.
3. Stel nu eventueel de gewenste temperatuur in met de verlagingstoets (T) of de verhogingstoets (U) in stappen van 5°C, of laat de temperatuurinstelling op de vooraf ingestelde waarde van 200°C staan. Kort nadat de instelling is gemaakt, wordt de waarde continu weergegeven op het temperatuurdisplay (O).

Tip: Als u de verlagingstoets (T) of de verhogingstoets (U) ingedrukt houdt, wordt de temperatuur in stappen van 5°C aangepast.

4. Tijdens het instellen knippert de aan-/uittoets (L). Druk op de aan-/uittoets (L) om het verwarmingsproces van het apparaat te starten. De aan-/uittoets (L) licht nu continu op en het verwarmingsproces begint.



Tijdens het opwarmen knippert de ingestelde waarde op het temperatuurdisplay. Zodra de ingestelde temperatuur

bereikt is, wordt de aanduiding continu weergegeven. Als de temperatuur weer tot onder de ingestelde waarde daalt, begint het verwarmingsproces opnieuw. Dit wordt wederom weergegeven door het knipperen van het temperatuurdisplay. Telkens als het apparaat aan het verwarmen is, knippert het temperatuurdisplay.

(Bijkomend) grilltijd instellen (timerfunctie)

1. Schakel het apparaat in door op de aan-/uittoets (L) te drukken. Alle toetssymbolen lichten op. Op het temperatuurdisplay (O) verschijnt de vooraf ingestelde waarde van 200°C, op het tijddisplay (P) verschijnt de waarde „00“.
2. Stel de gewenste temperatuur in zoals beschreven in de vorige paragraaf.
3. Druk vervolgens op de tijdtoets (N) om naar de timermodus te gaan. Het tijddisplay (P) knippert.
4. Stel nu de gewenste grilltijd in met de verlagingstoets (T) of de verhogingstoets (U) in stappen van 1 minuut. Kort nadat de grilltijd is ingesteld, wordt de waarde continu weergegeven op het tijddisplay (P).

Tip: als u de verlagingstoets (T) of de verhogingstoets (U) ingedrukt houdt, wordt de tijd in stappen van 1 minuut aangepast.

5. Tijdens het instellen knippert de aan-/uittoets (L). Druk op de aan-/uittoets (L) om het verwarmingsproces van het apparaat te starten. De aan-/uittoets (L) licht nu continu op en het verwarmingsproces begint.

Belangrijke aanwijzing: De ingestelde grilltijd wordt pas afgeteld als het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt heeft.

Als de ingestelde grilltijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat schakelt de verwarmingsfunctie uit. Dit wordt door het knipperen van de aan-/uittoets weergegeven.

Aan één kant grillen:

U kunt met uw contactgrill "aan één kant" grillen, d.w.z. u gebruikt het apparaat als tafelgrill. Wij raden deze manier van grillen aan voor zachte en niet te dikke ingrediënten zoals groenten enz. of als u gewoon een groter grilloppervlak wilt gebruiken. Ga hiervoor als volgt te werk.

Aanwijzing: Aan de linker- en rechterkant van de handgreep zit een voetje. Draai beide voetjes tot aan de aanslag in de bovenste stand voordat u het apparaatdeksel (B) omhoog of omlaag klapt. De voetjes stabiliseren het apparaatdeksel (B) in geopende stand in horizontale positie.

1. Draai eerst beide voetjes tot aan de aanslag in de bovenste stand.
2. Klap het apparaatdeksel (B) verticaal open tot aan de aanslag. Druk dan op de ontgrendelingsknop (C), die zich aan de zijkant naast het rechter klepscharnier bevindt.
3. Klap het apparaatdeksel (B) nu naar achteren zodat de bovenste en onderste grillplaat één oppervlak vormen.
4. Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact. Schakel het apparaat in en stel de gewenste temperatuur en eventueel de grilltijd (timerfunctie) in zoals beschreven onder „Algemeen gebruik“.
5. Smeer de grillplaten (I) in met een beetje boter, margarine of hittebestendige plantaardige olie voordat u het te grillen voedsel erop legt. Start het verwarmingsproces.
6. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, wordt de temperatuur continu weergegeven op het temperatuurdisplay (O). Als u een grilltijd hebt ingesteld, wordt die nu afgeteld.
7. Als de gewenste temperatuur bereikt is, legt u het te grillen voedsel op de grillplaten (I).
8. Keer het te grillen voedsel indien gewenst om.

