

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

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



Tischgrill PC-TG 1017

Tafelblad Grill • Barbecue de table • Grill de mesa • Griglia portatile • Tabletop Grill
Grill stołowy • Asztali grill • Настільний гриль • Настольный гриль • مشواة طاولة



| | | |
|--------------------|--------|---------|
| DEUTSCH | Seite | 4 |
| NEDERLANDS | blz | 11 |
| FRANÇAIS | page | 17 |
| ESPAÑOL..... | página | 23 |
| ITALIANO | pagina | 29 |
| ENGLISH | page | 35 |
| JĘZYK POLSKI | strona | 40 |
| MAGYARUL | oldal | 47 |
| УКРАЇНСЬКА | стор | 53 |
| РУССКИЙ | стр. | 59 |
| 65 | صفحة | العربية |

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

MAGYARUL

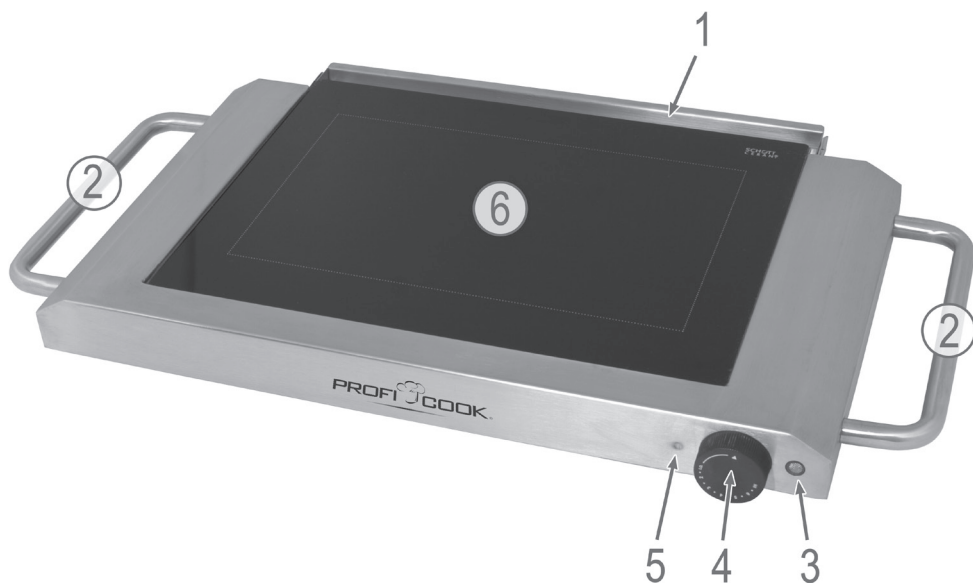
УКРАЇНСЬКА

РУССКИЙ

العربية

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Inhalt

| | |
|--|----|
| Übersicht der Bedienelemente | 3 |
| Allgemeine Sicherheitshinweis | 4 |
| Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät | 5 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 5 |
| Teilebeschreibung | 5 |
| Lieferumfang | 5 |
| Auspacken des Gerätes | 5 |
| Anwendungshinweise | 6 |
| Bedienung..... | 6 |
| Reinigung..... | 7 |
| Aufbewahrung | 7 |
| Störungsbehebung | 7 |
| Technische Daten | 8 |
| Hinweis zur Richtlinienkonformität..... | 8 |
| Rezeptvorschläge..... | 8 |
| Garantie | 9 |
| Entsorgung - | |
| Bedeutung des Symbols „Mülltonne“ | 10 |

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen,

zur Reinigung oder bei Störung.

- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

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

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Grillen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen.

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

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

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

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



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

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

Fassen Sie deshalb das Gerät nur am Thermostat und den Griffen an.



WARNUNG: Stromschlag!

CERAN®-Fläche: Ist die Oberfläche beschädigt oder gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.



ACHTUNG: Brandgefahr!

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

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Achten Sie während der Benutzung darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Teilen des Gerätes kommt.

Teilebeschreibung

- 1 Fettauffangbehälter
- 2 Griffe
- 3 Kontrollleuchte
- 4 Thermostat
- 5 Markierung für die aktuelle Thermostat-Einstellung
- 6 CERAN®-Fläche (Grillfläche)

Lieferumfang

- 1 Tischgrill
- 1 Fettauffangbehälter
- 1 Holzspatel

Auspacken des Gerätes

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

i HINWEIS:

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

Anwendungshinweise

⚠ ACHTUNG: Vermeiden Sie Beschädigungen der CERAN®-Fläche!

- Benutzen Sie nur Spatel oder Wender aus Holz oder Teflon.
- Arbeiten Sie nicht mit spitzen Gegenständen (z.B. Messer, Gabel) auf der Grillfläche.
- Verwenden Sie keine Utensilien aus Kunststoff. Sie können schmelzen.
- Stellen und schieben Sie keine Töpfe oder Behälter auf die CERAN®-Fläche. Sie können Kratzer verursachen.
- Vermeiden Sie beim Grillen Zutaten wie Zucker, Sirup, Milch, Bananen, Ketchup oder andere Grillsoßen. Sie brennen ein und lassen sich nur noch sehr schwer entfernen. TIPP: Sollte doch eine o.g. Zutat auf die Grillfläche kommen, entfernen Sie diese sofort mit einem Spatel. Warten Sie nicht, bis das Gerät abgekühlt ist.

- Grillen Sie Ihre Lebensmittel direkt auf der CERAN®-Fläche (6).
- Möchten Sie Öl verwenden, eignet sich ein hoch erhitzbares Öl, wie z.B. Sonnenblumenöl. Verwenden Sie kein Olivenöl oder Butter, da diese Fettsorten bereits bei niedrigen Temperaturen Rauch entwickeln.
- Bereiten Sie Ihre Speisen in beliebiger Reihenfolge zu. Entfernen Sie die Speisereste, um den Geschmack nicht von einem Gericht zum anderen zu übertragen. Schieben Sie die Speisereste mit einem Spatel vorsichtig in den Fettauffangbehälter.

Ein-/Ausschalten

- Die Bedienung des Gerätes erfolgt mit dem Thermostat (4).

- Links daneben befindet sich eine Markierung (5), die auf die aktuelle Einstellung des Thermostats hinweist.
- Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn der Pfeil auf die Markierung zeigt (siehe Abb.).



Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V~, 50 Hz an.

Bedienung

1. Setzen Sie den Fettauffangbehälter (1) an der Rückseite des Tischgrills ein.
2. Drehen Sie das Thermostat im Uhrzeigersinn und wählen Sie die gewünschte Stufe. Betrachten Sie hierfür die folgende Tabelle.

| Stufe | Anwendung |
|-------|------------|
| LO | Warmhalten |
| 2 | Warmhalten |
| 3 | Garen |
| 4 | Fortkochen |
| 5 | Anbraten |
| 6 | Grillen |
| HI | Grillen |

i HINWEIS:

Die Kontrollleuchte (3) zeigt das Aufheizen des Gerätes an. Während des Betriebs schaltet sie sich aus und an. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird.

3. Bereiten Sie Ihre Speisen zu wie auf jedem anderen Grill.

Betrieb beenden

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Thermostat aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Reinigen Sie das Gerät sofort nach jeder Benutzung.

Reinigung

⚠️ **WARNUNG:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠️ **ACHTUNG:**

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

CERAN®-Fläche

- Entfernen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem Spatel.
- Wenn Speisen eingetrocknet und hart geworden sind:
 1. Feuchten Sie die Fläche mit einem Schwamm an.
 2. Heizen Sie den Tischgrill auf Stufe **HI** für ein paar Minuten auf.
 3. Schieben Sie die Rückstände wie beschrieben in den Fettauffangbehälter.
 4. Schalten Sie das Gerät mit dem Thermostat aus.
 5. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Waschen Sie die CERAN®-Fläche mit einem weichen Schwamm und etwas Wasser ab und trocknen Sie mit einem weichen Tuch gründlich nach.
- Reinigungsmittel für CERAN®-Flächen finden Sie in den Fachabteilungen der Warenhäuser.

Fettauffangbehälter

- Ziehen Sie den Fettauffangbehälter heraus. Entsorgen Sie den Inhalt.
- Reinigen Sie den Fettauffangbehälter in einem warmen Spülbad.
- Bringen Sie den Fettauffangbehälter wieder am Tischgrill an, wenn er trocken ist.

Gehäuse

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

Aufbewahrung

- Stellen Sie das Gerät nur im abgekühlten und sauberen Zustand weg.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

⚠️ **ACHTUNG: Bruchgefahr!**

Bedenken Sie, dass die CERAN®-Fläche durch schwere oder herabfallende Gegenstände beschädigt werden kann.

Störungsbehebung

Das Gerät ist ohne Funktion

Mögliche Ursache:

Das Gerät hat keine Stromversorgung.

Abhilfe:

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

Mögliche Ursache:

Das Gerät ist defekt.

Abhilfe:

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

Technische Daten

Modell:.....PC-TG 1017
 Spannungsversorgung:..... 220-240 V, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 1200 W
 Schutzklasse: I
 Nettogewicht:..... ca. 4,0 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-TG 1017 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Rezeptvorschläge

Gegrillter Scampispieß

Zutaten für 1 4 Scampi, geschälte,
Portion: gekochte
 4 Scheiben Schinken-
 speck
 1 Paprikaschote
 1 Zwiebel

Zubereitung:

Die Paprika entkernen und in 8 Teile schneiden, anschließend die Zwiebel vierteln und einzelne Zwiebelscheiben ablösen.

Die Scampi in den Schinkenspeck einrollen und im Wechsel mit den Zwiebeln und dem Paprika auf Schaschlikspieße stecken. Anschließend dann die Spieße auf dem Grill braten.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Asiatisch angehauchte Hackbällchen

Zutaten für 4 500 g Hackfleisch
Portionen: 1 Ei
 1 Brötchen, altbacken
 50 g Sesam, geschält
 1 EL Öl (Sesamöl)
 1 Zwiebel, fein gehackt
 ½ Chilischote, rot, in feine
 Streifen geschnitten
 1 Knoblauch, gehackte
 Zehe/n
 1 Stück Ingwer, hasel-
 nussgroß, gehackt
 1 TL Senf
 1 TL Pesto (Basilikumpesto)
 2 EL Petersilie, gehackt
 Salz
 Pfeffer
 Muskat
 Paprikapulver, edelsüß
 Tabasco nach Bedarf
 Semmelbrösel nach
 Bedarf
 3 EL Öl

Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Das Hackfleisch mit Ei, gut ausgedrücktem Brötchen, Sesam, Sesamöl, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Petersilie, Chilistreifen, Senf, Pesto und den Gewürzen vermengen, abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Die Fleischmasse sollte etwas verwürzt schmecken, da die Gewürze beim Braten an Schärfe verlieren. Sollte der Fleischteig nicht fest genug sein, dann etwas Semmelbrösel zugeben. Aus dem Fleischteig kleine Bällchen oder auch größere Frikadellen formen und diese auf dem Grill in etwas Öl von beiden Seiten anbraten und durchgaren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Lachsspieße

| | | |
|----------------------|-------|------------------|
| Zutaten für 4 | 400 g | Lachsfilet |
| Portionen: | 3 EL | Zitronensaft |
| | 4 EL | Öl (Olivenöl) |
| | 1 TL | Senf |
| | | Salz und Pfeffer |
| | 1 | Zweig Basilikum |
| | 1 | Zweig Thymian |
| | 16 | Kirschtomaten |
| | 4 | Schalotten |
| | 1 | Zehe Knoblauch |

Zubereitung:

Lachsfilet abbrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zitronensaft mit Olivenöl und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Kräuter untermischen und die Lachsstücke darin 30 Minuten marinieren.

Tomaten waschen, Schalotten schälen und halbieren. Fisch mit den beiden vorbereiteten Zutaten abwechselnd auf 8 Spieße stecken und mit der Marinade (besonders das Gemüse) bestreichen. Die Spieße auf dem Grill ca. 12 Minuten garen, dabei öfter wenden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei

einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (Service Logistik International) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

servicecenter@proficook.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Ein- sendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferun- gen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Profi Cook

Industriering Ost 40
D-47906 Kempen



Entsorgung - Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Inhoud

| | |
|---|----|
| Locatie van Bedieningselementen | 3 |
| Algemene Veiligheidsinstructies | 11 |
| Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat | 12 |
| Gebruik | 12 |
| Beschrijving onderdelen | 12 |
| Meegeleverde onderdelen | 12 |
| Het apparaat uitpakken | 12 |
| Gebruiksaanwijzingen | 13 |
| Bediening | 13 |
| Reiniging | 14 |
| Opslaan | 14 |
| Probleemoplossing | 14 |
| Technische Specificaties | 14 |
| Recepten | 15 |
| Verwijdering - Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool | 16 |

Algemene Veiligheidsinstructies

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dampen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.

- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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

WAARSCHUWING:

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

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Kinder und gebrechliche Personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING!

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

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.

- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

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



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

De toegankelijke oppervlaktes kunnen tijdens gebruik erg heet worden. Kom alleen in contact met het apparaat bij de thermostaat en hendels.



WAARSCHUWING: Elektrische schokken!
CERAN® oppervlakte: Schakel het apparaat uit als het oppervlakte beschadigd of gebarsten is om het risico op elektrische schokken te voorkomen.



LET OP: Brandgevaar!

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

- Plaats het apparaat op een vlak, water- en hittebestendig oppervlak.
- Plaats het apparaat nooit onder keukenkastjes vanwege rijzende hitte en dampen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer werkzaam.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel geen hete onderdelen van het apparaat aanraakt wanneer werkzaam.
- Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

Gebruik

Dit apparaat is bestemd voor barbecues binnenshuis.

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

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

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

Beschrijving onderdelen

- 1 Vet-opvangbakje
- 2 Hendels
- 3 Indicatielampje
- 4 Thermostaat
- 5 Markering voor huidige thermostaatinstelling
- 6 CERAN® oppervlak (BBQ oppervlak)

Meegeleverde onderdelen

- 1 Tafelblad grill
- 1 Vet-opvangbakje
- 1 Houten spatel

Het apparaat uitpakken

- Haal het apparaat uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals films, vulmateriaal, kabelbinders en karton.
- Controleer of alle voorwerpen aanwezig zijn.

i OPMERKING:

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

Gebruiksaanwijzingen

△ LET OP: Voorkom beschadiging van het CERAN® oppervlak!

- Gebruik uitsluitend houten of Teflon spatels.
- Gebruik geen puntige voorwerpen (bijv. mes, vork) op het grilloppervlak.
- Gebruik geen plastic keukengerei omdat dit kan smelten.
- Plaats of schuif geen potten of containers op het CERAN® oppervlak om krassen te voorkomen.
- Zorg ervoor geen ingrediënten te grillen zoals suiker, siroop, melk, bananen, tomatenketchup of andere BBQ sauzen. Deze kunnen aanbranden en vervolgens moeilijk te verwijderen zijn. TIP: De bovengenoemde ingrediënten onmiddellijk met een spatel verwijderen wanneer ze op het grilloppervlak plakken. Wacht niet totdat het apparaat is afgekoeld.
- Kook uw etenswaar direct op het CERAN® oppervlak (6).
- Indien u olie wilt gebruiken, zorg er dan voor dat het uiterst verhitbaar is zoals zonnebloemolie. Gebruik geen olijfolie of boter, omdat deze al op lage temperaturen rook beginnen af te geven.
- Bereid uw etenswaar in elke gewenste volgorde. Verwijder etensresten zodat ze de smaak van het volgende voedsel niet aantasten. Schuif de voedselresten voorzichtig met een spatel in de opvangbak.

