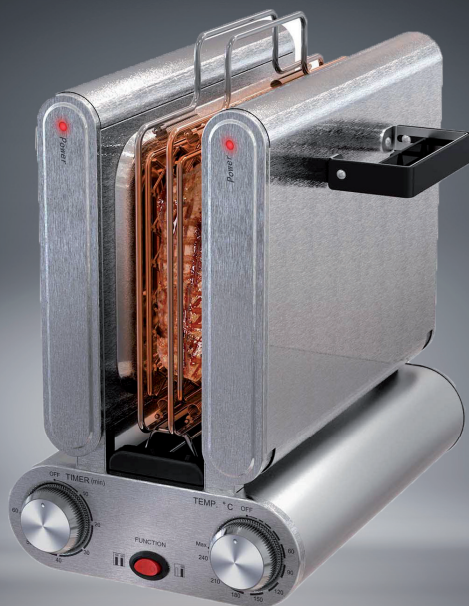


ONE CONCEPT

Multifunktionsgrill



10030531

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Technische Daten

Artikelnummer	10030531
Stromversorgung	220-240 V 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1200 W
Volumen	16 Liter

Inhalt

Technische Daten2
Sicherheitshinweise3
Geräteübersicht5
Bedienung6
Reinigung und Pflege9
Hinweise zur Entsorgung	10
Konformitätserklärung	10

Sicherheitshinweise



Warnung: Gefahr eines Brandes oder Stromschlags

Legen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

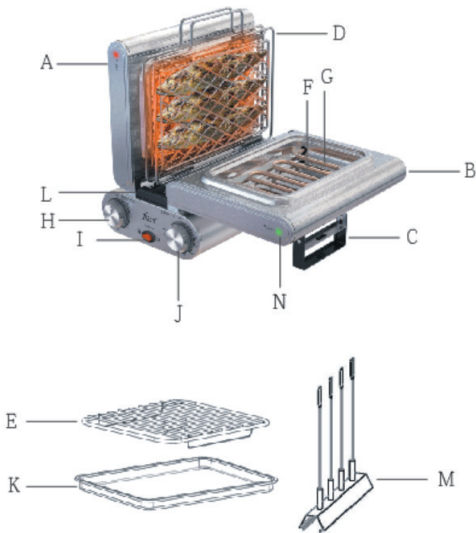
Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen grundlegende Sicherheitshinweise bei der Benutzung elektrischer Geräte müssen wesentliche Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich folgender:

- Lesen Sie alle Hinweise.
- Das Äußere des Grills wird während der Benutzung sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Regler, um Einstellungen vorzunehmen.
- Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist strenge Aufsicht geboten.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder andere Teile des Grills nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker und auch nicht, wenn das Gerät eine Fehlfunktion hatte. Setzen Sie sich mit Kundendienst in Verbindung, um das Gerät prüfen, reparieren oder justieren zu lassen.
- Die Verwendung von Zubehör, das von dem Hersteller nicht empfohlen wird, kann zu Verletzungen und anderen Gefahren führen.
- Nicht neben einem Gas- oder Elektroheizer aufstellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen, insbesondere Herdplatten.
- Lassen Sie während des Betriebs um das Gerät herum mindestens 10 cm Raum, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
- Um das Gerät außer Betrieb zu setzen, stellen Sie den Drehregler in die Position OFF (AUS) und ziehen dann den Netzstecker. Halten Sie dabei stets den Neckstecker fest und ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Beim Bewegen des Gerätes mit heißem Öl oder anderen Flüssigkeiten müssen Sie große Vorsicht walten lassen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Metallschwämmen. Teile können vom Schwamm abbrechen und an die elektrischen Teile kommen.
- Der Grill darf nicht abgedeckt werden, brennbare Stoffe (z. B. Gardinen, Vorhänge, Wände) nicht berühren oder in deren Nähe sein, da es sonst zu einem Brand kommen kann. Legen Sie keine Gegenstände auf dem Grill ab, während er an ist oder bevor der er abgekühlt ist.
- Bei der Verwendung von Behältnissen aus anderen Materialien als Metall oder Glas müssen Sie äußerst vorsichtig sein.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Ölwanne oder die Auffangschale herausnehmen und altes heißes Fett und andere heiße Flüssigkeiten wegschütten.
- Bewahren Sie in dem Gerät keine anderen Gegenstände als die vom Hersteller empfohlenen auf, wenn es nicht in Benutzung ist.
- Dieses Gerät ist aus, wenn der Drehregler des Timers in der Stellung OFF steht. Wenn

es nicht benutzt wird, muss der Netzstecker gezogen sein.