Aanwijzing: zorg er altijd voor dat de opvangbak (J) volledig in het apparaat zit en zodanig is geplaatst dat eventueel weglekkende vloeistoffen via de

afvoeropeningen van beide grillplaten in de opvangbak kunnen lopen.

Aan beide kanten grillen:

Bij het grillen van vlees, vis, tosti's enz. bereikt u op deze manier het beste resultaat. Voor grillen "aan beide kanten", dus zonder het te grillen voedsel te hoeven keren, gaat u als volgt te werk.

1. Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact. Schakel het apparaat in en stel de gewenste temperatuur en eventueel de grilltijd (timerfunctie) in zoals beschreven onder „Algemeen gebruik“.
2. Klap het apparaatdeksel (B) omhoog door dit aan de handgreep (A) omhoog te trekken.
3. Smeer de grillplaten in met een beetje boter, margarine of hittebestendige plantaardige olie voordat u het te grillen voedsel erop legt. Start het verwarmingsproces.
4. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, wordt de temperatuur continu weergegeven op het temperatuurdisplay (O). Als u een grilltijd hebt ingesteld, wordt die nu afgeteld.
5. Als de gewenste temperatuur bereikt is, legt u het te grillen voedsel op de onderste grillplaat.
6. Klap nu het apparaatdeksel (B) dicht. Gebruik hiervoor uitsluitend de handgreep (A).



De afstand tussen de beide grillplaten past zich bij het dichtklappen van het apparaatdeksel automatisch aan de dikte van het te grillen voedsel aan (tot max. 4-5 cm). Houd er rekening mee dat het deksel in principe binnen een bepaald bereik kan scharnieren, maar lichtjes gefixeerd is om parallel te lopen met de handgreep. Deze fixatie komt meestal al los bij lichte druk tegen het deksel, zodat de positie van het deksel en daarmee de bovenste grillplaat zich al bij het sluiten optimaal aanpast aan het te grillen voedsel. Bovendien kunt verschillende afstanden tussen de grillplaten instellen of fixeren. Raadpleeg hiervoor de aanwijzingen in de paragraaf "Ontgrendelingschuif".

7. Als het te grillen voedsel de gewenste toestand (bruiningsgraad, medium of bien cuit enz.) bereikt heeft, klapt u het apparaatdeksel (B) aan de handgreep (A) omhoog. Verwijder het bereide voedsel voorzichtig met een hittebestendige houten of kunststof spatel. Als er voedsel op de grillplaten blijft liggen, bijvoorbeeld omdat het vanwege zijn aard (bijv. consistentie, dikte enz.) meer gaartijd nodig heeft, sluit u het apparaatdeksel (B) weer en laat u het in het apparaat tot het de gewenste toestand bereikt heeft.

Het apparaat moet na elk gebruik uitgeschakeld worden en de stekker moet uit het geaarde stopcontact gehaald worden. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u het reinigt en/of opbergt.

Grillthermometer



Wees voorzichtig met de grillthermometer, de meetnaald is erg scherp. Gevaar voor verwondingen!



De grillthermometer of de meetnaald kunnen na gebruik heet zijn. Gevaar voor verwondingen!



Er wordt een grillthermometer meegeleverd die u op het apparaat kunt aansluiten en waarmee u de kerntemperatuur van het te grillen voedsel kunt meten. Bovendien kunt u op het apparaat ook een gewenste kerntemperatuur (doeltemperatuur) instellen. Bij het bereiken hiervan schakelt het apparaat de verwarmingsfunctie uit en klinkt er een geluidssignaal dat de doeltemperatuur is bereikt.