Aan/Uit

- Bedien het apparaat via de thermostaat (4).
- Links van de thermostaat staat een markering (5) die de huidige thermostaatinstelling aangeeft.
- Draai het pijltje naar de gemarkeerde positie om het apparaat uit te schakelen (zie afbeelding).



Elektrische Aansluiting

1. Controleer of uw netvoeding overeenkomt met de specificaties op het apparaat. De specificaties staan afgedrukt op het typeplaatje.
2. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld.
3. Sluit de voedingskabel aan op een correct geïnstalleerd en geaard 230 V~, 50 Hz stopcontact.

Bediening

1. Bevestig het vet-opvangbakje (1) op de achterzijde van uw tafelblad grill.
2. Draai de thermostaat rechtsom naar de gewenste instelling aan de hand van de volgende tabel.

| Instelling | Toepassing |
|------------|------------|
| LO | Verwarmen |
| 2 | Verwarmen |
| 3 | Koken |
| 4 | Suddereren |
| 5 | Schroeien |
| 6 | Grillen |
| HI | Grillen |

i OPMERKING:

Het indicatielampje (3) zal oplichten wanneer het apparaat bezig is met verwarmen. Het schakelt tijdens gebruik in en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur door de thermostaat wordt geregeld en behouden.

3. Bereid uw etenswaar zoals op elke andere grill.

Einde van Gebruik

1. Draai de thermostaat om het apparaat uit te schakelen.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Maak het apparaat onmiddellijk na elk gebruik schoon.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

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

⚠ LET OP:

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

CERAN® Oppervlak

- Verwijder voedselresten met een spatel zoals het apparaat nog warm is.
- In geval van gedroogde en aangekoekte etensresten:
 1. Maak het oppervlak nat met een sponsje.
 2. Verwarm de tafelblad grill voor enkele minuten op de HI stand.
 3. Verwijder voedselresten in het vet-opvangbakje zoals hierboven beschreven.
 4. Draai de thermostaat om het apparaat uit te schakelen.
 5. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Was het CERAN® oppervlak met een zacht sponsje en wat water en droog het vervolgens grondig met een zacht doekje.
- Reinigingsmiddelen voor CERAN® oppervlaktes zijn verkrijgbaar in uw supermarkt of warenhuis.

Vet-Opvangbakje

- Haal het vet-opvangbakje van het apparaat af en leeg het.
- Reinig het vet-opvangbakje in een warm sopje.
- Droog het vet-opvangbakje grondig voordat u het weer op de tafelblad grill bevestigt.

Behuizing

- Reinig de behuizing na gebruik met een ietwat vochtig doekje.

Opslaan

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

⚠ LET OP: Risico op breuken!

Vergeet a.u.b. niet dat het CERAN® oppervlak beschadigd kan raken door zware of vallende voorwerpen.

Probleemoplossing

Het apparaat werkt niet

Mogelijke oorzaak:

Het apparaat is niet aangesloten op de netvoeding.

Oplossing:

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

Mogelijke oorzaak:

Het apparaat is defect.

Oplossing:

- Neem contact op met onze klantendienst of een reparatiecentrum.

Technische Specificaties

Model: PC-TG 1017
 Spanningstoever: 220-240 V, 50/60 Hz
 Opgenomen vermogen: 1200 W
 Beschermingsklasse: I
 Nettogewicht: ca. 4,0 kg

Onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving!

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

Recepten

Gegrilde Jumbo Garnalenspies

| | | |
|-----------------------|---|-------------------|
| Ingrediënten | 4 | Garnalen, gepeld, |
| voor 1 portie: | | gekookt |
| | 4 | Spekreepjes |
| | 1 | Paprika |
| | 1 | Ui |

Vorbereitung:

Verwijder de paprikazaadjes en snijd in 8 stukjes, snijd de ui in vieren en haal er wat uirandjes vanaf.

Rol de garnalen in de spekreepjes en plaats ze afwisselend met uit en paprika op de spies. Kook de gamalenspies op uw tafelblad grill.

Kooktijd: 20 minuten

Aziatische Vleesballetjes

| | | |
|------------------------|----------|--|
| Ingrediënten | 500 g | Gehakt |
| voor 4 porties: | 1 | Ei |
| | 1 | Broodje, oud |
| | 50 g | Sesam, gepeld |
| | 1 theel. | Olie (sesamolie) |
| | 1 | Uit, fijngehakt |
| | ½ | Chili, rood, in fijne reepjes gesneden |
| | 1 | Knoflook, gehakt teentje(s) |
| | 1 | Stukje gember, ongeveer de grootte van een hazelnoot, gehakt |
| | 1 theel. | Mosterd |
| | 1 theel. | Pesto (basilicum pesto) |

| | | |
|------------------------|---------|--------------------------|
| Ingrediënten | 2 eetl. | Peterselie, gehakt |
| voor 4 porties: | | Zout |
| | | Peper |
| | | Nootmuskaat |
| | | Paprikapoeder, zoet |
| | | Tabasco naar smaak |
| | | Broodkruimels naar smaak |
| | 3 eetl. | Olie |

Vorbereitung:

Laat het broodje in water weken. Bak de sesam in een pan zonder olie totdat het goudbruin is.

Mix het gehakt met ei, goed uitgeknepen broodje, sesamolie, ui, knoflook, gember, peterselie, chilireepjes, mosterd, pesto en de specerijen naar smaak. Het vlees dient lichtjes te gekruid te zijn, omdat de specerijen wat minder scherp raken tijdens het koken. Voeg wat broodkruimels toe als de vleespasta niet stevig genoeg is. Rol kleine of grotere vleesballetjes, bak geleidelijk aan met wat olie vanaf beide zijden op de grill en bak vervolgens grondig door.

Kooktijd: 30 minuten

Zalmspiesjes

| | | |
|------------------------|----------|-----------------------|
| Ingrediënten | 400 g | Zalmfilet |
| voor 4 porties: | 3 eetl. | Citroensap |
| | 4 eetl. | Olie (Olijfolie) |
| | 1 theel. | Mosterd Zout En Peper |
| | 1 | Takje Basilicum |
| | 1 | Takje Tijm |
| | 16 | Kersentomaatjes |
| | 4 | Bosuitjes |
| | 1 | Knoflookteentje |

Vorbereitung:

Sproei en was de zalmfilet, bet het droog en snijd in gepaste stukjes. Mix citroensap en olijfolie met mosterd en voeg zout en peper naar smaak toe. Voeg gehakte kruiden toe en marineer de zalmstukjes voor 30 minuten.

Was de tomaatjes, pel en halveer de bosuitjes. Plaats de vis afwisselend met de voorbereide ingrediënten op 8 spiesjes en bestrijk met de marinade (voornamelijk de groente). Kook de spiesjes voor ca. 12 minuten op de grill; regelmatig omdraaien.

Kooktijd: 30 minuten



Verwijdering - Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool

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

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

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

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

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Table des matières

| | |
|---|----|
| Situation des commandes | 3 |
| Conseils généraux de sécurité | 17 |
| Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil | 18 |
| Utilisation prévue | 18 |
| Description des pièces | 18 |
| Pièces incluses | 18 |
| Déballer l'appareil | 18 |
| Conseils d'utilisation | 19 |
| Utilisation | 19 |
| Nettoyage | 20 |
| Stockage | 20 |
| Dépannage | 20 |
| Données techniques | 21 |
| Recettes..... | 21 |
| Elimination - Signification du symbole "Elimination" | 22 |

Conseils généraux de sécurité

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

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.

- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" cidessous.

Symboles de ce mode d'emploi

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

AVERTISSEMENT :

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

ATTENTION :

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

NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

AVERTISSEMENT !

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

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

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



AVERTISSEMENT : Surface chaude ! Danger de brûlure !

Pendant le fonctionnement, la température des surfaces accessibles peut être très élevée. Tenez l'appareil uniquement par le thermostat et les poignées.



AVERTISSEMENT : Choc électrique !
Surface CERAN® : Pour éviter un choc électrique, éteignez l'appareil si la surface est endommagée ou fendue.



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

- Posez l'appareil sur une surface d'eau plate qui résiste à la chaleur.
- En raison de la montée de la chaleur et des vapeurs, ne placez pas l'appareil sous les placards muraux.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant utilisation.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil pendant utilisation.

Utilisation prévue

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

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

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

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

Description des pièces

- 1 Plateau d'égouttement de matière grasse
- 2 Poignées
- 3 Indicateur lumineux
- 4 Thermostat
- 5 Marque indiquant le réglage de température en cours
- 6 Surface CERAN® (surface BBQ)

Pièces incluses

- 1 Barbecue de table
- 1 Plateau d'égouttement de matière grasse
- 1 Spatule en bois

Déballer l'appareil

- Enlevez l'appareil de son emballage.
- Enlevez tout le matériel d'emballage tel que les films, le matériau de remplissage, les colliers de fixation et le carton.
- Vérifiez la présence de tous les éléments du contenu.

i NOTE :

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

Conseils d'utilisation

△ ATTENTION : Éviter d'endommager la surface CERAN® !

- N'utilisez qu'une spatule en bois ou en Téflon.
 - N'utilisez pas d'objets pointus (p. ex. un couteau, une fourchette) sur la surface du barbecue.
 - N'utilisez pas d'ustensiles en plastique. Ils peuvent fondre.
 - Ne posez ni ne faites pas glisser de récipients ou de pots sur la surface CERAN®. Cela pourrait l'égratigner.
 - Évitez de griller des ingrédients tels que du sucre, du sirop, des bananes, du ketchup ou toute autre sauce spéciale BBQ. Ils peuvent brûler et sont difficiles à enlever. **ASTUCE :** Enlevez immédiatement à l'aide d'une spatule si l'un des ingrédients susmentionnés colle à la surface du barbecue. Ne laissez pas l'appareil refroidir.
- Faites griller vos aliments directement sur la surface CERAN® (6).
 - En cas d'utilisation d'huile, veillez à ce qu'elle résiste à la chaleur comme l'huile de tournesol. N'utilisez pas l'huile d'olive ou le beurre car ils commencent déjà à fumer à faible température.
 - Préparez vos aliments dans l'ordre souhaité. Enlevez les restes d'aliments pour éviter que leur goût n'altère celui des prochains aliments. Enlevez soigneusement les restes d'aliments à l'aide d'une spatule et mettez-les dans le plateau d'égouttement de matière grasse.

Allumer/Eteindre

- Réglez l'appareil via le thermostat (4).
- À gauche du thermostat, vous verrez une marque (5) signalant le réglage du thermostat en cours.
- En positionnant la flèche sur la marque, vous éteignez l'appareil (voir illustration).



Branchement électrique

1. Veillez à ce que votre alimentation corresponde aux caractéristiques de l'appareil. Les caractéristiques sont imprimées sur l'étiquette.
2. Veillez à ce que l'appareil soit éteint.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale 230 V~, 50 Hz reliée à la terre et correctement installée.

Utilisation

1. Fixez le plateau d'égouttement de matière grasse (1) à l'arrière de votre barbecue de table.
2. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur le réglage souhaité. Consultez le tableau suivant.

| Position | Fonction |
|----------|-----------------|
| LO | Chauffer |
| 2 | Chauffer |
| 3 | Cuire |
| 4 | Mijoter |
| 5 | Cuire à feu vif |
| 6 | Griller |
| HI | Griller |

i NOTE :

L'indicateur lumineux (3) s'allume lorsque l'appareil chauffe. Il s'allume et s'éteint pendant le fonctionnement. C'est normal et cela montre que le thermostat contrôle et maintient la température.

3. Préparez vos aliments comme avec tout autre gril.

Fin de l'utilisation

1. Tournez le thermostat pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez l'alimentation.
3. Nettoyez immédiatement l'appareil après chaque utilisation.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.

⚠ ATTENTION :

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

Surface CERAN®

- Enlevez les restes d'aliments avec une spatule tant que l'appareil est encore chaud.
- Si les restes d'aliments ont séché et durci :
 1. Humidifiez la surface avec une éponge.
 2. Chauffez le barbecue de table pendant quelques minutes sur position **HI**.
 3. Enlevez les restes d'aliments du plateau d'égouttement de matière grasse comme décrit auparavant.
 4. Tournez le thermostat pour éteindre l'appareil.
 5. Débranchez l'alimentation.
- Lavez la surface CERAN® avec une éponge douce imbibée de quelques gouttes d'eau et séchez bien après avec un tissu doux.
- Les produits nettoyants pour les surfaces CERAN® s'achètent dans une grande surface ou un grand magasin.

Plateau d'égouttement de matière grasse

- Enlevez le plateau d'égouttement de matière grasse de l'appareil. Jetez le contenu.
- Nettoyez le plateau d'égouttement de matière grasse dans de l'eau savonneuse chaude.
- Fixez à nouveau le plateau d'égouttement de matière grasse au barbecue de table après l'avoir bien séché.

Boîtier

- Nettoyez le boîtier après utilisation avec un tissu légèrement humide.

Stockage

- Ne rangez l'appareil une fois nettoyé et refroidi.
- Pendant de longues périodes d'inactivité, nous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine.
- Rangez toujours l'appareil dans un lieu sec et bien ventilé hors de portée des enfants.

⚠ ATTENTION : Risque de fissure !

N'oubliez pas que la surface CERAN® peut s'endommager si vous posez un objet lourd ou que vous faites tomber un objet.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Cause possible :

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

Solutions :

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

Cause possible :

L'appareil est défectueux.

Solution :

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

Données techniques

Modèle : PC-TG 1017
 Alimentation : 220-240 V, 50/60 Hz
 Consommation : 1200 W
 Classe de protection : I
 Poids net : environ 4,0 kg

Sous réserve de modifications techniques.

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

Recettes

Brochette de scampi grillés

Ingrédients pour 1 personne :

| | |
|---|----------------------------|
| 4 | Scampi, décortiqués, cuits |
| 4 | Tranches de bacon |
| 1 | Poivron |
| 1 | Oignon |

Préparation :

Enlevez les graines du poivron et coupez le poivron en 8 morceaux, coupez l'oignon en quatre et retirez quelques tranches d'oignon.

Enroulez les scampi dans les tranches de bacon, puis alternez les scampi, l'oignon et le poivron sur la brochette. Faites cuire la brochette sur le barbecue de table.

Temps de cuisson : 20 minutes

Boulettes de viande asiatiques

Ingrédients pour 4 personnes :

| | |
|-------|--|
| 500 g | De viande hachée |
| 1 | Œuf |
| 1 | Petit pain, rassi |
| 50 g | De sésame, épluchés |
| 1 càs | D'huile (huile de sésame) |
| 1 | Oignon, finement coupé |
| ½ | Chile, rouge, coupé en bandes fines |
| 1 | Ail, gousse(s) tranchée(s) |
| 1 | Gingembre, la taille d'une noisette, haché |
| 1 càc | Moutarde |
| 1 càc | Pesto (basilic) |
| 2 càs | Persil, haché |
| | Sel |
| | Poivre |
| | Muscade |
| | Paprika, doux |
| | Tabasco à volonté |
| | Chapelure à volonté |
| 3 càs | Huile |

Préparation :

Faites tremper le petit pain dans l'eau. Faites griller le sésame dans une casserole sans huile jusqu'à ce qu'il soit doré.