- Tragen Sie stets schützende Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen geben oder herausnehmen.
- Verwenden Sie das Gerät zu keinem als dem vorbestimmten Zweck.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung einer externen Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung bestimmt.

Geräteübersicht



- A Linker Grill
- B Rechter Grill
- C Griff (flexibel)
- D Senkrechter Grillkorb
- E Grillrost
- F Mini-Auffangschale
- G Heizelement
- H Timer
- I Wahlschalter
- J Thermostat
- K Mehrzweck-Röstschale
- L Ölwanne
- M Kebabbasis mit 4 Fleischspießen (nicht im Lieferumfang enthalten)
- N Betriebsleuchte

Enthaltenes Zubehör

- Hauptgerät
- Senkrechter Grillkorb
- Backgestell 2x
- Mini-Auffangschale 2x
- Grillblech
- Ölwanne

Weiteres Zubehör (optional)

- Kebab-Gestell (Ständer mit 4 Fleischspießen)

Eigenschaften

1. Vielseitige Funktionen: Grillen, Braten, Frittieren, Barbecue usw.
2. Lebensmittel schnell und einfach rösten
3. Zusammenfaltbar, klein und leicht zu tragen.

Bedienung

Vorsicht: Verbrennungsgefahr



Berühren Sie den Pizzaofen nicht und stellen Sie ihn nicht um, solange er in Betrieb ist: Die Oberflächen des Gerätes werden während der Benutzung heiß. Stellen Sie nichts auf das Gerät. Tragen Sie immer wärmeisolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände aus dem Ofen nehmen oder hineingeben

Verwendung des senkrechten Grillkorbs

Mit dem senkrechten Grillkorb können Sie Steak, Schweinekotelett, Hähnchenflügel und Brotscheiben grillen.



Senkrechter Grillkorb

1. Klappen Sie beide Seiten des Grills auseinander und halten Sie beide Heizelemente auf beiden Seiten hoch. Stellen Sie den Mini-Auffangschale unter das Heizelement, die Öse des Griffs nach oben. Setzen Sie das Heizelement nahe der Öse des Auffangschalengriffs ein. Drücken Sie den Grillrost nach unten an die Hohlwand, dicht an das Heizelement. Schieben Sie die Ölwanne in die Mitte.
2. Den Grillkorb auseinanderklappen, das Grillgut in die Mitte des Gitters legen. (Hinweis: Nicht überfüllen, so dass es aus den Seiten herausquillt). Falten Sie nun den Grillkorb zusammen, so dass das Grillgut fest sitzt. Den Grillkorb verschließen und aufrecht hinstellen.
3. Netzstecker anschließen. Die Betriebslampe leuchtet grün. Den Wahlschalter auf „II“ stellen. Den Regler auf eine geeignete Temperatur einstellen.
Steak (1 cm dick): 210 °C 6-12 Minuten
Hähnchenflügel: 240 °C 8-12 Minuten
4. Die Heizelemente sind in Betrieb und das Grillgut wird gegrillt. Wenn der Timer auf Null steht und die Lampe grün leuchtet, ist der Grillvorgang beendet.
5. Trennen Sie die Stromversorgung.

Verwendung der beiden Grillbleche

Zum Grillen von allen möglichen Sorten von Steak, Kotelett, Fisch, Meeresfrüchte, Hähnchenflügel, Eier usw.



Grillblech

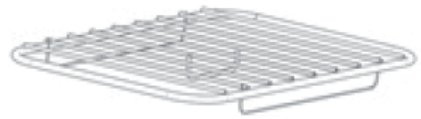
1. Stellen Sie den Grill aufrecht hin und ziehen Sie die Griffe heraus. Klappen Sie beide Seiten des Grills auseinander und stellen Sie den Grill flach auf eine Arbeitsplatte, so dass er nicht wackelt.
2. Halten Sie beide Heizelemente auf beiden Seiten hoch. Stellen Sie den Mini-Auffangschale unter das Heizelement, die Öse des Griffs nach oben. Setzen Sie das Heizelement nahe der Öse des Auffangschalengriffs ein. Drücken Sie den Grillrost nach unten an die Hohlwand, dicht an das Heizelement. Schieben Sie die Ölwanne in die Mitte.
3. Geben Sie auf die Grillbleche etwas Speiseöl. Falls Sie nur ein Grillblech verwenden,

geben Sie das Öl auf das rechte Grillblech. Stellen Sie den Wahlschalter auf „I“. Wenn Sie beide Seiten verwenden stellen Sie den Wahlschalter auf „II“.