Aanwijzing: als u de grillthermometer gebruikt in combinatie met het instellen van een doeltemperatuur, is het niet mogelijk om tegelijkertijd

de timerfunctie te gebruiken, noch om gebruik te maken van een van de vooraf ingestelde programma's. Als u de timerfunctie of een van de vooraf ingestelde programma's wilt gebruiken, kunt u de grillthermometer alleen gebruiken om de actuele kerntemperatuur weer te geven.

1. Haal eerst het opbergvak voor de grillthermometer (E) uit de behuizing van het apparaat en neem de grillthermometer met het aansluit snoer uit het opbergvak (E).
2. Sluit nu de aansluitstekker van de grillthermometer aan op de daarvoor bestemde aansluitbus (F) van het apparaat.
3. Het thermometerdisplay (S) licht nu op en geeft de actuele temperatuur weer die door de thermometer gemeten wordt.
4. Steek de meetnaald van de grillthermometer nu in het te grillen voedsel.
5. Om een doeltemperatuur in te stellen drukt u op de thermometertoets (R). Het thermometerdisplay (S) begint te knipperen. Met de verlagingstoets (T) of de verhogingstoets (U) kunt u nu in stappen van 1°C de gewenste doeltemperatuur voor uw te grillen voedsel instellen. Even later schakelt het thermometerdisplay (S) terug naar de weergave van de actuele temperatuur.

Tip: als u de verlagingstoets (T) of de verhogingstoets (U) ingedrukt houdt, wordt de temperatuur in stappen van 1°C aangepast.

6. Steek nu de meetnaald van de grillthermometer bij voorkeur helemaal in het te grillen voedsel. Let erop dat de meetnaald ongeveer in het midden van het te grillen voedsel zit, dus niet te ver in het bovenste of onderste gedeelte ervan.
7. Als het apparaat klaar is met opwarmen, d.w.z. de gewenste bereidingstemperatuur bereikt is, legt u het te grillen voedsel op de grillplaat. Sluit eventueel het apparaatdeksel (B).
8. Zodra de kerntemperatuur van het te grillen voedsel de ingestelde doeltemperatuur bereikt heeft, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat schakelt de verwarmingsfunctie uit.
9. Neem het voedsel onmiddellijk uit het apparaat, anders zal het door de opgeslagen warmte van het apparaat of de grillplaten (I) verder garen.
10. Haal de meetnaald van de grillthermometer uit het te grillen voedsel.

Reinig de afgekoelde grillthermometer na gebruik grondig en berg hem op in het daarvoor bestemde opbergvak (E). Plaats dit terug in de daarvoor bestemde uitsparing in de behuizing van het apparaat.

Vooraf geïnstalleerde programma's

In aanvulling op de handmatige instelmogelijkheden is uw apparaat uitgerust met vooraf ingestelde programma's die u kunt selecteren met de bijbehorende programmatoetsen. Na het selecteren van een programma zijn de betreffende bereidingstijden en temperaturen al vooraf ingesteld. U hoeft het proces alleen te starten door op de aan-/uitknop (L) te drukken.

- ➔ Houd er rekening mee dat de vooraf ingestelde grilltijd pas wordt afgeteld wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, d.w.z. wanneer het apparaat klaar is met opwarmen.
- ➔ We raden u aan uw ingrediënten pas op de grillplaten te leggen als het opwarmen klaar is.
- ➔ We raden ook aan om de vooraf geïnstalleerde programma's alleen te gebruiken om aan beide kanten te grillen.

Belangrijke aanwijzing: houd er rekening mee dat de programma-instellingen voor de grilltijd en -temperatuur slechts richtwaarden zijn voor de bereiding van gebruikelijke hoeveelheden/afmetingen van ingrediënten. Precieze temperaturen en bereidingstijden hangen af van uiteenlopende factoren, zoals de aard (bijv. grootte/hoeveelheid of consistentie) en de begintemperatuur van de ingrediënten. Ook uw per-

soonlijke smaak speelt vanzelfsprekend een rol. Controleer daarom voordat u begint te eten of de ingrediënten de vereiste of door u gewenste gaarheid hebben bereikt (bijv. medium of goed gebakken).