Mélangez la viande hachée, l'œuf, le petit pain bien pressé, le sésame, l'huile de sésame, l'oignon, l'ail, le gingembre, le persil, les bandes de hile, la moutarde, le pesto et les épices et assaisonnez à volonté. Relevez un peu plus la viande, car les épices perdent leur effet pendant la cuisson. Ajoutez de la chapelure si la viande n'est pas assez ferme. Formez des boulettes de viande plus petites ou plus grosses, faites griller doucement avec un peu d'huile des deux côtés sur le gril et faites bien griller.

Temps de cuisson : 30 minutes

Brochettes de saumon

| | | |
|--------------------|-------|-----------------------|
| Ingrédients | 400 g | De filet de saumon |
| pour 4 | 3 càs | Jus de citron |
| personnes : | 4 càs | Huile (huile d'olive) |
| | | moutarde |
| | 1 càc | Sel et poivre |
| | 1 | Brin de basilic |
| | 1 | Brin de thym |
| | 16 | Tomates cerises |
| | 4 | Oignons nouveaux |
| | 1 | Gousse d'ail |

Préparation :

Passez le filet de saumon sous l'eau, tamponnez avec un linge sec et coupez en petits morceaux. Mélangez le jus de citron, l'huile d'olive et la moutarde, puis ajoutez le sel et le poivre à volonté. Ajoutez les herbes aromatiques hachées et faites mariner les morceaux de saumon pendant 30 minutes.

Lavez les tomates, épluchez et coupez les oignons en deux. Placez les morceaux de poisson et les ingrédients préparés sur 8 brochettes et enrobez de la marinade (particulièrement les légumes). Faites cuire les brochettes pendant environ 12 minutes sur le barbecue ; tournez régulièrement.

Temps de cuisson : 30 minutes



Elimination- Signification du symbole "Elimination"

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

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

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

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

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

Contenidos

| | |
|--|----|
| Indicación de los elementos de manejo | 3 |
| Indicaciones generales de seguridad | 23 |
| Consejos de seguridad especiales para este aparato | 24 |
| Uso para el que está destinado | 24 |
| Descripción de las partes | 24 |
| Piezas suministradas | 24 |
| Desembalaje del aparato | 24 |
| Notas de aplicación | 25 |
| Utilización | 25 |
| Limpieza | 26 |
| Almacenamiento | 26 |
| Resolución de problemas | 26 |
| Especificaciones técnicas | 27 |
| Recetas..... | 27 |
| Eliminación - | |
| Significado del símbolo "cubo de basura" | 28 |

Indicaciones generales de seguridad

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

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.

- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Símbolos en este manual de instrucciones

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

AVISO:

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

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliespuma etc.) a su alcance.

AVISO!

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

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensorias o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Consejos de seguridad especiales para este aparato

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



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

Durante el funcionamiento, la temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada. Sujete el aparato únicamente por el termostato y las asas.



AVISO: Choque eléctrico.
Superficie CERAN®: Para evitar choques eléctricos, apague el aparato si la superficie está dañada o agrietada.



ATENCIÓN: Peligro de incendio.
El aceite y la grasa se pueden quemar si se calientan en exceso. Mantenga una distancia de seguridad suficiente (30 cm) con respecto a objetos inflamables, tales como cortinas, mobiliario, etc.

- Coloque el aparato en una superficie uniforme resistente al calor y al agua.
- Debido al aumento de calor y a los vapores, no coloque el aparato debajo de armarios de cocina.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque las partes calientes del aparato durante su uso.

- No toque las partes calientes del aparato.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Uso para el que está destinado

Este aparato está diseñado para realizar barbacoas en el interior.

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

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

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

Descripción de las partes

- 1 Bandeja de recogida de grasa
- 2 Asas
- 3 Piloto indicador
- 4 Termostato
- 5 Marca de la selección actual de termostato
- 6 Superficie CERAN® (superficie para barbacoa)

Piezas suministradas

- 1 grill de mesa
- 1 bandeja de recogida de grasa
- 1 espátula de madera

Desembalaje del aparato

- Extraiga el aparato del embalaje.
- Retire todos los materiales de embalaje, tales como pelíulas, material de relleno, bridas de cable y cartón.
- Compruebe que estén todos los materiales.

i NOTA:

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

Notas de aplicación

△ ATENCIÓN: Procure no dañar la superficie CERAN®.

- Utilice únicamente una espátula de madera o Teflón.
- No utilice objetos afilados (por ejemplo, cuchillos, tenedores) en la superficie del grill.
- No utilice utensilios de plástico. Podrían fundirse.
- No coloque ni deslice cazos ni recipientes en la superficie de CERAN®. Se podrían producir arañazos.
- Cuando cocine en el grill, evite utilizar ingredientes tales como sirope, leche, plátano, ketchup u otras salsas para barbacoa. Podrían quemarse y son difíciles de limpiar. Consejo: retire inmediatamente con una espátula si uno de los siguientes ingredientes se pega a la superficie del grill. No espere a que el aparato se enfríe.

- Cocine los alimentos directamente en la superficie de CERAN® (6).
- Si desea utilizar aceite, asegúrese de que se pueda calentar sin problema (por ejemplo, el aceite de girasol). No utilice aceite de oliva o mantequilla, ya que podría generar humo a temperaturas bajas.
- Prepare la comida en la secuencia que desee. Retire los residuos de alimentos para evitar transferir su sabor a la siguiente comida. Deslice los residuos de alimentos con cuidado con una espátula hacia la bandeja de recogida de grasa.

Encendido/Apagado

- Utilice el aparato con el termostato (4).
- A la izquierda del termostato hay una marca (5) que muestra la selección actual de termostato.
- Al establecer la flecha en la posición de la marca, apagará el aparato (ver ilustración).



Conexión eléctrica

1. Asegúrese de que el cable de alimentación se corresponda con las especificaciones del aparato. Las especificaciones están impresas en la etiqueta.
2. Asegúrese de que el aparato esté apagado.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma eléctrica a tierra instalada correctamente de 230 V ~ 50 Hz.

Utilización

1. Fije la bandeja de recogida de grasa (1) a la parte posterior del grill de mesa.
2. Gire el termostato en el sentido de las agujas del reloj hasta la selección que desee. Tenga en cuenta la siguiente tabla.

| Selección | Aplicación |
|-----------|---------------|
| LO | Calentamiento |
| 2 | Calentamiento |
| 3 | Cocina |
| 4 | Fuego lento |
| 5 | Fuego vivo |
| 6 | Grill |
| HI | Grill |

i NOTA:

El piloto indicador (3) se ilumina cuando el aparato se está calentando. Se enciende y apaga durante el uso. Esto es normal e indica que la temperatura está controlada y se mantiene mediante termostato.

3. Prepare los alimentos como lo haría para cualquier otro grill.

Fin de funcionamiento

1. Gire el termostato para apagar el aparato.
2. Desconecte el enchufe de la toma de suministro eléctrico.
3. Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

⚠ ATENCIÓN:

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

Superficie CERAN®

- Retire los residuos de alimentos con una espátula mientras el aparato esté todavía caliente.
- Si los residuos de alimentos se han secado y endurecido:
 1. Humedezca la superficie con una esponja.
 2. Caliente el grill de mesa durante unos minutos en la posición **HI**.
 3. Deslice los residuos de alimentos a la bandeja de recogida de grasa tal como se describió anteriormente.
 4. Gire el termostato para apagar el aparato.
 5. Desconecte el enchufe de la toma de suministro eléctrico.
- Limpie la superficie de CERAN® con una esponja suave y un poco de agua y séquelo con cuidado después con un paño suave.
- Puede adquirir agentes de limpieza para superficies de CERAN® en supermercados o grandes almacenes.

Bandeja de recogida de grasa

- Retire la bandeja de recogida de grasa del aparato. Deseche el contenido.

- Limpie la bandeja de recogida de grasa con agua tibia.
- Vuelva a fijar la bandeja de recogida de grasa al grill de mesa una vez que esté totalmente seco.

Carcasa

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

Almacenamiento

- Almacene el aparato únicamente cuando esté limpio y se haya enfriado.
- Cuando no utilice el aparato durante largos períodos de tiempo, se recomienda almacenar el aparato en su embalaje original.
- Mantenga siempre el aparato en un lugar seco y bien ventilado y fuera del alcance de los niños.

⚠ ATENCIÓN: Peligro de ruptura.

Recuerde que la superficie de CERAN® se puede romper si caen sobre ella objetos pesados.

Resolución de problemas

El aparato no funciona

Possible causa:

El aparato no está conectado al suministro eléctrico.

Solución:

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

Possible causa:

El aparato está defectuoso.

Solución:

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

Especificaciones técnicas

Modelo: PC-TG 1017
Alimentación: 220-240 V, 50/60 Hz
Consumo potencia: 1200 W
Protección Clase: I
Peso neto: ca. 4 kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

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

Recetas

Brocheta de langostinos al grill

| | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------|
| Ingredientes para 1 porción: | 4 | Langostinos pelados y cocidos |
| | 4 | Tiras de beicon |
| | 1 | Pimiento |
| | 1 | Cebolla |

Preparación:

Limpie las semillas del pimiento y córtelo en 8 partes. Corte la cebolla en cuatro partes y trocee algunas tiras de cebolla.

Enrole el langostino con el beicon e insértelo de forma alterna con la cebolla y el pimiento en la brocheta. Dore la brocheta en el grill de mesa.

Tiempo de grill: 20 minutos

Albóndigas asiáticas

| | | |
|---------------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| Ingredientes para 4 porciones: | 500 g | Carne picada |
| | 1 | Huevo |
| | 1 | Barra de pan duro |
| | 50 g | Sésamo pelado |
| | 1 cucharada | Aceite (aceite de sésamo) |
| | 1 | Cebolla picada |
| | ½ | Chile rojo cortado en tiras finas |
| | 1 | Diente de ajo troceado |

| | | |
|---------------------------------------|-------------|---|
| Ingredientes para 4 porciones: | 1 | Trozo de gengibre del tamaño de una avellana troceado |
| | 1 cucharada | Mostaza |
| | 1 cucharada | Pesto (pesto de albahaca) |
| | 2 cucharada | Perejil troceado |
| | | Sal |
| | | Pimienta |
| | | Nuez moscada |
| | | Pimentón dulce |
| | | Tabasco al gusto |
| | | Miga de pan al gusto |
| | 3 cucharada | Aceite |

Preparación:

Moje la barra de pan en agua. Tueste el sésamo en una sartén sin aceite hasta que se dore.

Mezcle la carne picada con agua, la barra de pan bien escurrida, el sésamo, el aceite de sésamo, la cebolla, el ajo, el gengibre, el perejil, las tiras de chile, la mostaza, el pesto y las especias. Sazone al gusto. La carne debe estar más especiada de lo necesario, ya que las especias perderán algo de picante al freírlas. Añada miga de pan si la masa de carne no está lo bastante firme. Forme albóndigas pequeñas o grandes, dórelas suavemente con un poco de aceite por ambos lados en el grill y termine de cocinarlas a fondo.

Tiempo de grill: 30 minutos

Brochetas de salmón

| | | |
|---------------------|--------------|-----------------------------|
| Ingredientes | 400 g | Filete de salmón |
| para 4 | 3 cucharadas | Zumo de limón |
| porciones: | 4 cucharadas | Aceite (aceite de oliva) |
| | 1 cucharada | Mostaza sal y pimienta |
| | 1 | Ramita de albahaca |
| | 1 | Ramita de tomillo |
| | 16 | Tomates cherry |
| | 4 | Cebolletas |
| | 1 | Diente de ajo |

Preparación:

Limpie el filete de salmón, séquelo y córtelo en trozos pequeños. Mezcle el zumo de limón y el aceite de oliva con la mostaza y añada sal y pimienta al gusto. Añada las hierbas picadas y marine los trozos de salmón durante 30 minutos.

Lave los tomates. Pele y corte las cebolletas. Inserte en pescado alternando con los ingredientes preparados en 8 brochetas y cubra con el adobo (sobre todo las verduras). Dore las brochetas durante aproximadamente 12 minutos en el grill, dándole la vuelta de vez en cuando.

Tiempo de grill: 30 minutos



Eliminación - Significado del símbolo "cubo de basura"

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

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

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

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

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Indice

| | |
|--|----|
| Posizione dei comandi | 3 |
| Norme di sicurezza generali | 29 |
| Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio | 30 |
| Uso previsto | 30 |
| Descrizione dei pezzi | 30 |
| Pezzi in dotazione | 30 |
| Disimballaggio dell'apparecchio | 30 |
| Avvertenze per l'uso | 31 |
| Uso | 31 |
| Pulizia | 32 |
| Conservazione | 32 |
| Risoluzione di problemi | 32 |
| Dati tecnici | 33 |
| Ricette | 33 |
| Smaltimento - Significato del simbolo "Eliminazione" | 34 |

Norme di sicurezza generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli

accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.

- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

AVVISO:

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

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni. Mette in risalto consigli ed informazioni.

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVISO!

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

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

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



AVVISO: superficie calda.
Pericolo di ustioni.

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

Tenere fermo l'apparecchio afferrando esclusivamente il termostato e le impugnature.



AVVISO: scossa elettrica.

Superficie CERAN®: per evitare scosse elettriche, spegnere l'apparecchio se la superficie è danneggiata o presenta crepe.



ATTENZIONE: pericolo d'incendio.

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

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, impermeabile e termoresistente.
- A causa della formazione di calore e vapori, non collocare l'apparecchio sotto credenze e scaffali a parete.

- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione.
- Controllare che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde dell'apparecchio quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare parti calde dell'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.

Uso previsto

Questa griglia è destinata all'uso in interni.

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

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

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

Descrizione dei pezzi

- 1 Vassoio raccolta grasso
- 2 Impugnature
- 3 Spia
- 4 Termostato
- 5 Segno impostazione attuale termostato
- 6 Superficie CERAN® (superficie BBQ)

Pezzi in dotazione

- 1 Griglia portatile
- 1 Vassoio raccolta grasso
- 1 Spazzola in legno

Disimballaggio dell'apparecchio

- Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio
- Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio come pellicole, material di riempimento, clip cavi e cartone.
- Controllare che non manchi alcun componente.

i **NOTA:**

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

Avvertenze per l'uso

△ **ATTENZIONE: non danneggiare la superficie CERAN®.**

- Utilizzare esclusivamente una spatola in legno o Teflon.
- Non utilizzare oggetti affilati (come coltelli o forchette) sulla superficie della griglia.
- Non utilizzare utensili in plastica. Possono fondersi.
- Non collocare pentole o contenitori sulla piastra CERAN® né farli strisciare su di essa per non graffiarla.
- Quando si utilizza la griglia, non impiegare ingredienti come zucchero, sciroppo, latte, banana, ketchup o altre salse BBQ, che possono bruciarsi e risultare difficili da rimuovere. **CONSIGLIO:** rimuovere immediatamente con una spatola ingredienti di questo tipo eventualmente appiccicati alla superficie della griglia. Non aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato.