4. Netzstecker anschließen. Die Betriebslampe leuchtet grün. Drehen Sie den Regler des Thermostats auf MAX und den Regler des Timers auf 20-30 Minuten. Die Betriebslampe leuchtet rot. Dies zeigt an, dass das Grillblech an ist.
5. Erst 2-3 Minuten vorheizen, dann das Grillgut auf das Blech geben und alle paar Minuten wenden, bis es durch ist.
6. Den Regler für den Timer ausschalten und die Stromversorgung trennen.

Verwendung der beiden Grillkörbe mit den beiden Mini-Auffangschalen

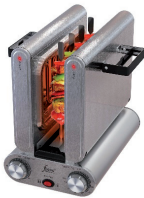
Für Fleisch- oder Gemüse-BBQ



Grillrost

1. Stellen Sie den Grill aufrecht hin und ziehen Sie die Griffe heraus. Klappen Sie beide Seiten des Grills auseinander und stellen Sie den Grill flach auf eine Arbeitsplatte, so dass er nicht wackelt.
2. Halten Sie beide Heizelemente auf beiden Seiten hoch. Stellen Sie den Mini-Auffangschale unter das Heizelement, die Öse des Griffs nach oben. Setzen Sie das Heizelement nahe der Öse des Auffangschalengriffs ein. Drücken Sie den Grillrost nach unten an die Hohlwand, dicht an das Heizelement. Schieben Sie die Ölwanne in die Mitte.
3. Stellen Sie den Wahlschalter auf „I“, wenn Sie nur einen Grillkorb verwenden, bei zwei Grillkörben auf „II“.
4. Netzstecker anschließen. Die Betriebslampe leuchtet grün. Drehen Sie den Regler des Thermostats auf MAX und den Regler des Timers auf 60 Minuten. Die Betriebslampe leuchtet rot. Dies zeigt an, dass die Heizelemente an sind.
5. Erst 1-2 Minuten vorheizen, dann das Grillgut auf das Blech geben und alle paar Minuten wenden, bis es durch ist.
6. Den Regler für den Timer ausschalten und die Stromversorgung trennen.

Kebab grillen



1. Halten Sie beide Heizelemente auf beiden Seiten hoch. Stellen Sie den Mini-Auffangschale unter das Heizelement, die Öse des Griffs nach oben. Setzen Sie das Heizelement nahe der Öse des Auffangschalengriffs ein. Drücken Sie den Grillrost nach unten an die Hohlwand, dicht an das Heizelement. Schieben Sie die Ölwanne in die Mitte.
2. Reihen Sie die marinierten Zutaten auf einen Spieß und stecken Sie den Spieß in die Halterung. Stellen Sie anschließend das Spießset in die Ölwanne. Beiden Seiten des Grills nach oben schließen.
3. Netzstecker anschließen. Die Betriebslampe leuchtet grün. Den Wahlschalter auf „II“ stellen. Den Regler auf eine geeignete Temperatur einstellen. (Lammkebab: 5-8 Minuten auf 240 °C, Gemüsekebab: 4-6 Minuten auf 180-210 °C). Die rote Betriebslampe auf beiden Seiten leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizelemente in Betrieb sind. Wenn die Betriebslampe grün wird, zeigt dies an, dass die Heizelemente auf beiden Seiten nicht in Betrieb sind. Überprüfen Sie, ob der Timer auf die richtige Zeit eingestellt wurde.
4. Wenn der Timer auf Null steht und die Lampe grün leuchtet, ist der Grillvorgang beendet.
5. Stromversorgung trennen.

Reinigung und Pflege



Warnung: Gefahr eines Stromschlags

Tauchen Sie die Steuereinheit nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

- Stellen Sie den Drehregler in die Position OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie den Grill und das ganze Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Äußere des Grills mit einem feuchten Tuch und lassen Sie es trocknen. Hartnäckige Flecken mit einem nicht-scheuernden Flüssigreiniger. Verwenden Sie keine Metallscheuerschwämme oder Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen.