Via de programmatoetsen (Q) kunt u de volgende programma's met de bijbehorende instellingen kiezen. Ga als volgt te werk om het apparaat met deze programma's te gebruiken:

1. Schakel het apparaat in door op de aan-/uittoets (L) te drukken. Alle toetssymbolen lichten op. Op het temperatuurddisplay (O) verschijnt de vooraf ingestelde waarde van 200°C, op het tijddisplay (P) verschijnt de waarde „00“.
2. Kies het gewenste programma door op een van de programmatoetsen (Q) te drukken. Het display geeft de vooraf ingestelde waarden nu weer.

Programma	Grilltijd	Temperatuur
Steak – bleu/saignant	3 minuten	160°C
Steak – medium/à point	3 minuten	180°C
Steak – well done/bien cuit	4 minuten	200°C
Kippenbout	12 minuten	210°C
Hamburgers	4 minuten	210°C
Vis	8 minuten	220°C
Groente	10 minuten	200°C
Brochettes	7 minuten	220°C

3. Druk op de aan-/uittoets (L) om het verwarmingsproces van het apparaat te starten. De aan-/uittoets (L) licht nu continu op en het verwarmingsproces begint.
4. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, legt u uw ingrediënten op de onderste grillplaat. Met het bereiken van de ingestelde temperatuur begint ook het aftellen van de grilltijd.

Als de ingestelde grilltijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat schakelt de verwarmingsfunctie uit. Dit wordt door het knipperen van de aan-/uittoets weergegeven.

Onderhoud, reiniging en verzorging



Gevaar

Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen, voordat u het reinigt en opbergt! Gevaar voor een elektrische schok!



Gevaar

Let er beslist op dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt. Het apparaat nooit in water dompelen. Gevaar voor een elektrische schok!



Let op

Gebruik voor het reinigen nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

- Gebruik voor het reinigen van de buitenkant van het apparaat en van de grillthermometer een droge of eventueel matig vochtige, goed uitgewrongen doek.
- Vervolgens goed droogwrijven.

Reinigen van de grillplaten:



Gevaar

Let erop dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt. Het apparaat nooit in water dompelen. Gevaar voor een elektrische schok!



De grillplaten zijn uitneembaar om ze gemakkelijker te kunnen reinigen.



Gevaar

Laat het apparaat en de grillplaten volledig afkoelen voordat u de grillplaten reinigt.
Verbrandingsgevaar!

- Om de grillplaten (I) van grove voedselresten te ontdoen, gebruikt u eerst een geschikte zachte borstel of kwast en vervolgens een droge of eventueel matig vochtige, goed uitgewrongen doek.

Verwijderen van de grillplaten

- Om de grillplaten (I) te verwijderen, drukt u op de desbetreffende ontgrendelingsknop (H) en neemt u ze van het apparaat af.
- Om de grillplaten weer aan te brengen, plaatst u de betreffende grillplaat eerst met de beide openingen in de daarvoor bestemde bevestigingen. Druk de grillplaat vervolgens aan de voorkant naar beneden tot u hoort en voelt dat de plaat vastklikt en vastzit.
- Reinig de grillplaten (I) in warm water met afwasmiddel en spoel ze vervolgens grondig af met schoon water.
- Droog de platen zorgvuldig af met een droge doek.



U kunt de van het apparaat verwijderde grillplaten ook in de afwasmachine reinigen.

Opvangbak (J) reinigen:



Gevaar

Haal de opvangbak pas uit de houder op het apparaat als hij (inclusief de inhoud) afgekoeld is tot kamertemperatuur.

- Haal de opvangbak voorzichtig uit de houder van het apparaat en gooi de inhoud weg volgens de voorschriften.
- De opvangbak kunt u in warm water met afwasmiddel reinigen. Daarna grondig afspoelen met schoon water en volledig laten drogen.



U kunt de van het apparaat verwijderde opvangbak ook in de afwasmachine reinigen.