- Grigliare gli alimenti direttamente sulla superficie CERAN® (6).
- Se si utilizza olio, controllare che sia di tipo a elevato riscaldamento, come olio di semi di girasole. Non utilizzare olio d'oliva o burro, che cominciano a sprigionare fumo a bassa temperatura.
- Preparare gli alimenti nella sequenza desiderata. Rimuovere i residui per evitare che il sapore contamini gli alimenti successivi. Rimuovere delicatamente i residui con una spatola nel vassoio raccolta grasso.



ON/OFF

- Accendere l'apparecchio con il termostato (4).
- A sinistra del termostato è presente un segno (5) che mostra l'impostazione attuale del termostato.
- Portando la freccia in questa posizione si spegne l'apparecchio (vedere figura).

Collegamento elettrico

1. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio. Le specifiche sono riportate sulla targhetta tipo.
2. Controllare che l'apparecchio sia spento.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa con messa a terra correttamente installata da 230 V~, 50 Hz.

Uso

1. Fissare il vassoio raccolta grasso (1) alla parte posteriore della griglia portatile.
2. Girare il termostato in senso orario fino al raggiungimento della posizione desiderata. Seguire la seguente tabella.

| Impostazione | Applicazione |
|--------------|-----------------------|
| LO | Riscaldamento |
| 2 | Riscaldamento |
| 3 | Cottura |
| 4 | Cottura a fuoco lento |
| 5 | Scottatura |
| 6 | Griglia |
| HI | Griglia |

i **NOTA:**

La spia (3) si accende durante il riscaldamento dell'apparecchio. Si accende e si spegne durante il funzionamento dell'apparecchio. È del tutto normale e mostra che la temperatura è controllata e mantenuta dal termostato.

3. Preparare gli alimenti come su qualunque altra griglia.

Spegnimento dell'apparecchio

1. Girare il termostato per spegnere l'apparecchio.
2. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete.
3. Pulire l'apparecchio subito dopo l'utilizzo.

Pulizia

⚠ AVVISIO:

- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:

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

Superficie CERAN®

- Rimuovere residui di alimenti con una spatola quando l'apparecchio è ancora caldo.
- Se i residui di alimenti si sono asciugati e induriti:
 1. Inumidire la superficie con una spugna.
 2. Riscaldare la griglia portatile per alcuni minuti in posizione **HI**.
 3. Rimuovere i residui di alimenti nel vassoio raccolta grasso come descritto sopra.
 4. Girare il termostato per spegnere l'apparecchio.
 5. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete.
- Pulire la superficie CERAN® con una spugna morbida e un po' d'acqua e asciugarla con un panno morbido.
- È possibile acquistare detergenti specifici per superficie CERAN® presso i supermercati o i grandi magazzini.

Vassoio raccolta grasso

- Rimuovere il vassoio raccolta grasso dall'apparecchio. Gettare il contenuto.
- Lavare il vassoio raccolta grasso con acqua e sapone.

- Fissare nuovamente il vassoio raccolta grasso alla griglia portatile dopo averlo asciugato.

Alloggiamento

- Pulire l'alloggiamento con un panno umido.

Conservazione

- Rimettere l'apparecchio dopo averlo lasciato raffreddare e averlo pulito.
- Se non si utilizza l'apparecchio per periodi prolungati, conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale.
- Conservare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato lontano dalla portata dei bambini.

⚠ ATTENZIONE: pericolo di rottura.

Ricordare che la superficie CERAN® può essere danneggiata da oggetti pesanti o dalla caduta di oggetti.

Risoluzione di problemi

L'apparecchio non funziona

Possibile causa:

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

Rimedio:

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

Possibile causa:

L'apparecchio è difettoso.

Rimedio:

- Controllare l'assistenza o il centro riparazioni.

Dati tecnici

Modello: PC-TG 1017
Alimentazione: 220-240 V, 50/60 Hz
Consumo di energia: 1200 W
Classe di protezione: I
Peso netto: ca. 4,0 kg

Soggetto a modifiche senza preavviso!

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

Ricette

Spiedini di scampi alla griglia

| | | |
|------------------------|---|--------------------------|
| Ingredienti per | 4 | Scampi sbucciati e cotti |
| una porzione: | 4 | Fette di pancetta |
| | 1 | Peperoni |
| | 1 | Cipolla |

Preparazione:

Togliere i semi dai peperoni e tagliare i peperoni in 8 pezzi, tagliare la cipolla in quattro e togliere alcune fettine.

Arrotolare gli scampi nella pancetta e alternare con cipolla e peperoni nello spiedo. Cuocere lo spiedino sulla griglia portatile.

Tempo di cottura: 20 minuti

Polpette asiatiche

| | | |
|------------------------|----------------|---------------------------|
| Ingredienti per | 500 g | Carne macinata |
| 4 porzioni: | 1 | Uovo |
| | 1 | Pagnotta di pane rafferma |
| | 50 g | Sesamo sbucciato |
| | 1 cucch, da te | Olio (olio di sesamo) |
| | 1 | Cipolla finemente tritata |

Ingredienti per ½ 4 porzioni:

| | | |
|--|----------------|---|
| | | Peperoncino rosso tagliato a strisciole |
| | 1 | Spicchio/i di aglio |
| | 1 | Pezzo di zenzero, delle dimensioni approx. Di una nocciola, a pezzi |
| | 1 cucch. da te | Senape |
| | 1 cucch. da te | Pesto (pesto al basilico) |
| | 2 cucch. da te | Prezzemolo tritato |
| | | Sale |
| | | Pepe |
| | | Noce moscata |
| | | Peperoncino in polvere dolce |
| | | Tabasco per insaporire |
| | | Briocle di pane per insaporire |
| | 3 cucch. da te | Olio |

Preparazione:

Ammorbidire il pane in acqua. Tostare il sesamo in una padella senza olio finché non diventa marrone dorato.

Mescolare il macinato con uova, pane ben strizzato, sesamo, olio di sesamo, cipolla, aglio, zenzero, prezzemolo, strisce di peperoncino, senape, pesto e spezie di stagione per insaporire. Speziare molto la carne, poiché le spezie perdono leggermente sapore durante la cottura. Aggiungere alcune briocle di pane se l'impasto non risulta ben amalgamato. Formare polpette grandi o piccole, cuocerle delicatamente con un po' d'olio da entrambe le parti sulla griglia e quindi terminare la cottura.

Tempo di cottura: 30 minuti

Spiedini di salmone

| | | |
|---------------------|----------------|---------------------|
| Ingredientes | 400 g | Filetti di salmone |
| para 4 | 3 cucch. da te | Succo di limone |
| porciones: | 4 cucch. da te | Olio (olio d'oliva) |
| | 1 cucch. da te | Senape |
| | | Sale e pepe |
| | 1 | Rametto di basilico |
| | 1 | Rametto di timo |
| | 16 | Pomodori lampadina |
| | 4 | Cipollotti |
| | 1 | Spicchio d'aglio |

Preparazione:

Lavare a spruzzo i filetti di salmone, asciugarli e tagliarli a pezzi. Mescolare succo di limone e olio di oliva con la senape e aggiungere sale e pepe per insaporire. Aggiungere spezie in pezzi e far marinare il salmone a pezzi per mezz'ora.

Lavare i pomodori, sbucciare e tagliare a metà i cipollotti. Alternare prsce e gli ingredienti preparati su 8 spiedini e coprirli con la marinata (soprattutto le verdure). Cuocere gli spiedini per circa 12 minuti sulla griglia, girandoli periodicamente.

Tempo di cottura: 30 minuti



Smaltimento - Significato del simbolo "Eliminazione"

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

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

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

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

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

Contents

| | |
|---|----|
| Location of Controls | 3 |
| General Safety Instructions | 35 |
| Special Safety Precautions for this Device | 36 |
| Intended Use | 36 |
| Description of parts | 36 |
| Supplied parts | 36 |
| Unpacking the appliance | 36 |
| Instructions | 36 |
| Operation | 37 |
| Cleaning | 37 |
| Storage | 38 |
| Troubleshooting | 38 |
| Technical Specifications | 38 |
| Recipes | 38 |
| Disposal - Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol | 39 |

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.

- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE:

This highlights tips and information.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.

- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Special Safety Precautions for this Device

On the product you find the following icon with warnings or information:



WARNING: Hot surface! **Danger of burns!**

During operation the temperature of accessible surfaces can be very high.

Only take hold of the appliance at the thermostat and handles.



WARNING: Electric shock!

CERAN[®] surface: To avoid electric shock switch off the appliance if the surface is damaged or cracked.



CAUTION: Fire hazard!

Oil and fat can burn when overheated. Keep sufficient safe distance (30 cm) to inflammable objects such as furniture, curtains, etc.

- Place the appliance on a level, water and heat-resistant surface.
- Due to rising heat and vapors do not place the appliance under wall cupboards.
- Do not move the appliance during operation.
- Ensure that the mains cord does not touch hot parts of the appliance during operation.
- Do not touch hot parts of the appliance.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.

Intended Use

This appliance is intended for indoor barbecues.

It is intended for the use in private households and similar applications. The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any other purpose.

Any other use is not intended and can result in damages or personal injuries.

The manufacturer assumes no liability for damages caused by improper use.

Description of parts

- 1 Fat collection tray
- 2 Handles
- 3 Indicator lamp
- 4 Thermostat
- 5 Marking for current thermostat setting
- 6 CERAN[®] surface (BBQ surface)

Supplied parts

- 1 Tabletop grill
- 1 Fat collection tray
- 1 Wooden spatula

Unpacking the appliance

- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging materials such as films, filler material, cable clips and carton.
- Check the contents for completeness.

NOTE:

Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter "Cleaning".

Instructions



CAUTION: avoid damaging the CERAN[®] surface!

- Only use wooden or Teflon spatula.
- Do not use pointed objects (e.g. knife, fork) on the grill surface.
- Do not use plastic utensils. They can melt.
- Do not place or slide pots or containers on the CERAN[®] surface. This can result in scratches.
- Avoid during grilling ingredients such as sugar, syrup, milk, bananas, tomato ketchup or other BBQ sauces. They can burn in and are difficult to remove. TIP: Remove immediately with a spatula if one of the abovementioned ingredients sticks to the grill surface. Do not wait for the appliance to cool down.

- Grill your foodstuffs directly on the CERAN® surface (6).
- If you want to use oil ensure that it is highly heatable, such as sunflower oil. Do not use olive oil or butter, since they start smoking already at low temperatures.
- Prepare your food in any desired sequence. Remove food residues to avoid transferring its taste to the next food. Move the food residues carefully with a spatula into the fat collection tray.

On/Off

- Operate the appliance via the thermostat (4).
- Left of the thermostat is a marking (5) showing the current thermostat setting.
- Setting the arrow to the marking position switches the appliance off (see illustration).



Electric Connection

1. Ensure that your mains power corresponds with the specifications of the appliance. The specifications are printed on the type label.
2. Ensure that the appliance is switched off.
3. Connect the mains cable to a properly installed and earthed 230 V~, 50 Hz wall outlet.

Operation

1. Attach the fat collecting tray (1) at the rear of your tabletop grill.
2. Turn the thermostat clockwise to the desired setting. Observe the following table.

| Setting | Application |
|---------|-------------|
| LO | Warming |
| 2 | Warming |
| 3 | Cooking |
| 4 | Simmering |
| 5 | Searing |
| 6 | Grilling |
| HI | Grilling |

NOTE:

The indicator lamp (3) lights up when the appliance is heating up. It turns on and off during operation. This is normal and shows that the temperature is thermostat-controlled and maintained.

3. Prepare your foodstuffs like on any other grill.

End Of Operation

1. Turn the thermostat to switch the appliance off.
2. Disconnect from mains power supply.
3. Clean the appliance immediately after every use.

Cleaning

WARNING:

- Disconnect from mains power supply before cleaning.
- Do not submerge the appliance in water! This may lead to electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

CERAN® Surface

- Remove food residues with a spatula as long as the appliance is still warm.
- If food residues have dried and hardened:
 1. Wet the surface with a sponge.
 2. Heat up the tabletop grill for a few minutes on HI position.
 3. Remove the food residues into the fat collecting tray as described before.
 4. Turn the thermostat to switch the appliance off.
 5. Disconnect from mains power supply.
- Wash the CERAN® surface with a soft sponge and a little water and thoroughly dry afterwards with a soft cloth.

- Cleaning agents for CERAN® surfaces can be purchased in your supermarket or department store.

Fat Collecting Tray

- Remove the fat collecting tray from the appliance. Dispose of the contents.
- Clean the fat collecting tray in warm sudsy water.
- Attach the fat collecting tray again at the tabletop grill after it is thoroughly dry.

Casing

- Clean the casing after use with a slightly damp cloth.

Storage

- Only store the appliance clean and after it has cooled down.
- During longer periods of non-use we recommend storing the appliance in its original packaging.
- Always store the appliance in a well-ventilated and dry place out of reach of children.

⚠ CAUTION: Risk of breakage!

Please remember that the CERAN® surface can be damaged by heavy or falling objects.

Troubleshooting

The appliance does not work

Possible cause:

The appliance is not connected to mains power.

Remedy:

- Check the wall outlet with a different appliance.
- Insert the plug properly in the wall outlet.
- Check the fuse.

Possible cause:

The appliance is defective.

Remedy:

- Contact our service or a repair center.

Technical Specifications

Model:PC-TG 1017

Power supply: 220-240 V, 50/60 Hz

Power consumption: 1200 W

Protection class: I

Net weight: approx. 4.0 kg

Subject to change without prior notice!

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Recipes

Grilled Scampi Skewer

| | | |
|------------------------|---|------------------------|
| Ingredients for | 4 | Scampi, peeled, cooked |
| 1 portion: | 4 | Slices of bacon |
| | 1 | Bell pepper |
| | 1 | Onion |

Preparation:

Remove the pepper seeds and cut into 8 parts, quarter the onion and take off some onion slices.

Roll the scampi into the bacon and place alternating with onion and pepper on the skewer. Cook the skewer on the tabletop grill.

Cooking time: 20 minutes

Asian Meat Balls

| | | |
|------------------------|--------|--------------------------------|
| Ingredients for | 500 g | Mince meat |
| 4 portions: | 1 | Egg |
| | 1 | Bread roll, stale |
| | 50 g | Sesame, peeled |
| | 1 tbsp | Oil (sesame oil) |
| | 1 | Onion, finely chopped |
| | ½ | Chili, red, cut in fine strips |
| | 1 | Garlic, chopped clove(s) |

| | |
|--|---|
| Ingredients for 1 4 portions: | Piece of ginger, about the size of a hazel nut, chopped |
| 1 tsp | Mustard |
| 1 tsp | Pesto (basil pesto) |
| 2 tbsp | Parsley, chopped |
| | Salt |
| | Pepper |
| | Nutmeg |
| | Paprika powder, sweet |
| | Tabasco to taste |
| | Breadcrumbs to taste |
| 3 tbsp | Oil |

Preparation:

Soak the bread roll in water. Toast the sesame in a pan without oil until golden-brown.