- Das Grillblech, die Ölwanne und die Mini-Auffangschalen, in einer warmen Spülmitellösung oder dem Geschirrspüler reinigen. Hartnäckige Flecken mit einem nassen Kunststoff-Scheuerschwamm (Nylon oder Polyester) und einem nicht scheuerndem Reiniger waschen. Abspülen und vollständig trockenen lassen.
- Wenn sich am Boden Krümel und Flecken angesammelt haben, mit einem feuchten Tuch wischen und vollständig trockenen lassen.
- In der Mulde der Grillwand kann es während der Benutzung zu Essensrückständen und Spritzern kommen. Sie können große Spritzer und angetrocknete Stellen leicht mit einem Kunststoff-Scheuerschwamm (Nylon oder Polyester), Schwamm oder Putztuch entfernen. Mit einem Papiertuch trocken tupfen und vollständig trocknen lassen.
- Den senkrechte Grillkorb und den Grillrost können Sie in Spülwasser oder einen Geschirrspüler geben. Anschließend vollständig trocknen.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

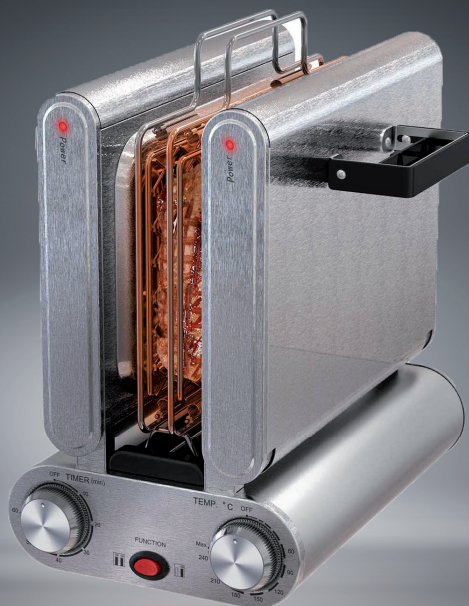


Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
 2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

ONE CONCEPT

Multifunction Grill



10030531

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Technical Data

Item number	10030531
Power supply	220-240 V 50/60 Hz
Power	1200 W
Volume	16 litres

Contents

Technical Data	12
Safety Instructions	13
Description of the Appliance	15
Operation	16
Cleaning and Care	20
Disposal Considerations	20
Declaration of Conformity	20

Safety Instructions



Warning: Danger of fire or electric shock

Do not immerse the power cord of the power plug in water or another liquid.

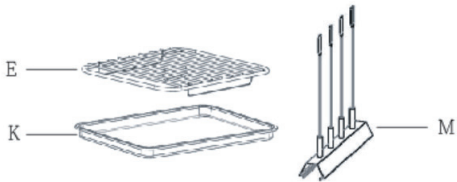
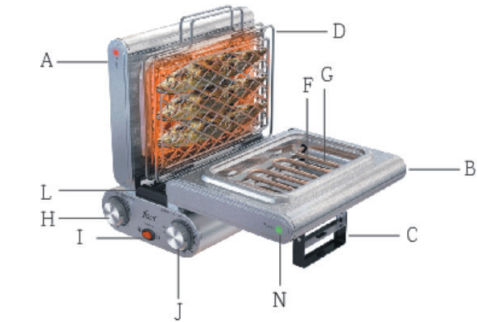
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- The exterior of the grill will become very hot during use. Do not touch hot surfaces. Use the knobs (or the „ + „ or „—“ button) to adjust the time.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the grill in water or other liquids.
- Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact the agency of the product you bought, for information on examination, for repair or for adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner.
- Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
- When operating the grill, keep at least four inches of space on all sides of the grill to allow for adequate air circulation.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- To disconnect, turn the timer knob to „ off „ (or press the „—“ button till the small screen display „ 0 „), then remove the plug. Always hold the plug, never pull the cord.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- A fire may occur if the grill is covered, touching, or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like. During operation or before the grill cools down, do not store any flammable item on any surfaces of the grill.
- Extreme caution should be used when using containers other than metal or glass.
- Use extreme caution when removing oil-slot or mini drip tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories in this grill when not in use.
- This appliance is off when the timer in the “off” position. When not in use, the grill should always remain unplugged from the wall outlet.
- Always wear protective, insulated mitts when inserting or removing items from the

hot grill.

- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Description of the Appliance



- A Left grill
- B Right grill
- C Handle(flexible)
- D Vertical rack
- E Baking rack *2
- F Mini drip tray *2
- G Heating element
- H Timer
- I Select switch
- J Thermostat
- K Multi-use roast tray *2
- L Oil-slot
- M Kebab-base with 4 skewer pins
- N (Optional accessories)
- O Status indicator

Components included

- Main unit
- Vertical rack
- Baking rack 2x
- Mini drip tray 2x
- Multi-use roast tray
- Oil-slot

Additional accessory (optional)

- Kebab Set (Kebab-base with 4 skewer pins)

Product Highlights

1. Multi-function: grilling, Pan-fried, fry or deep-fry, BBQ, etc.
2. Roast food fast and easy.
3. It can be fold up, small and convenient for carry.

Operation



Caution : Danger of scalding

Appliance surfaces are hot during and after use! Do not place anything on top of this appliance. Always wear protective, insulated oven mitts when handling, inserting or removing items from the hot pizza oven.

Using the vertical racks

With Vertical Rack can fast roast steak, pork chops, fish, seafood, chicken wings and also bread slice.



vertical rack

1. Unfold both-side grills and laid flat, hold up the heating elements of both-side, put the mini drip tray to the down-side of the heating element, the handle-ear toward the upper-side, put down the heating element close to the handle-ear of the mini drip tray, press down the baking rack (or roast grid), fixed to the cavity-wall, close to the heating element; then put the oil-slot onto the middle-side.
2. Unfold the vertical rack, put the food at the centre of the grid (note: do not put the food exceed outside the hot grid into the cavities of both-side), folding the vertical rack to clamping the food, lock it, upright at the middle of both-side grills and put onto the oil-slot, fold both-side till the upright status.
3. Plug in the power, the green indicator is on, press the Select Switch to " II ", turn the knob to the suitable temperature (for 1 cm thick steak please knob to 210 °C for 6~12 minutes; For chicken wings please knob to 240 °C for 8~12 minutes), the LED indicators of both-side turn red, indicate the Heating Elements are enabled and the Baking Racks (or Roast Grids) are grilling the food. If the indicators turn green, indicate the both-side Heating Elements are not enabled, please check whether the Timer has been adjusted to the suitable time.
4. The Timer autozero and sounds " ding ", roasting completed, the green indicator on.

Note: Always wear protective, insulated oven mitts when handling food from the hot Grill to avoid scald.

5. Cut off the power.



roast tray

Using the roast trays

Two Roast Trays for roasting all kind of steak, pork chops, fish, seafood, chicken wings, eggs, etc.

1. Upright the Grill, pull out the handles, unfold both-side Grills and laid flat, make sure the both-side handles laid on the worktop, without any rocking.

2. Hold up the Heating Elements of both-side, put the mini Drip Tray to the down-side of the Heating Element, the Handle-ear toward the upper-side, put down the Heating Element close to the Handle-ear of the mini Drip Tray, press down the Baking Rack (or Roast Grid) fixed to the cavity-wall, close to the Heating Element; Then put the Oil-slot onto the middle-side, put two Roast Trays separately on both-side Grills, make sure they are on the right position without any swing.
3. Add little cooking oil to the Roast Tray, if only use one Roast Tray please add the cooking oil to the right-side Roast Tray, press the Select Switch to " I "; If use two Roast Trays please press the Select Switch to " II ".
4. Plug in the power, the green indicator is on, turn the knob of the Thermostat to "MAX", and turn the knob of the Timer to 20~30 minutes, the red indicator on, indicates the Baking Rack (or Roast Grid) start grilling the food.
5. First, preheat 2~3 minutes, then put the food into the Roast Tray, every few minutes turning the food till the desired cooking effect.



baking rack

Using two baking racks (or roast grids) with two mini drip trays

Suitable for BBQ for meat or vegetable

1. Upright the Grill, pull out the handles, unfold both-side Grills and laid flat, make sure the Both-side handles laid on the worktop, without any rocking.
2. Hold up the Heating Elements of both-side, put the mini Drip Tray to the down-side of the heating element, the Handle-ear toward the upper-side, put down the Heating Element close to the Handle-ear of the mini drip tray, press down the baking rack (or roast grid) fixed to the cavity-wall, close to the heating element; Then put the Oil-slot onto the middle-side.
3. If only use one baking rack (or roast grid) please press the Select Switch to " I "; If use two baking racks (or roast grids) please press the Select Switch to " II ".
4. Plug in the power, the green indicator is on, turn the knob of the Thermostat to "MAX", and turn the knob of the Timer to 60 minutes, the red indicator on, indicate the baking rack (or roast grid) start grilling the food.