Grillthermometer reinigen



Let op

Zorg ervoor dat alleen de metalen meetnaald van de grillthermometer in contact komt met vloeistof. Dompel niet de gehele grillthermometer met aansluitsnoer of aansluitstekker in water of andere vloeistoffen.

- Reinig de meetnaald van de grillthermometer in water met afwasmiddel. Daarna grondig afspoelen met schoon water en volledig laten drogen.
- Gebruik voor het reinigen van het rubberen gedeelte en het aansluitsnoer een droge of eventueel matig vochtige, goed uitgewrongen doek.
- Vervolgens goed droogwrijven.

Storing en oplossing

Storing:	Oorzaak:	Oplossing:
Het apparaat doet helemaal niets.	De stekker zit niet in het gearde stopcontact.	Steek de stekker in het gearde stopcontact.
Tijdens het eerste gebruik ontstaat er een lichte rook- en geurontwikkeling.	Op de grillplaten bevinden zich beschermende substanties, die corrosie tijdens het transport voorkomen.	Laat het apparaat verwarmen zonder levensmiddelen. Daarna is de lichte rook- en geurontwikkeling verdwenen.

Neem bij hier niet vermelde storingen a.u.b. contact op met onze klantenservice. Onze adviseurs helpen u graag verder. Het serviceadres vindt u in onze Garantie-bepalingen op de apart bijgevoegde Garantiekaart. Aangezien we voortdurend sleutelen aan onze producten om ze te verbeteren, kan het zijn dat we het ontwerp aanpassen en eventueel technische wijzigingen aanbrengen. Deze bedieningshandleiding kunt u ook als pdf-bestand downloaden op onze startpagina www.gt-support.de.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~
Nominale frequentie:	50-60 Hz
Nominaal vermogen:	1800-2200 W
Veiligheidsklasse:	I

Afvoeren

Verpakking afvoeren

Gooi de verpakking soort bij soort weg. Leg karton en kartonnen dozen bij het oud papier en breng folie naar de inzameling van herbruikbare materialen.

Artikel afvoeren



Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval in te leveren. Dit garandeert dat de recycling op een milieuvriendelijke en grondstofbesparende manier wordt uitgevoerd.

Batterijen en accu's die niet vast in het elektrische of elektronische apparaat zijn ingesloten en die kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd dienen van de apparaten te worden gescheiden voordat u het apparaat inlevert bij een inzamelpunt en naar een aangewezen verwijderingspunt brengt. Hetzelfde geldt voor lampen die uit het apparaat kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd.

Eigenaars van elektrische en elektronische apparaten van particuliere huishoudens kunnen deze inleveren bij

de inzamelpunten van de overheidsinstanties voor afvalbeheer of bij de door de fabrikanten of distributeurs opgezette inzamelpunten. Het inleveren van oude apparaten is gratis.

In het algemeen zijn de distributeurs verplicht ervoor te zorgen dat oude apparaten kosteloos worden teruggenomen door geschikte terugnamefaciliteiten binnen een redelijke afstand ter beschikking te stellen.

Consumenten hebben de mogelijkheid een oud apparaat gratis terug te brengen naar een distributeur die verplicht is het terug te nemen indien u een gelijkwaardig nieuw apparaat met in wezen dezelfde functie koopt. Deze mogelijkheid bestaat ook voor leveringen aan een particulier huishouden.

Garantiekaart

Artikel: Contactgrill GT-SF-KG-03 (AN BE 2007030085807)

Vanaf aankoopdatum

(kassabon bewaren)

Handelaar

Firmanaam:

Straat/nr:

Postcode/plaats:

Koper

Probleem/Defect:

Naam:

Straat/nr:

Postcode/plaats:

Telefoonnummer:

E-mail:

Handtekening:

(Voor statusmeldingen in verband met reparatie)

Geachte klant,

Onze producten zijn aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Wanneer desondanks een van onze producten onverhoopt niet naar behoren functioneert, dan verzoeken wij u contact op te nemen met ons servicebedrijf. U kunt ons telefonisch bereiken via bovenstaande servicehotline. Wij zijn u graag van dienst. Ook kunt u met het product teruggaan naar één van de ALDI-filialen. Op uw verzoek kan ALDI de garantie-afwikkeling voor u verzorgen.