Mix the mince meat with egg, well-squeezed bread roll, sesame, sesame oil, onion, garlic, ginger, parsley, chili strips, mustard, pesto and the spices and season to taste. The meat should be a bit overspiced, since the spices lose some heat during cooking. Add some breadcrumbs if the meat paste is not firm enough. Form smaller or larger meatballs, roast gently with a bit of oil from both sides on the grill and then roast thoroughly.

Cooking time: 30 minutes

Salmon Skewers

| | | |
|---|--------|-----------------|
| Ingredientes para 4 porciones: | 400 g | Salmon filet |
| | 3 tbsp | Lemon juice |
| | 4 tbsp | Oil (olive oil) |
| | 1 tbsp | Mustard |
| | | Salt and pepper |
| | 1 | Sprig of basil |
| | 1 | Sprig of thyme |
| | 16 | Cherry tomatoes |
| | 4 | Spring onions |
| | 1 | Clove of garlic |

Preparation:

Spray-wash the salmon filet, dab dry and cut into bite-size pieces. Mix lemon juice and olive oil with mustard and add salt and pepper to taste. Add chopped herbs and marinate the salmon pieces for 30 minutes.

Wash the tomatoes, peel and half the spring onions. Place the fish alternating with the prepared ingredients on 8 skewers and coat with the marinade (especially the vegetables). Cook the skewers for approx. 12 minutes on the grill; turn regularly.

Cooking time: 30 minutes



Disposal - Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Spis treści

| | |
|---|----|
| Lokalizacja kontrolki | 3 |
| Ogólne wskazówki bezpieczeństwa | 40 |
| Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania | 41 |
| Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem | 41 |
| Opis części | 41 |
| Dostarczone części | 41 |
| Wypakowanie urządzenia | 41 |
| Instrukcja obsługi | 42 |
| Obsługa | 42 |
| Czyszczenie | 43 |
| Przechowywanie | 43 |
| Usterki i sposoby ich usuwania | 43 |
| Dane techniczne | 44 |
| Przepisy | 44 |
| Warunki gwarancji | 45 |
| Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“ | 46 |

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akce-

soria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazdka.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠️ OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

Na produkcie znajdują się następujące ikony ostrzegawcze lub informacyjne:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko poparzeń!

Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

W urządzeniu można dotykać wyłącznie termostatu i uchwytów.

⚠️ OSTRZEŻENIE: Porażenie prądem elektrycznym!

Powierzchnia CERAN®: aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, urządzenie należy wyłączyć, jeśli jego powierzchnia zostanie uszkodzona lub pęknie.

⚠️ WSKAZÓWKA: Ryzyko pożaru!

Nadmiernie podgrzany olej lub tłuszcz może się zapalić. Należy zachować odpowiednią bezpieczną odległość (30 cm) od przedmiotów łatwopalnych, takich jak meble, zasłony itp.

- Urządzenie należy postawić na równej, odpornej na wodę i ciepło powierzchni.
- Ze względu na unoszące się ciepło i parę nie należy ustawiać urządzenia pod szafkami ściennymi.
- Włączonego urządzenia nie należy przenosić.

- Należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami włączonego urządzenia.
- Nie należy dotykać gorących elementów urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone do domowego pieczenia na grillu.

Jest ono przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do żadnego innego celu.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia lub obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Opis części

- 1 Tacka do zbierania tłuszczu
- 2 Uchwyt
- 3 Wskaźnik świetlny
- 4 Termostat
- 5 Oznaczenie bieżącego ustawienia termostatu
- 6 Powierzchnia CERAN® (powierzchnia grilla)

Dostarczone części

- 1 Grill stołowy
- 1 Tacka do zbierania tłuszczu
- 1 Drewniana łopatką

Wypakowanie urządzenia

- Wymij urządzenie z opakowania.
- Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.

- Sprawdź, czy w opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.

i WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

Instrukcja obsługi

△ UWAGA: Nie należy dopuszczać do uszkodzenia powierzchni CERAN®!

- Należy używać wyłącznie drewnianej lub teflonowej łypatki.
- Powierzchni grilla nie należy dotykać żadnymi ostro zakończonymi przedmiotami (np. nożem, widelcem).
- Nie należy używać plastikowych przyborów kuchennych. Mogą ulec stopieniu.
- Na powierzchni CERAN® nie należy umieszczać ani przesuwać po niej garnków ani pojemników. Może to prowadzić do powstania rys.
- Podczas grillowania należy unikać składników, takich jak cukier, syrop, mleko, banany, ketchup pomidorowy lub inne sosy barbecue. Mogą one ulec przypaleniu i być trudne do usunięcia. **WSKAZÓWKA:** Jeśli jeden z wymienionych powyżej składników przywrze do powierzchni grilla, należy usunąć go od razu łypatką. Nie należy czekać, aż urządzenie ostygnie.
- Grilluj artykuły żywnościowe bezpośrednio na powierzchni CERAN® (6).
- Jeśli chcesz użyć oleju, upewnij się, że można go podgrzewać do wysokich temperatur, jak na przykład olej słonecznikowy. Nie używaj oliwy z oliwek ani masła, ponieważ zaczynają się one dymić w niskiej temperaturze.
- Piecz artykuły żywnościowe w żądanej kolejności. Usuwać resztki jedzenia, aby uniknąć przenoszenia ich smaku na kolejne potrawy. Ostrożnie zsuwaj resztki jedzenia łypatką na tackę do zbierania tłuszczu.

Włączanie/wyłączanie

- Do obsługi urządzenia służy termostat (4).
- Po lewej stronie termostatu znajduje się oznaczenie (5) bieżącego ustawienia termostatu.
- Ustawienie strzałki w pozycji oznaczenia wylacza urządzenie (patrz rysunek).



Połączenie elektryczne

1. Upewnij się, że napięcie sieci jest zgodne ze specyfikacjami urządzenia. Specyfikacje znajdują się na tabliczce znamionowej.
2. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.
3. Podłącz przewód zasilający do odpowiednio zainstalowanego i uziemionego gniazdka ściennego 230 V~, 50 Hz.

Obsługa

1. Przymocuj tackę do zbierania tłuszczu (1) z tyłu grilla stołowego.
2. Obróć termostat zgodnie z ruchem wskazówek zegara dożądanego ustawienia. Zapoznaj się z poniższą tabelą.

| Ustawienie | Zastosowanie |
|------------|---------------------------|
| LO | Nagrzewanie |
| 2 | Nagrzewanie |
| 3 | Pieczenie |
| 4 | Pieczenie na wolnym ogniu |
| 5 | Obsmażanie |
| 6 | Grillowanie |
| HI | Grillowanie |

i WSKAZÓWKA:

Wskaźnik świetlny (3) włącza się podczas nagrzewania urządzenia. Włącza się on i wylacza podczas pracy urządzenia. Jest to normalne zjawisko wskazujące, że temperatura jest regulowana i utrzymywana za pomocą termostatu.

3. Piecz artykuły żywnościowe, jak w przypadku zwykłego grilla.

Zakończenie pracy

1. Obróć termostat, aby wyłączyć urządzenie.
2. Odłącz od zasilania.
3. Wyczyść urządzenie zaraz po każdym użyciu.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściemych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Powierzchnia CERAN®

- Usuń resztki jedzenia łopatką, gdy urządzenie jest jeszcze ciepłe.
- Jeśli resztki jedzenia wyschły i stwardniały:
 1. Zmocz powierzchnię za pomocą gąbki.
 2. Nagrzej grill stołowy przez kilka minut w pozycji HI.
 3. Usuń resztki jedzenia na tackę do zbierania tłuszczu, jak opisano powyżej.
 4. Obróć termostat, aby wyłączyć urządzenie.
 5. Odłącz od zasilania.
- Umyj powierzchnię CERAN® miękką gąbką z niewielką ilością wody, a następnie wytrzyj dokładnie do sucha miękką szmatką.
- Środki czyszczące do powierzchni CERAN® można kupić w supermarkecie lub domu towarowym.

Tacka do zbierania tłuszczu

- Wymij tackę do zbierania tłuszczu z urządzenia. Wyrzuć jej zawartość.
- Umyj tackę do zbierania tłuszczu w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Po dokładnym wysuszeniu przymocuj ponownie tackę do zbierania tłuszczu do grilla stołowego.

Obudowa

- Umyj obudowę po każdym użyciu nieznacznie wilgotną szmatką.

Przechowywanie

- Urządzenie można schować dopiero po wyczyszczeniu i ostygnięciu.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

⚠ UWAGA: Ryzyko pęknięcia!

Należy pamiętać, że ciężkie lub spadające przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię CERAN®.

Usterki i sposoby ich usuwania

Urządzenie nie działa

Możliwa przyczyna:

Urządzenie nie zostało podłączone do zasilania.

Co należy zrobić:

- Sprawdź działanie gniazdka ściennego przy użyciu innego urządzenia.
- Włóż prawidłowo wtyczkę do gniazdka ściennego.
- Sprawdź bezpieczniki.

Możliwa przyczyna:

Urządzenie jest wadliwe.

Co należy zrobić:

- Skontaktuj się z centrum serwisowym lub naprawczym.

Dane techniczne

Model: PC-TG 1017
Napięcie zasilające: 220–240 V, 50/60 Hz
Pobór mocy: 1200 W
Stopień ochrony: I
Masa netto: ok. 4,0 kg

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bez-piecznictwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Przepisy

Grillowany szaszłyk z krewetek królewskich

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| Składniki na 1 porcję: | 4 | Krewetki królewskie, obrane, ugotowane |
| | 4 | Plastry bekonu |
| | 1 | Papryka |
| | 1 | Cebula |

Przygotowanie:

Usuń pestki z papryki i pokrój ją na 8 kawałków, cebulę pokrój na ćwiartki i usuń z niej kilka plasterków.

Zawiń krewetki w bekon i umieść naprzemiennie z cebulą i papryką na patyczku do szaszłyka. Upiecz szaszłyk na grillu stołowym.

Czas pieczenia: 20 minut

Azjatyckie klopsy

| | | |
|-------------------------------|-----------------|--------------------------|
| Składniki na 4 porcje: | 500 g | Mielonego mięsa |
| | 1 | Jajko |
| | 1 | Bułka, czerstwa |
| | 50 g | Szazam, obranego |
| | 1 łyżka stołowa | Oleju (oleju sezamowego) |
| | 1 | Cebula, drobno posiekana |

| | | |
|-------------------------------|-----------------|---|
| Składniki na 4 porcje: | 1/2 | Papryczki chili, czerwonej, pokrojonej w cienkie paseczki |
| | 1 | Ząbek czosnku, posiekany |
| | 1 | Kawałek imbiru, wielkości orzecha laskowego, posiekany |
| | 1 łyżeczka | Musztardy |
| | 1 łyżeczka | Pesto (pesto bazyliowego) |
| | 2 łyżki stołowe | Natki pietruszki, posiekanej |
| | | Sól |
| | | Pieprz |
| | | Gałka muszkatołowa |
| | | Papryka w proszku, słodka |
| | | Sos tabasco do smaku |
| | | Bułka tarta do smaku |
| | 3 łyżki stołowe | Oleju |

Przygotowanie:

Namocz bułkę w wodzie. Upraż sezam na patelni bez oleju, aż nabierze złoto-brązowego koloru.

Połącz mielone mięso z jajkiem, dobrze odciśniętą bułką, sezamem, olejem sezamowym, cebulą, czosnkiem, imbirem, natką pietruszki, paseczkami chili, musztardą, pesto i przyprawami; dopraw do smaku. Mięso powinno być trochę mocniej doprawione, ponieważ przyprawy stracą nieco mocy podczas pieczenia. Dodaj trochę bułki tartej, jeśli masa mięsna nie jest wystarczająco ściśła. Uformuj mniejsze lub większe klopsy, upiecz je na grillu z obu stron, na małym ogniu i z dodatkiem niewielkiej ilości oleju, a następnie upiecz do miękkości.

Czas pieczenia: 30 minut

Szaszłyki z łososia

| | | |
|-------------------------------|-----------------|------------------------|
| Składniki na 4 porcje: | 400 g | Filetów z łososia |
| | 3 łyżki stołowe | Soku z cytryny |
| | 4 łyżki stołowe | Oleju (oliwy z oliwek) |
| | 1 łyżeczka | Musztardy |
| | | Sól i pieprz |
| | 1 | Gałązka bazylii |
| | 1 | Gałązka tymianku |
| | 16 | Pomidorów cherry |
| | 4 | Dymki |
| | 1 | Ząbek czosnku |

Przygotowanie:

Oplucz filety z łososia wodą, wytrzyj do sucha i pokrój na kawałki wielkości jednego kęsa. Wymieszaj sok z cytryny, oliwę z oliwek i musztardę, a następnie dodaj sól i pieprz do smaku. Dodaj posiekane zioła i zamarynuj kawałki łososia przez 30 minut.

Umyj pomidory, obierz dymki i przekrój je na pół. Umieść rybę naprzemiennie z przygotowanymi składnikami na 8 patyczkach do szaszłyków i posmaruj marynatą (zwłaszcza warzywa). Upiecz szaszłyki przez ok. 12 minut na grillu; obracaj je regularnie.

Czas pieczenia: 30 minut

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną

kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.



Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Tartalom

| | |
|---|----|
| A Kezelőszervek Elhelyezkedése | 3 |
| Általános biztonsági rendszabályok | 47 |
| Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan | 48 |
| Rendeltetésszerű használat | 48 |
| Alkatrészek leírása | 48 |
| A csomag tartalma | 48 |
| A készülék kicsomagolása | 48 |
| Használati útmutató | 49 |
| Kezelés | 49 |
| Tisztítás | 50 |
| Tárolás | 50 |
| Hibaelhárítás | 50 |
| Műszaki adatok | 50 |
| Receptek..... | 51 |
| Selejtezés - | |
| A „kuka“ piktogram jelentése | 52 |

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.

- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzattól.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetőleges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyerekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A terméken a következő ikonokat találja figyelmeztetésekkel vagy információkkal:



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület! **Égési sérülések veszélye!**

Működés közben az elérhető felületek hőmérséklete nagyon magasá válhat. Csak a fogantyúknál és a termosztátnál fogja meg a készüléket.



FIGYELMEZTETÉS: Áramütés!

CERAN® felület: Az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket, ha a felület megsérült vagy eltört.



VIGYÁZAT: Tűzveszély!

Az olaj és a zsír túlhevítés esetén meggyulladhat. Tartson elégséges távolságot (30 cm) a gyúlékony tárgyaktól, mint a függöny, bútor stb.

- Helyezze a készüléket vízszintes, víz- és hőálló munkafelületre.
- A felfelé szálló hő és gőzök miatt ne helyezze a készüléket fali szekrények alá.
- Működés közben ne mozgassa a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel a működés során ne érintkezzen a készülék forró részeivel.
- Ne érintse meg a készülék forró részeit.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.

Rendeltetésszerű használat

A készülék beltéri barbecue sütésre alkalmas.

A készülék magánháztartásokban és más hasonló helyeken használható. A készülék csak a használati útmutatónak megfelelően leírtakra használható. Ne használja a készüléket semmilyen más célra

Minden más használat nem rendeltetésszerű és károsodást vagy személyi sérülést eredményezhet.