5. First, preheat 1~2 minutes, then put the food into the Roast Tray, every few minutes turning the food till the desired cooking effect.
6. Turn off the Timer, cut off the power.

Please be noted to clean the greaves on surface of the mini Drip Tray.



One Kebab-base with four skewer-pins

It can roast four strings of food (also can use the clean bamboo strings to replace the skewer-pin).

1. Hold up the Heating Elements of both-side, put the mini Drip Tray to the down-side of the heating element, the Handle-ear toward the upper-side, put down the Heating Element close to the Handle-ear of the mini drip tray, press down the Baking Rack (or Roast Grid) fixed to the cavity-wall, close to the heating element; Then put the Oil-slot onto the middle-side.
2. String up the marinated food together, plug in the holes of the kebab-base, then put the kebab-base on the oil-slot of the middle-side, to close both-side grills to the up-right status.
3. Plug in the power, the green indicator is on, press the Select Switch to " II ", turn the knob to the suitable temperature, and turn the knob of the Timer to the suitable time (i.e. lamb kebab 240 °C for 5~8 minutes; vegetable 180~210 °C for 4~6 minutes,) the red indicators of both-side turn red, indicate the Heating Elements are enabled and the baking racks (or roast grids) are grilling the food. If the indicator turns green, indicates the Heating Element of this side is not enabled. Please check whether the Timer has been adjusted to the suitable time.
4. The Timer autozero and sounds " ding ", roasting completed, the green indicator on.

Note: Always wear protective, insulated oven mitts when handling food from the hot Grill to avoid scald.

5. Cut off the power.

Cleaning and Care



Warning: Danger of electrical shock

Do not immerse the control unit (5) in water or any other fluid. For cleaning the outside, use a slightly damp cloth.

- Turn the TIMER Control to "Off" and unplug before cleaning.(Mechanical type)
- Allow the Grill and all accessories to cool completely before cleaning.
- Clean the outside of the Grill with a damp cloth and dry thoroughly. Clean stubborn stains with a non abrasive liquid cleaner. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners that will scratch the surface.
- Wash the Roast Tray, Oil-slot and the mini Drip Tray with detergent hot water or in the dishwasher. Clean stubborn stains with a nylon or polyester mesh pad and a mild, nonabrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly.
- If crumbs and spills have accumulated on the bottom of the Grill wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
- The cavity-wall of the Grill allow food particles or splatters during use to be easily wiped clean. Remove heavy splatter after use with a nylon or polyester mesh pad, sponge or cloth dampened with warm water
- Blot dry with a paper towel or soft, dry cloth.
- The Vertical Rack, Baking Rack , Kebab Set can be placed in the dishwasher or washed in warm soapy water. Hand wash the rack in warm soapy water and dry thoroughly.

Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

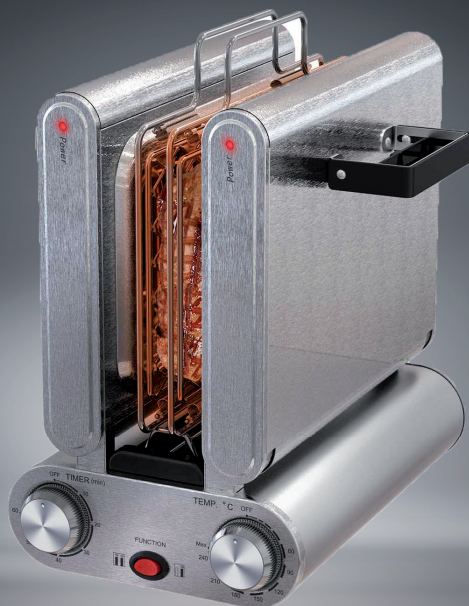


Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany

This product is conform to the following European Directives:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

ONE CONCEPT

Grill multifonction



10030531

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Fiche technique

Numéro d'article	10030531
Alimentation électrique	220-240 V 50/60 Hz
Puissance	1200 W
Contenance	16 litres