Globaltronics Service Center, c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 MEER, BELGIUM

Hotline: +32 (0) 3 707 14 49, Fax: 03 60 55 043 (tegen lokaal tarief)

Mail: gt-support@teknihall.be

Ten aanzien van het door u bij ALDI gekochte product heeft u recht op garantie conform de onderstaande bepalingen, zulks onverminderd eventuele overige u toekomende rechten:

- 1)U kunt tot drie jaar na aankoopdatum aanspraak maken op garantie. De garantie is beperkt tot materiaal- en fabricagefouten en geeft u recht op herstel van deze gebreken of vervanging van het betreffende product zonder dat hieraan voor u kosten zijn verbonden.
- 2)Na constatering van het defect dient u binnen redelijke tijd een beroep te doen op de garantie. Het inroepen van enige garantie na afloop van de garantietermijn is niet mogelijk, tenzij het een gebrek betreft ten aanzien waarvan binnen redelijke tijd, doch in elk geval binnen twee maanden na afloop van de garantietermijn wordt gereclameerd.
- 3)U kunt het defecte product samen met uw garantiekaart en de kassabon portvrij toesturen aan het antwoordnummer van ons servicebedrijf. Wanneer het defect binnen de garantieregeling valt, ontvangt u het betreffende product gerepareerd terug of ontvangt u een nieuw product. Na reparatie of vervanging van een product begint de garantietermijn niet opnieuw te lopen. Dit geldt ook bij de verlening van aan-huis-service.

Wij wijzen u erop dat onze garantie vervalt in geval van oneigenlijk of ondeskundig gebruik van het product, in geval de voor het product geldende veiligheidsvoorschriften niet in acht zijn genomen, bij het gebruik van geweld ten aanzien van het product of in geval er reparaties of ingrepen aan het product zijn uitgevoerd door anderen dan ons servicebedrijf.

Gebreken die niet (of niet langer) onder de garantiebepalingen vallen, worden door ons servicebedrijf alleen verholpen tegen vergoeding van de hieraan verbonden kosten. Indien u hiervan gebruik wenst te maken, verzoeken wij u contact op te nemen met ons servicebedrijf.

Wanneer u bij ALDI een product aanschaft, heeft u het wettelijk recht (boek 7 BW) om een deugdelijk product van ALDI te ontvangen. ALDI geeft zich rekenschap van deze wettelijke verplichting en komt deze na.



© Copyright

Nachdruck oder Vervielfältigung (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung der:
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Deutschland
info@globaltronics.com

Diese Druckschrift, einschließlich aller ihrer Teile, ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtes ist ohne
Zustimmung der Globaltronics GmbH & Co. KG unzulässig und strafbar.

Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und
die Einspeisung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Toute reproduction ou impression en tout ou partie est interdite sans l'accord de :
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Allemagne
info@globaltronics.com

Le présent document et l'ensemble de son contenu sont protégés par le droit d'auteur.

Toute utilisation sortant du cadre précis défini par le droit d'auteur est interdite et passible
de poursuites, sauf autorisation expresse de la société Globaltronics GmbH & Co. KG.

Cette mention s'applique notamment à toute reproduction, traduction, archivage sur
microfilm ainsi qu'à tout traitement ou sauvegarde sur des systèmes électroniques.

Nadruk of verveelvoudiging (ook van delen) alleen met toestemming van:
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Duitsland
info@globaltronics.com

Dit drukwerk, inclusief al zijn onderdelen, is door de auteurswet beschermd.

Elke toepassing buiten de strikt beperkte grenzen van het auteursrecht is zonder
toestemming van Globaltronics GmbH & Co. KG verboden en strafbaar.

Dat geldt in het bijzonder voor verveelvoudigingen, vertalingen, microverfilmingen
en het invoeren en verwerken in elektronische systemen.

2025

IMPORTEUR : / IMPORTATEUR : / IMPORTEUR:

Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg,
Deutschland / Allemagne / Duitsland