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.

Alkatrészek leírása

- 1 Zsirgyűjtő tálca
- 2 Fogantyúk
- 3 Jelzőfény
- 4 Termosztát
- 5 Az aktuális termosztát-beállítás jelzése
- 6 CERAN® felület (BBQ felület)

A csomag tartalma

- 1 Asztali grill
- 1 Zsirgyűjtő tálca
- 1 Fa spatula

A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelerőgítőket és a kartonpapírt.
- Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.

i MEGJEGYZÉS:

A gyártási maradékok vagy a por összegyűlhetett a készüléken. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

Használati útmutató

⚠ VIGYÁZAT: Kerülje a CERAN® felület megsértését!

- Csak fa vagy Teflon spatulákat használjon.
 - Ne használjon hegyes tárgyakat (pl. kés, villa) a grill felületen.
 - Ne használjon műanyag konyhai eszközöket. Megolvadhatnak.
 - Ne helyezzen és ne csúsztasson edényeket vagy tartályokat a CERAN® felületen. Karcolásokat eredményezhet.
 - A grillezés során kerülje az olyan összetevőket, mint a cukor, szirup, tej, banán, paradicsomketchup vagy más BBQ szószok. Meggyulladhatnak, és nehéz az eltávolításuk. TANÁCS: Azonnal távolítsa el egy spatulával, ha a fent említett összetevők közül valamelyik ráragadt a grill felületére. Ne várja meg, hogy a készülék lehűljön.
- Közvetlenül a CERAN® felületen (6) grillezze az ételeket.
 - Ha olajat kíván használni, ügyeljen rá, hogy az magas hőmérsékletet elbíró legyen, például napraforgóolaj. Ne használjon olívaolajat vagy vajat, mert már alacsony hőmérsékleten is füstölnek.
 - A kívánt sorrendben készítse el az ételt. Távolítsa el az ételmaradékokat, hogy elkerülje az ízük átvitelét a következő ételre. A fa spatulával óvatosan tolja le a maradékot a zsírgyűjtő tálcába.

Be-/kikapcsolás

- A termosztáttal (4) működtesse a készüléket.
- A termosztáttól balra található jelölés (5) jelzi az aktuális termosztát beállítást.
- A nyílát a jelzésre állítva kikapcsolja a készüléket (lásd az ábrát).



Elektromos csatlakozás

1. Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat paramétereit az Ön otthonában megegyeznek a készülék műszaki adataival. A műszaki adatok a készülék adattábláján található.
2. Ellenőrizze, hogy a készülék ki van kapcsolva.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt és földelt 230 V~, 50 Hz fali csatlakozóba.

Kezelés

1. Szerelje fel a zsírgyűjtő tálcát (1) az asztali grill hátuljára.
2. Fordítsa a termosztátot az óramutató járásával ellentétes irányba a kívánt beállításra. Vegye figyelembe a következő táblázatot.

| Beállítás | Alkalmazás |
|-----------|-------------|
| LO | Bemelegítés |
| 2 | Bemelegítés |
| 3 | Főzés |
| 4 | Párolás |
| 5 | Sütés |
| 6 | Grillezés |
| HI | Grillezés |

! MEGJEGYZÉS:

A jelzőlámpa (3) kigyullad, amikor a készülék melegszik. Használat során ki- és bekapcsol. Ez normális, és jelzi, hogy a hőmérsékletet a termosztát szabályozza és fenntartja.

3. Készítse el az ételeket úgy, ahogy azt más grilleken is teszi.

A használat befejezése

1. Fordítsa el a termosztátot a készülék kikapcsolásához.
2. Húzza ki a hálózathoz.
3. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ne merítse vízbe a készüléket! Áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

CERAN® felület

- Távolítsa el az ételmaradékokat egy spatulával, amíg a készülék még meleg.
- Ha az ételmaradékok rászáradtak és megkeményedtek:
 1. Egy szivaccsal nedvesítse meg a felületet.
 2. Néhány másodpercig melegítse fel az asztali grillt HI termosztát állásban.
 3. Tolja le az ételmaradékokat a zsírgyűjtő tálcába az előzőleg meghatározott módon.
 4. Fordítsa el a termosztátot a készülék kikapcsolásához.
 5. Húzza ki a hálózatról.
- Mossa le a CERAN® felületet egy puha szivaccsal és egy kevés mennyiségű vízzel, majd egy puha ronggyal szárítsa meg.
- A CERAN® felületekhez megfelelő tisztítószerek a szupermarketben vagy az áruházban vásárolhatók.

Zsírgyűjtő tálca

- Távolítsa el a zsírgyűjtő tálcát a készülékről. A tartalmát dobja ki.
- Meleg szappanos vízben tisztítsa meg a zsírgyűjtő tálcát.
- Szerelje vissza a zsírgyűjtő tálcát az asztali grillre, miután alaposan megszáradt.

Ház

- A készülékházat használat után egy nedves törölruhával tisztítsa.

Tárolás

- A készüléket csak tisztán és lehűlése után tárolja el.
- Ha hosszabb ideig nem használja, javasolt az eredeti csomagolásba tenni.
- Mindig egy jól szellőztetett és száraz, gyerekek által nem elérhető helyiségben tárolja a készüléket.

⚠ VIGYÁZAT: Törésveszély!

Jegyezze meg, hogy a CERAN® felület a nehéz vagy ráeső tárgyaktól megsérülhet.

Hibaelhárítás

A készülék nem működik

Lehetséges ok:

A készülék nincs csatlakoztatva a hálózatra.

Megoldás:

- Ellenőrizze a fali csatlakozó aljzatot egy másik készülékkel.
- Megfelelően csatlakoztassa a csatlakozót a fali csatlakozó aljzatra.
- Ellenőrizze a biztosítékot.

Lehetséges ok:

A készülék meghibásodott.

Megoldás:

- Lépjen kapcsolatba a szervizközpontunkkal vagy egy javítóközponttal.

Műszaki adatok

Típus: PC-TG 1017

Áramforrás: 220-240 V, 50/60 Hz

Energiafogyasztás: 1200 W

Védelmi osztály: I

Nettó tömeg: kb. 4,0 kg

Előzetes értesítés nélkül módosulhat.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kifeszültséggü berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

Receptek

Grillezett scampi nyáron

| | | |
|--------------------|---|------------------------|
| 1 adag | 4 | Scampi, hámozott, főtt |
| hozzávalói: | 4 | Szelet bacon |
| | 1 | Paprika |
| | 1 | Hagyma |

Elkészítés:

Távolítsa el a paprika magjait és vágja 8 részre, vágja négyfelé a hagymát és vegyen le néhány szelet hagymát.

Göngyölje a scampit a baconbe és a hagymával és a paprikával felváltva húzza a nyársra. Süssé meg a nyársat az asztali grillen.

Sütési idő: 20 perc

Ázsiai húsgolyók

| | | |
|--------------------|-------------|--|
| 4 adag | 500 g | Darált hús |
| hozzávalói: | 1 | Tojás |
| | 1 | Kenyér, állott |
| | 50 g | Szezámag, hámozott |
| | 1 evőkanál | Olaj (szezámag olaj) |
| | 1 | Hagyma, apróra vágott |
| | ½ | Chilipaprika, piros, vékony csíkokra vágva |
| | 1 | Fokhagyma, apróra vágott gerezd(ek) |
| | 1 | Egy darab gyömbér, mogyorónyi nagyságú, aprított |
| | 1 teáskanál | Mustár |
| | 1 teáskanál | Pesto (bazsalikomos pesto) |
| | 2 evőkanál | Petrezselyem, aprított |
| | | Só |
| | | Bors |
| | | Szerecsendió |
| | | Őrölt paprika, édes |
| | | Ízlés szerint tabasco |
| | | Ízlés szerint zsemlemorzsa |
| | 3 evőkanál | Olaj |

Elkészítés:

Áztassa vízbe a kenyeret. Egy serpenyőben olaj nélkül pirítsa arany barnára a szezámagot.

Keverje össze a darált húst a tojással, a jól kinyomott kenyérmasszával, a szezámaggal, a szezámag olajjal, a hagymával, a fokhagymával, a gyömbérrel, a petrezselyemmel, a chilipaprika csíkokkal, a mustárral, a pestóval, és a fűszerekkel ízlés szerint ízesítse. A húst inkább csípősebb legyen, mert a csípős íz a hő hatására csökken. Adjon hozzá némi kenyérmorzst, ha a húsmassza nem elég kemény. Formáljon kisebb vagy nagyobb húsgolyókat, egy kis olajjal a grillen pirítsa meg mindkét oldalról, majd alaposan süssé át.

Sütési idő: 30 perc

Lazacnyársak

| | | |
|--------------------|-------------|----------------------|
| 4 adag | 400 g | Lazacfilé |
| hozzávalói: | 3 evőkanál | Citromlé |
| | 4 evőkanál | Olaj (olivaolaj) |
| | 1 teáskanál | Mustár só és bors |
| | 1 | Egy szál bazsalikom |
| | 1 | Egy szál kakukkfű |
| | 16 | Cseresznyeparadicsom |
| | 4 | Zöldhagyma |
| | 1 | Gerezd fokhagyma |

Elkészítés:

Öblítse le a lazacfilét, egy picit szárítsa meg és vágja falatnyi darabokra. Keverje el a citromlét és az olívaolajat a mustárral, és ízlés szerint sóval és borssal. Adja hozzá az aprított fűszernövényeket, és 30 percig pácolja be a lazacdarabokat.

Mossa meg a paradicsomokat, hámozza meg és vágja félbe a zöldhagymát. Helyezze a halat felváltva az előkészített összetevőkkel 8 nyársra és locsolja meg a páclével (különösen a zöltségekkel). Körülbelül 12 percig süssé a nyársakat a grillen, rendszeresen forgassa meg.

Sütési idő: 30 perc



Selejtezés - A „kuka“ piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Зміст

| | |
|---|----|
| Розташування органів керування | 3 |
| Загальні вказівки щодо безпеки | 53 |
| Спеціальна інструкція з безпеки для цього електроприладу | 54 |
| Використання за призначенням | 54 |
| Опис частин | 54 |
| Частини, які додаються | 54 |
| Розпакування пристрою | 54 |
| Інструкція з застосування | 55 |
| Експлуатація | 55 |
| Чищення | 56 |
| Зберігання | 56 |
| Усунення несправностей | 56 |
| Технічні параметри | 56 |
| Рецепти | 57 |

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.

- **Не експлуатуйте прилад без огляду.** Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрози пошкодженій кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтеся цих вказівок.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Спеціальна інструкція з безпеки для цього електроприладу

На пристрої є описані нижче значки з попередженнями чи інформацією.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня! Небезпека отримання опіків!

Під час роботи зовнішня поверхня пристрою може сильно нагріватися. Тримайте пристрій лише за термостат чи ручки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ураження електричним струмом!

Поверхня CERAN®: щоб уникнути ураження електричним струмом, вимкніть пристрій, якщо його поверхня пошкоджена.



УВАГА. Небезпека пожежі!

У разі перегрівання олія і жир можуть загорітись. Забезпечте належну відстань (30 см) від легкозаймистих предметів, наприклад меблів, занавісок тощо.

- Ставте пристрій на рівну водо- і термостійку поверхню.
- У зв'язку з підвищенням температури і випарами не ставте пристрій у шафку.
- Не пересувайте пристрій, коли він працює.
- Слідкуйте, щоб кабель живлення не торкався гарячих частин пристрою під час його роботи.
- Не торкайтеся гарячих частин пристрою.
- Не управляйте пристроєм за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Використання за призначенням

Пристрій призначено для приготування страв барбекю вдома.

Пристрій призначено для користування у приватних помешканнях тощо. Пристрій слід використовувати так, як описано в цьому посібнику користувача. Не використовуйте пристрій для іншої мети.

Використання пристрою з іншою метою не передбачено і може призвести до пошкодження пристрою чи травмування користувача.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним користуванням.

Опис частин

- 1 Лоток для збору жиру
- 2 Ручки
- 3 Індикатор
- 4 Термостат
- 5 Позначка поточного налаштування термостата
- 6 Поверхня CERAN® (поверхня барбекю)

Частини, які додаються

- 1 Настільний гриль
- 1 Лоток для збору жиру
- 1 Дерев'яна лопатка

Розпаковування пристрою

- Вийміть пристрій з упаковки.
- Вийміть увесь пакувальний матеріал, наприклад плівку, наповнювач, фіксатори і картон.
- Упевніться, що наявні усі частини.

І ПРИМІТКА.

На пристрої можуть накопичитися залишки виробничого процесу чи пилюка. Рекомендовано почистити пристрій відповідно до розділу "Чищення".

Інструкція з застосування

△ УВАГА. Уникайте пошкодження поверхні CERAN®!

- Використовуйте лише дерев'яну чи тефлонову лопатку.
- Не застосовуйте до поверхні гриля гострі предмети (наприклад, ножі, виделки).
- Не використовуйте пластмасове приладдя. Воно може розплавитися.
- Не ставте і не пересувайте каструлі чи інші ємності по поверхні CERAN®. Нехтування цією вимогою може призвести до подряпин.
- Уникайте приготування на грилі таких продуктів: цукру, сиропу, молока, бананів, помідорового кетчупу чи інших соусів для барбекю. Вони можуть пригоріти і їх важко усунути. ПІДКАЗКА. Якщо один із вищезгаданих продуктів пристане до поверхні гриля, негайно усуньте його лопаткою. Не чекайте, поки пристрій охолоне.

- Готуйте продукти просто на поверхні гриля CERAN® (6).
- Якщо потрібно застосувати олію, беріть олію, яка придатна до високих температур, наприклад соняшникову. Не використовуйте оливкову олію чи масло, оскільки вони починають диміти навіть за низької температури.
- Готуйте страви послідовно. Усуньте залишки продуктів, щоб уникнути змішування смаків із наступною стравою. Обережно перемістіть залишки продуктів лопаткою у лоток для збору жиру.

Увімкнення/вимкнення

- Для управління пристроєм використовуйте термостат (4).
- Ліворуч від термостата є позначка (5), яка показує його поточне налаштування.
- Якщо навпроти позначки встановити стрілку, пристрій вимкнеться (дивіться малюнок).



Під'єднання до електромережі

1. Перевірте, чи живлення мережі відповідає характеристикам пристрою. Технічні характеристики зазначені на наліпці.
2. Перевірте, чи пристрій вимкнено.
3. Підключіть кабель живлення до належним чином встановленої і заземленої розетки 230 В, 50 Гц.

Експлуатація

1. Прикріпіть лоток для збору жиру (1) ззаду настільного гриля.
2. Поверніть термостат за годинниковою стрілкою у потрібне положення. Дивіться таблицю нижче.

| Налаштування | Програма |
|--------------|------------------------------|
| LO | Підігрівання |
| 2 | Підігрівання |
| 3 | Приготування |
| 4 | Приготування на малому вогні |
| 5 | Запікання |
| 6 | Гриль |
| HI | Гриль |

і ПРИМІТКА.

Коли пристрій нагрівається, засвічується індикатор. Під час роботи пристрою індикатор вмикається і вимикається. Це нормально і вказує на те, що температура регулюється і підтримується термостатично.