Sommaire

Fiche technique	22
Consignes de sécurité	23
Aperçu de l'appareil	25
Utilisation	26
Nettoyage et entretien	29
Information sur le recyclage	30
Déclaration de conformité	30

Consignes de sécurité



Attention : risques d'incendie ou d'électrocution

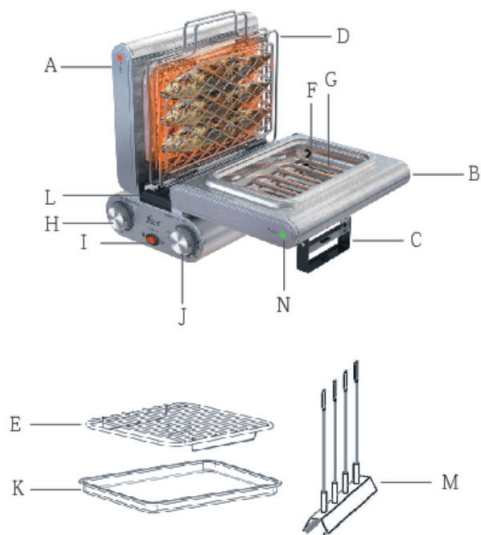
Ne pas plonger le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Des règles de sécurité de base doivent être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, et notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- L'extérieur du grill devient très chaud pendant l'utilisation de l'appareil. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser le régulateur pour effectuer les réglages.
- Si l'appareil est utilisé à proximité d'enfants, une surveillance étroite est nécessaire.
- Ne pas plonger le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou d'autres composants du grill dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche d'alimentation endommagés ou si l'appareil présente des dysfonctionnements. Contacter le service client pour faire contrôler, réviser ou réparer l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures et d'autres accidents.
- Ne pas installer l'appareil près d'un radiateur au gaz ou électrique.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un plan de travail, en particulier sur une cuisinière.
- Laisser un espace d'au moins 10 cm autour de l'appareil pendant son fonctionnement pour garantir une circulation de l'air suffisante.
- Débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer.
- Pour mettre l'appareil hors tension, mettre le bouton de réglage sur la position OFF (éteint) puis débrancher la fiche. Pour cela, tenir fermement la fiche par la main et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Déplacer l'appareil avec grande précaution lorsqu'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec une éponge métallique. Des morceaux d'éponge peuvent se décoller et atteindre les composants électriques.
- Ne pas recouvrir le grill avec des tissus inflammables (par ex. des rideaux) pour éviter tout risque d'incendie. Ne pas poser d'objet sur le grill pendant que celui-ci est allumé ou avant que celui-ci ne refroidisse.
- Il est nécessaire d'être particulièrement en cas d'utilisation de récipients d'un autre matériau que du métal ou du verre.
- Sortir la cuve à huile ou la lèchefrite avec grande prudence pour ne pas éclabousser l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, ne pas stocker d'objet dans l'appareil autre que ceux recommandés par le fabricant.
- Cet appareil est éteint quand le bouton de réglage du minuteur est sur la position OFF. Débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé.
-

- Porter des maniques pour enfourner ou sortir les objets dans le four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Les enfants de plus de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités et expériences physiques, sensorielles et mentales sont réduites ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été sensibilisés à une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils ont conscience des dangers qu'il présente.
- Surveiller les enfants pour les empêcher de jouer avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une entreprise spécialisée habilitée ou une personne présentant une qualification analogue.
- Ne pas brancher l'appareil à une minuterie externe ou à une prise télécommandée.

Aperçu de l'appareil



- A Grill de gauche
- B Grill de droite
- C Poignée (flexible)
- D Panier de grill vertical
- E Grille
- F Mini-lèche-frite
- G Élément chauffant
- H Minuteur
- I Commutateur de fonction
- J Thermostat
- K Bac de grillade multifonction
- L Cuve à huile
- M Socle pour kebab avec 4 broches à viande (non fourni à la livraison)
- N Témoin lumineux de marche

Accessoires fournis

- Appareil principal
- Panier de grill vertical
- Grilles de cuisson x2
- Mini-lèche-frites x 2
- Bac de grillade
- Cuve à huile

Accessoires supplémentaires (en option)

- Accessoire pour kebab (socle avec 4 broches à viande)

Propriétés

1. Fonctions variées : grillade, saisie, friture, barbecue etc.
2. Griller les aliments rapidement et facilement.
3. Pliable, petit et facile à transporter.