3. Готуйте страви, як на будь-якому іншому грилі.

Закінчення роботи

1. Поверніть термостат, щоб вимкнути пристрій.
2. Від'єднайте пристрій від мережі.
3. Відразу після закінчення використання пристрою почистьте його.

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед тим як чистити пристрій, від'єднайте його від мережі живлення.
- Не занурюйте пристрій у воду! Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

⚠ УВАГА.

- Не використовуйте дротяну щітку або абразивні засоби для чищення.
- Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.

Поверхня CERAN®

- Усуньте залишки їжі за допомогою лопатки, поки пристрій ще теплий.
- Якщо залишки продуктів висохли і затверділи, виконайте описані нижче дії.
 1. Змочіть поверхню губкою.
 2. Нагрійте гриль упродовж кількох хвилин у режимі **HI**.
 3. Усуньте залишки продуктів у лоток для збору жиру, як описано вище.
 4. Поверніть термостат, щоб вимкнути пристрій.
 5. Від'єднайте пристрій від мережі.
- Мийте поверхню CERAN® м'якою ганчіркою, злегка змоченою у воді, і ретельно протріть насухо м'якою ганчіркою.
- Засоби чищення для поверхні CERAN® можна придбати у місцевому магазині.

Лоток для збору жиру

- Вийміть лоток для збору жиру із пристрою. Викиньте увесь його вміст.
- Помийте лоток для збору жиру у теплій мильній воді.
- Знову прикріпіть лоток до гриля, попередньо його висушивши.

Корпус

- Чистьте корпус після користування злегка вологою ганчіркою.

Зберігання

- Відкладайте пристрій на зберігання, коли він чистий і вистиг.
- У разі тривалого невикористання рекомендовано зберігати пристрій в оригінальній упаковці.
- Завжди зберігайте пристрій поза зоною досяжності дітей у сухому, добре провітрюваному місці.

⚠ УВАГА. Ризик поломки!

Пам'ятайте, що поверхню CERAN® можуть пошкодити важкі предмети або предмети, які падають.

Усунення несправностей

Пристрій не працює

Можлива причина.

Пристрій не підключено до мережі живлення.

Усунення.

- Перевірте розетку за допомогою іншого пристрою.
- Належним чином вставте штепсель у розетку.
- Перевірте запобіжник.

Можлива причина.

Пристрій несправний.

Усунення.

- Зверніться в сервісний центр або до спеціаліста.

Технічні параметри

Модель:PC-TG 1017
Подача живлення: 220-240 В, 50/60 Гц
Споживання енергії: 1200 Вт
Клас захисту: I
Вага нетто: прибіл. 4,0 кг

Технічні характеристики можуть бути змінені!

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм PE, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Рецепти

Креветки на рожні на грилі

| | | |
|---------------------------------|---|---------------------------|
| Інгредієнти на 1 порцію: | 4 | Креветки, очищені, варені |
| | 4 | Шматки бекону |
| | 1 | Паприка |
| | 1 | Цибуля |

Приготування

Видаліть насіння з перцю і розріжте його на 8 частин; розріжте цибулю на четвертинки і відділіть кілька шматків цибулі.

Загорніть креветки у бекон і натягніть на рожен, чергуючи з цибулею і перцем. Приготуйте страву на настільному грилі.

Час готування: 20 хв.

М'ясні кульки по-азійському

| | | |
|---------------------------------|----------|--|
| Інгредієнти на 4 порції: | 500 г | Рубленого м'яса |
| | 1 | Яйце |
| | 1 | Булочка, черства |
| | 50 г | Сезаму, чищеного |
| | 1 ст. л. | Олії (сезамової олії) |
| | 1 | Цибулина, дрібно нарізана |
| | ½ | Чілі, червоного, нарізаного на тонкі смужки |
| | 1 | Часник, подрібнений |
| | 1 | Шматок імбиру, розміру горіха ліщини, подрібненого |
| | 1 ст. л. | Гірчиці |
| | 1 ст. л. | Соусу песто (із базиліком) |

Інгредієнти на 4 порції: 2 ст. л. Петрушки, подрібненої

Сіль
Перець
Мускатний горіх
Порошок паприки, солодкої
Табаско до смаку
Панірувальні сухарі до смаку

3 ст. л. Олії

Приготування

Намочіть булочку у воді. Підсмажте сезам на сковорідці без додавання олії до золотисто-коричневого кольору.

Змішайте м'ясо з яйцем, булочкою (попередньо ретельно вичавіть із неї воду), сезамом, сезамовою олією, цибулею, часником, імбиром, петрушкою, смужками чілі, гірчицею, песто і приправами; додайте сіль і перець. До м'яса слід додати трохи більше спецій, ніж звичайно, оскільки під час приготування спеції втрачають гостроту. Додайте панірувальні сухарі, якщо м'ясна суміш не липиться. Зробіть м'ясні кульки, обережно підсмажте, додавши трішки олії, з обох боків на грилі, а тоді просмажте ретельніше.

Час готування: 30 хв.

Лосось на рожні

| | | |
|---------------------------------|----------|-----------------------|
| Інгредієнти на 4 порції: | 400 г | Філе лосося |
| | 3 ст. л. | Лимонного соку |
| | 4 ст. л. | Олії (оливкової олії) |
| | 1 ст. л. | Гірчиці сіль і перець |
| | 1 | Пагінець базиліку |
| | 1 | Пагінець чебрецю |
| | 16 | Помідорів чері |
| | 4 | Зелені цибулини |
| | 1 | Зубчик часнику |

Приготування:

Помийте філе лосося, висушіть і розріжте на невеличкі шматки. Змішайте лимонний сік із оливковою олією, додайте гірчицю, сіль і перець до смаку. Додайте подрібнені трави і замаринуйте лосось на 30 хвилин.

Помийте помідори, почистьте і наріжте навпіл цибулю. Насадіть рибу на 8 рожнів, чергуючи з приготовленими інгредієнтами, і полийте маринадом (особливо овочі). Готуйте приблизно 12 хвилин на грилі; регулярно перевертайте.

Час готування: 30 хв.

Содержание

| | |
|---|----|
| Расположение элементов..... | 3 |
| Общие указания по технике безопасности..... | 59 |
| Особые указания по технике безопасности для данного устройства..... | 60 |
| Назначение..... | 60 |
| Описание компонентов..... | 61 |
| Комплект..... | 61 |
| Распаковка устройства..... | 61 |
| Инструкции..... | 61 |
| Работа..... | 62 |
| Чистка..... | 62 |
| Хранение..... | 63 |
| Устранение неисправностей..... | 63 |
| Технические данные..... | 63 |
| Рецепты..... | 63 |

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если дадите кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).

- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие “Специальные указания по технике безопасности”.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключения составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии можно увидеть следующую пиктограмму с предупреждениями или информацией:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Опасность ожога!

Во время работы температура доступных поверхностей может быть очень высокой. Устройство можно брать только за ручки или термостат.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность удара электротоком!

Поверхность CERAN®: чтобы избежать поражения электротоком, выключите устройство, если его поверхность повреждена или имеет трещину.

ВНИМАНИЕ: Опасность пожара!

Масло и жир могут загореться при перегревании. Соблюдайте достаточное расстояние (30 см) до легко воспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т.п.

- Поставьте устройство на ровную, водонепроницаемую и жаропрочную поверхность.
- Из-за поднимающегося жара и испарений не ставьте устройство под стенным шкафом.
- Не перемещайте устройство во время работы.
- Убедитесь, что шнур электропитания не касается нагретых поверхностей устройства во время его работы.
- Не прикасайтесь к нагретым частям устройства.
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Назначение

Устройство предназначено для приготовления барбекю внутри помещения.

Оно предназначено для использования в домашних или подобных условиях. Устройство можно использовать только так, как описано в данном руководстве пользователя. Не используйте данное устройство в каких-либо других целях.

Любое другое использование считается использованием не по назначению, и может привести к порче имущества или травме.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший из-за неправильного использования устройства.

Описание компонентов

- 1 Поддон для сбора жира
- 2 Ручки
- 3 Лампочка индикатора
- 4 Термостат
- 5 Маркировка для настройки термостата
- 6 Поверхность CERAN® (поверхность барбекю)

Комплект

- 1 Настольный гриль
- 1 Поддон для сбора жира
- 1 Деревянная лопатка

Распаковка устройства

- Извлеките устройство из коробки.
- Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
- Убедитесь, что содержимое упаковки включает все компоненты.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе “Чистка”.

Инструкции

△ ВНИМАНИЕ: Избегайте повреждений поверхности CERAN®!

- Используйте только деревянную или тефлоновую лопатку.
- Не используйте заостренные предметы (такие как ножи или вилки) на поверхности гриля.
- Не используйте пластиковую посуду, так как она может расплавиться.
- Не ставьте и не сдвигайте котелки или какие-либо емкости на поверхность CERAN®. Это может привести к появлению царапин на поверхности.

△ ВНИМАНИЕ: Избегайте повреждений поверхности CERAN®!

- Во время жарки продуктов на гриле старайтесь избегать таких ингредиентов как сахар, сироп, молоко, бананы, томатный кетчуп и другие соусы для барбекю. Они могут пригореть и их потом трудно удалить. СОВЕТ: если один из вышеупомянутых ингредиентов пригорел на поверхности гриля, сразу же удалите его лопаткой. Не ждите пока устройство остынет.
- Жарьте пищу прямо на поверхности CERAN® (6).
- Если нужно использовать масло, убедитесь, что оно выдерживает высокие температуры, как например подсолнечное масло. Не используйте сливочное или оливковое масло, так как они начинают дымиться еще при низких температурах.
- Готовьте пищу в любой желаемой последовательности. Удаляйте остатки пищи, чтобы их привкус не попал на следующие продукты. Остатки пищи удаляйте с помощью лопатки в поддон для сбора жира.

Включение/выключение

- Управляйте устройством с помощью термостата (4).
- Левая часть термостата — это маркировка (5), показывающая текущую настройку термостата.
- Установка стрелки на позицию маркировки выключает устройство (см. рисунок).



Подключение

1. Убедитесь, что электропитание соответствует спецификации устройства. Спецификация напечатана на этикетке.
2. Убедитесь, что устройство выключено.
3. Подсоедините шнур электропитания к исправной и заземленной розетке, 230 В, ~ 50 Гц.

Работа

1. Вставьте поддон для сбора жира (1) в заднюю панель настольного гриля.
2. Поверните термостат по часовой стрелке на желаемую отметку. Соблюдайте указания из следующей таблицы.

| Отметка | Назначение |
|---------|-----------------|
| LO | Разогревание |
| 2 | Разогревание |
| 3 | Пропаривание |
| 4 | Медленная варка |
| 5 | Поджаривание |
| 6 | Гриль |
| HI | Гриль |

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Индикаторная лампочка (3) загорается, когда устройства начинает нагреваться. Она включается и выключается во время работы. Это нормальное явление, показывающее, что температура управляется и поддерживается термостатом.

3. Готовьте пищу так же, как и на любом другом гриле.

Окончание работы с устройством

1. Поверните термостат, чтобы выключить устройство.
2. Отсоедините устройство от сети электропитания.
3. Сразу чистите устройство после каждого использования.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой.
- Не погружайте устройство в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Поверхность CERAN®

- Удалите остатки пищи деревянной лопаткой, пока устройство теплое.
- Если остатки пищи высохли и затвердели:
 1. Протрите поверхность губкой.
 2. Прогрейте настольный гриль в течение нескольких минут, с термостатом в положении HI.
 3. Удалите остатки пищи в поддон для сбора жира, как было описано выше.
 4. Поверните термостат, чтобы выключить устройство.
 5. Отсоедините устройство от сети электропитания.
- Помойте поверхность CERAN® с помощью мягкой губки и небольшого количества воды, после чего вытрите насухо мягкой ветошью.
- Чистящие средства для поверхностей CERAN® можно купить в супермаркете или универсаме.

Поддон для сбора жира

- Извлеките из устройства поддон для сбора жира. Удалите его содержимое.
- Почистите поддон для сбора жира в теплой мыльной воде.
- После того, как поддон станет полностью сухим, вставьте его обратно в настольный гриль.

Корпус

- После использования устройства, почистите его корпус слегка влажной ветошью.

Хранение

- Ставьте устройство на хранение только после того, как оно остыло и было почищено.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

⚠ ВНИМАНИЕ: Опасность повреждения!
Помните, что поверхность CERAN® может быть повреждена тяжелыми или падающими предметами.

Устранение неисправностей

Устройство не работает

Возможная причина:

Устройство не подключено к розетке.

Действие:

- Проверьте розетку с помощью другого устройства.
- Правильно вставьте штепсель в розетку.
- Проверьте выключатель

Возможная причина:

Устройство неисправно.

Действие:

- Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Технические данные

Модель: PC-TG 1017

Электропитание: 220-240 В, 50/60 Гц

Потребляемая мощность: 1200 Вт

Класс защиты: I

Вес нетто: примерно 4,0 кг

Изменения могут вноситься без предварительного уведомления!

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

Рецепты

Жареные креветки на шампуре

| | | |
|----------------------|---|----------------------|
| Ингредиенты | 4 | креветки, очищенные, |
| для 1 порции: | | приготовленные |
| | 4 | ломтики бекона |
| | 1 | сладкий перец |
| | 1 | лук |

Приготовление:

Удалите из перца семена и разрежьте его на 8 частей, порежьте лук кубиками, удалите верхний слой лука.

Заверните креветки в ломтики бекона и насадите их на шампур, чередуя креветки луком и перцем. Зажарьте это на настольном гриле.

Время жарки: 20 минут

Азиатские фрикадельки

| | | |
|------------------------|----------------|---|
| Ингредиенты для | 500 г | рубленое мясо |
| 4 порций: | 1 | яйцо |
| | 1 | булочка, черствая |
| | 50 г | кунжут, очищенный |
| | 1 ст. ложка | масло (кунжутное масло) |
| | 1 | лук, тонко нарезанный |
| | ½ | перец чили, красный, нарезанный соломкой |
| | 1 | чеснок, нарезанный |
| | 1 | кусок имбиря, размером примерно с лесной орех, нарезанный |
| | 1 чайная ложка | горчица |

| | | |
|------------------------|----------------|---|
| Ингредиенты для | 1 чайная ложка | песто (базилик) |
| 4 порций: | 2 чайных ложки | петрушка, нарезанная соль перец мускатный орех порошок паприки, сладкая табаско по вкусу панировочный сухари |
| | 3 ст. ложки | растительное масло |

Приготовление:

Замочите булочку в воде. Поджарьте кунжут в сковородке без масла так, чтобы он стал золотисто-коричневым.

Перемешайте рубленое мясо с яйцом, хорошо выжатой булочкой, кунжутом, кунжутным маслом, луком, чесноком, имбирем, петрушкой, соломками чили, горчицей, песто, а также добавьте пряностей и специй по вкусу. Мясо должно быть немного более пряным, так как специи потеряют часть своей остроты во время жарки. Добавьте немного панировочных сухарей, если мясная масса недостаточно твердая. Сформируйте большие или меньшие фрикадельки, прижарьте их немного с обеих сторон на гриле с небольшим количеством масла, после чего прожарьте их основательно.

Время жарки: 30 минут

Лосось на шампуре

| | | |
|------------------------|----------------|-------------------------|
| Ингредиенты для | 400 г | филе лосося |
| 4 порций: | 3 ст. ложка | димонный сок |
| | 4 ст. ложка | масло (оливковое масло) |
| | 1 чайная ложка | горчица |
| | 1 | соль и горчица |
| | 1 | веточка базилика |
| | 1 | веточка тимьяна |
| | 16 | помидоры черри |
| | 4 | зеленый лук |
| | 1 | зубок чеснока |

Приготовление:

Помойте филе лосося, вытрите насухо и нарежьте на кусочки размером в «один откус». Смешайте лимонный сок с оливковым маслом и горчицей, и добавьте соли и перца по вкусу. Добавьте нарезанную зелень и замочите кусочки лосося в маринаде на 30 минут.

Помойте помидоры, почистите зеленый лук и разрежьте его на две половинки. Насадите кусочки лосося на 8 шампуров, чередуя их с подготовленными ингредиентами, и покройте их маринадом (особенно овощи). Жарьте шампуры на гриле в течение, примерно, 12 минут, регулярно их переворачивая.

Время жарки: 30 минут

المحتويات

- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكيبل من نفس النوع.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

| | |
|-------------------------------------|----|
| مخطط المكونات | 3 |
| تعليمات السلامة العامة | 65 |
| احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز | 66 |
| غرض الاستخدام | 66 |
| وصف الأجزاء | 66 |
| الأجزاء المرفقة | 66 |
| تفريغ محتويات العبوة | 66 |
| التعليمات | 66 |
| التشغيل | 67 |
| التنظيف | 67 |
| التخزين | 68 |
| استكشاف الأخطاء وإصلاحه | 68 |
| البيانات الفنية | 68 |
| الوصفات | 68 |

رموز تعليمات الاستخدام

- تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.

الأطفال والأشخاص الضعفاء

- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها)) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعبتون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

- لا يصلح استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة و/أو ممن ليست لديهم المعرفة و/أو الخبرة الكافية، إلا إذا أشرف عليهم شخص يكون مسؤولا عن سلامتهم أو اطلع على التعليمات الخاصة بطريقة استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال في جميع الأوقات لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد على المنتج الرمز التالي وعليه تحذيرات أو معلومات:

تحذير : سطح ساخن!



خطر الاحتراق!

قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها أثناء التشغيل مرتفعة جدا. امسك الجهاز من الترموستات (منظم الحرارة) والمقابض فقط.

تحذير: صدمة كهربائية!

سطح CERAN® : لتجنب التعرض لصدمة كهربائية قم بإيقاف تشغيل الجهاز في حالة تلف سطحه أو انكساره.

تحذير: خطر نشوب نار!

قد تتعرض الزيوت والدهون للاحتراق عند التسخين الزائد لها. لذا يجب الاحتفاظ بمسافة آمنة كافية (30 سم) بعيدا عن الأشياء القابلة للاشتعال مثل الأثاث والسائر إلخ.

• ضع الجهاز على سطح مستوي ومقاوم للماء والحرارة.

• نظرا لارتفاع الحرارة والأبخرة الناتجة عنه لا تضع الجهاز تحت خزانات الحائط.

• لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل.

• تأكد من أن سلك الموصلات الرئيسية غير ملامس لأجزاء ساخنة من الجهاز أثناء التشغيل.

• لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز.

• لا تشغل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

غرض الاستخدام

يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الشواء المنزلي.

يستخدم الجهاز في المنازل والاستعمالات المماثلة. ويجب استخدامه على النحو الوارد في دليل المستخدم. لا تستخدم الجهاز لأي أغراض أخرى.

لا يستخدم الجهاز لأية أغراض أخرى حيث قد يتسبب ذلك في إحداث أضرار أو إصابات شخصية.

لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام.

وصف الأجزاء

- 1 صينية تجميع الدهون
- 2 مقابض
- 3 مصباح دليلي
- 4 ترموستات
- 5 علامة للإشارة إلى وضع الترموستات الحالي
- 6 سطح CERAN® (سطح الشواء)

الأجزاء المرفقة

- 1 مشواة طاولة
- 1 صينية تجميع دهون
- 1 ملوق خشبي

تفريغ محتويات العبوة

- أزل الجهاز من العبوة.
- أزل كافة مواد التعبئة مثل الأغشية ومادة المانيك وماسكات السلك والكارتون.
- افحص المحتويات للتأكد من اكتمالها.

ملاحظة:

قد يتجمع على الجهاز غبار أو بقايا. لذا نوصي بتنظيفه وفقا للفصل "التنظيف".

التعليمات

تنبيه: تجنب تلف سطح ICERAN®

- استخدم ملوق من الخشب أو القفلون فقط.
- لا تستخدم أشياء حادة (مثل السكين أو الشوكة) على سطح المشواة.
- لا تستخدم أوعية بلاستيكية حيث قد يؤدي ذلك إلى انصهارها.
- لا تضع أو تسحب أوعية أو أواني على سطح CERAN® حيث أن ذلك قد يؤدي إلى خدشها.
- تجنب أثناء شواء مكونات مثل السكر وعصير الفاكهة واللبن والموز وصلصة الطماطم أو غيرها من صلصات الشواء فقد تحترق بالداخل ويكون من الصعب إزالتها. نصيحة: قم بإزالة تلك المكونات مباشرة باستخدام ملوق في حالة التصاق أحد المكونات المذكورة بسطح المشواة ولا تنتظر حتى يبرد الجهاز.

- قم بشواء مأكولاتك على سطح CERAN® مباشرة (6).

ملاحظة:

يضيء المصباح الدليلي (3) عندما يكون الجهاز ساخنًا. ويضيء على نحو متقطع أثناء التشغيل. وهذا أمر طبيعي ويدل على أن درجة الحرارة الحرارية يتم التحكم بها والحفاظ عليها باستخدام الترموستات.

3. قم بإعداد الماكولات الخاصة بك بنفس طريقة إعدادها على أي مشواة أخرى.

إنهاء التشغيل

1. لف الترموستات لإيقاف تشغيل الجهاز.
2. افصله من مصدر إمداد الطاقة الكهربائية.
3. نظف الجهاز مباشرة بعد كل استخدام.

التنظيف

تحذير:

- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تغمس الجهاز في الماء. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

سطح CERAN®

- أزل بقايا الطعام باستخدام ملوق طالما كان الجهاز دافئًا.
- إذا أصبحت بقايا الطعام جافة أو متماسكة:
 1. بلل السطح باستخدام إسفنجة.
 2. سخن مشواة الطاولة لدقائق قليلة على الوضع HI.
 3. أزل بقايا الطعام وضعها في صينية تجميع الدهون على النحو الموضح.
 4. لف الترموستات لإيقاف تشغيل الجهاز.
 5. افصله من مصدر إمداد الطاقة.
- اغسل سطح CERAN® بقطعة إسفنجة لينة وقليل من الماء ثم جففها بعد ذلك تمامًا بقطعة ناعمة من القماش.

- إذا كنت ترغب في استخدام زيوت تأكد من أنها قابلة لارتفاع درجة حرارتها بشكل كبير، مثل زيت عباد الشمس، ولا تستخدم زيوت مثل زيت الزيتون أو الزبدة حيث أنها بالفعل تصدر دخان في درجات الحرارة المنخفضة.
- قم بإعداد الطعام بأي شكل تحبه. أزل بقايا الطعام لتجنب نقل طعمه إلى الماكولات القادمة. ضع بقايا الطعام بعناية باستخدام ملوق في صينية تجميع الدهون.

التشغيل/إيقاف التشغيل

- شغل الجهاز عن طريق الترموستات (4).
- على يسار الترموستات علامة (5) توضح الوضع الحالي للترموستات.
- وضع السهم على وضع العلامة يعمل على إيقاف تشغيل الجهاز (انظر الرسم التوضيحي).



التوصيل الكهربائي

1. تأكد من أن طاقة الموصلات الرئيسية تتوافق مع مواصفات الجهاز المطبوعة على الملصق الموجود على الطراز.
2. تأكد من توقف تشغيل الجهاز.
3. قم بتوصيل كبل الموصلات الرئيسية بمنفذ حائط مركب ومؤرض بشكل مناسب بقدرة 230 فولت 50 هرتز.

التشغيل

1. ارفق صينية تجميع الزيوت (1) في مؤخرة مشواة الطاولة.
2. لف الترموستات في اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى الوضع المرغوب. اتبع الجدول التالي.

| الوضع | التطبيق |
|-------|---------|
| LO | تحذير |
| 2 | تحذير |
| 3 | طهي |
| 4 | غلي |
| 5 | حرق |
| 6 | شواء |
| HI | شواء |

البيانات الفنية

الطراز: PC-TG 1017
 مصدر الطاقة: 220-240 فولت ~ 60/50 هرتز
 استهلاك الطاقة: 1200 واط
 درجة الحماية: I
 صافي الوزن: 4.0 كجم تقريباً
 خاضع للتغيير دون إشعار مسبق!

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض، وتم تصنيعه طبقاً لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

الوصفات

سيخ جمبري مشوي

| | | |
|-----------------------|---|-----------------------------|
| المكونات اللازمة لـ 1 | 4 | جمبري، مقشور، مطهي |
| وجبة: | 4 | شرائح من لحم الخنزير المملح |
| | 1 | فلفل حلو |
| | 1 | بصل |

طريقة الإعداد:

أزل بذور الفلفل وقطعه إلى 8 أجزاء، قطع البصل إلى أربعة قطع وانزع بعض شرائح البصل.

قلب الجمبري في لحم الخنزير المملح وضعهما بالتناوب مع البصل والفلفل على السبخ.

قم بطهي السبخ على مشواة الطاولة.

مدة الطهي: 20 دقيقة

كرات اللحم الآسيوية

| | | |
|-----------------------|---------|-----------------------------|
| المكونات اللازمة لـ 4 | 500 جم | لحم مفروم |
| وجبات: | 1 | بيض |
| | 1 | خيز الرول، ناشف |
| | 50 جم | سمسم، مبشور |
| | 1 ملعقة | زيت (زيت سمسم) كبيرة |
| | 1 | بصل، مقطّع جيداً |
| | ½ | فلفل أحمر حار |
| | | مقطع في شرائح جيدة |
| | 1 | فص (أفصاص) من الثوم المقطّع |

- يمكن شراء العوامل المنظفة لأسطح CERAN® من سوبر ماركت أو متجر.

صينية تجميع الدهون

- أزل صينية تجميع الدهون من الجهاز ثم تخلص من المحتويات.
- نظف صينية تجميع الدهون في ماء صابون رغوي دافئ.
- ارفق صينية تجميع الدهون مرة أخرى بمشواة الطاولة بعد تجفيفها تماماً.

الغطاء

- نظف الغطاء بعد الاستخدام بقطعة قماش رطبة قليلاً

التخزين

- خزن الجهاز في حالة نظيفة فقط وبعد أن يبرد.
- خلال فترات عدم الاستخدام الطويلة يُوصى بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية.
- خزن الجهاز دائماً في حالة جيد التهوية وجاف بعيداً عن متناول الأطفال.

⚠ تنبيه: خطر الإنكسار!

رجاء تذكر أن سطح CERAN® قد يتعرض للتلف بالأشياء الثقيلة أو المتساقطة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحه

الجهاز لا يعمل

السبب المحتمل:

الجهاز غير متصل بمصدر التيار الكهربائي.

العلاج:

- افحص منفذ الحائط باستخدام جهاز آخر.
- أدخل القابس بشكل مناسب في منفذ الحائط.
- افحص المصهر.

السبب المحتمل:

الجهاز معيب.

العلاج:

- اتصل بمركز الصيانة أو الإصلاح الخاص بنا.

المكونات اللازمة لـ 4 وجبات:

قطعة من الزنجبيل
المقطع بحجم حبة
البندق
1 ملعقة مسطردة
كبيرة
1 ملعقة البستو (بستو
كبيرة الريحان)
2 ملعقة البقدونس المقطع
كبيرة

ملح
فلفل
جوزة الطيب
مسحوق فلفل حلو،
حلوى
صلصلة فلفل حار
تناسب مع مذاقك
الشخصي
أجزاء صغيرة من
الخبز تناسب مع
مذاقك الشخصي
3 معالق زيت
كبيرة

طريقة الإعداد:

انقع خبز الرول في الماء، وقم بتحميمص السمسم في إناء بدون إضافة زيت حتى يصبح لونه بني ذهبي.

اخلط اللحم المفروم مع البيض وخبز الرول المضغوط جيداً والسمسم وزيت السمسم والبصل والثوم والزنجبيل والبقدونس وشرائح الفلفل الحار والمسطردة والبستو والشرائح وتوابل لتحسين المذاق. يجب أن تقطع اللحم إلى شرائح كبيرة نوعاً ما، حيث أن الشرائح تفقد بعض الحرارة أثناء الطهي. أضف بعض قطع الخبز الصغير إذا كانت عجينة اللحم غير صلبة بالشكل الكافي. شكل كرات لحم صغير أو كبير. اشو برفق بقليل من الزيت من كلا الجانبين على المشواة ثم قم بشوائها بالكامل.

مدة الطهي: 30 دقيقة

أسيخ السلمون

المكونات اللازمة لـ 4 وجبات :
400 جم فيله سلمون
3 ملعقة عصير ليمون
كبيرة
4 ملعقة زيت (زيت زيتون)
كبيرة
1 ملعقة مسطردة
كبيرة
1 ملح وفلفل حار
1 فرع من نبات
الريحان
1 فرع من الزعتر
16 طماطم كرز
4 بصل أخضر
1 فص ثوم

طريقة الإعداد:

رش-اغسل فيليه السلمون، ضعه حتى يجف ثم قطعه إلى قطع صغيرة. اخلط عصير الليمون وزيت الزيتون مع المسطردة وأضف الملح والفلفل الأسود لتحسين المذاق. أضف أعشاب الطهي الطازجة المقطعة وانقع قطع السلمون في خلطة التتبكيه لمدة 30 دقيقة.

اغسل الطماطم وقشر البصل الأخضر وقطعه إلى نصفين. ضع السمك بالتناوب مع المكونات التي تم إعدادها في 8 أسيخ وغلّفها بخلطة التتبكيه (خاصة الخضروات). اطهي الأسيخ لمدة تقرب من 12 دقيقة على المشواة؛ ولف بانتظام.

مدة الطهي : 30 دقيقة

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
 Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantía
 Cartão de garantia • Guarantee card
 Гарантійний талон • Karta gwarancyjna
 Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка

PC-TG 1017

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément a la declaration de garantie • 24 meses de garantía según la declaración de garantía • 24 meses de garantía, conforme a declaracao de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesięczne gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 mesiců podle prohlášení o záruce • A garanciat lasd a hasznalati utasitasban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Handsstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'acquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата придбання, печатка продавця, підпис • Data kupna, Pieczęć sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásarfasí datum, a vásarfasí hely bejegyzője, aláírás • Дата покупки, печать торговца, подпись

PROFI  COOK®

Industriering Ost 40 • D-47906 Kempen

PROFI  COOK®

D-47906 Kempen/Germany Industriering Ost 40

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