Utilisation

Attention : risques de brûlure



Ne pas toucher le four à pizza et ne pas le retourner tant qu'il fonctionne. Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes pendant son fonctionnement. Ne rien poser sur l'appareil. Toujours porter des maniques résistantes à la chaleur pour sortir des objets du four ou les y enfourner.

Utilisation du panier de grill vertical

Le panier de grill vertical permet de faire griller un steak, une côtelette de porc, une aile de poulet et une tranche de pain.



Panier de grill vertical

1. Déplier les deux côtés du grill et laisser les deux éléments chauffants à la verticale. Placer la mini-lêchefrite sous l'élément chauffant, l'anneau de la poignée dirigé vers le haut. Installer l'élément chauffant près de l'anneau de la poignée de la lêchefrite. Appuyer sur la grille vers le bas dans la le creux de la paroi, le long de l'élément chauffant. Placer la cuve à huile au milieu.
2. Déplier le panier de grill, placer la viande à griller au milieu de la grille. (Remarque : ne pas remplir de trop pour éviter qu'elle ne déborde sur les côtés). Replier à présent le panier de grill de sorte à maintenir la viande à griller. Fermer le panier et placer à la verticale.
3. Brancher l'appareil. Le voyant lumineux de marche s'allume en vert. Mettre le commutateur de fonction sur « II ». Régler le régulateur sur une température adaptée.
Steak (1 cm d'épaisseur) : 210 °C 6-12 minutes
Aile de poulet : 240 °C 8-12 minutes
4. Les éléments chauffants se mettent en marche et la viande à griller commence à griller. Lorsque le minuteur se trouve sur zéro et que la lampe s'allume en vert, la grillade est terminée.
5. Débrancher l'appareil.

Utilisation des deux lêchefrites

Pour griller toutes sortes de pièces de viande : steak, côtelette, poisson, fruits de mer, ailes de poulet, œufs etc.



Lêchefrite

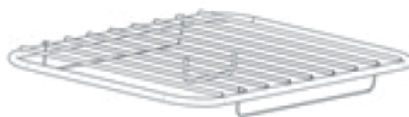
1. Poser le grill à plat et l'ouvrir en tirant sur les poignées. Déplier ainsi les deux côtés du grill et placer le grill d'aplomb sur un plan de travail de sorte à ce qu'il reste stable.
2. Maintenir les deux éléments chauffants de chaque côté à la verticale. Placer la mini-lêchefrite sous l'élément chauffant, l'anneau de la poignée dirigé vers le haut. Installer l'élément chauffant près de l'anneau de la poignée de la lêchefrite. Appuyer sur la grille vers le bas dans la le creux de la paroi, le long de l'élément chauffant. Placer la cuve à huile au milieu.
3. Verser un peu d'huile alimentaire dans la lêchefrite. Si seule une lêchefrite est utilisée,

verser l'huile dans la lèchefrite de droite. Mettre le commutateur de fonction sur « I ». Si les deux lèchefrites sont utilisées, mettre le commutateur de fonction sur « II ».

4. Brancher l'appareil. Le voyant lumineux de marche s'allume en vert. Tourner le bouton de réglage du thermostat sur MAX et celui du minuteur sur 20-30 minutes. Le voyant lumineux de marche s'allume en rouge. Ceci signifie que la lèchefrite est allumée.
5. Préchauffer d'abord pendant 2-3 minutes, puis déposer la viande sur la lèchefrite et la retourner toutes les deux minutes jusqu'à ce qu'elle soit cuite.
6. Éteindre le régulateur et débrancher l'appareil.

Utilisation des deux paniers de grill avec les deux mini-lèchefrites

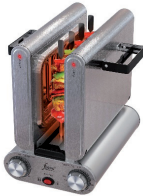
Pour la grillade au barbecue de viande ou de poisson



Grille

1. Poser le grill à plat et l'ouvrir en tirant sur les poignées. Déplier ainsi les deux côtés du grill et placer le grill d'aplomb sur un plan de travail de sorte à ce qu'il reste stable.
2. Maintenir les deux éléments chauffants de chaque côté à la verticale. Placer la mini-lèchefrite sous l'élément chauffant, l'anneau de la poignée dirigé vers le haut. Installer l'élément chauffant près de l'anneau de la poignée de la lèchefrite. Appuyer sur la grille vers le bas dans la le creux de la paroi, le long de l'élément chauffant. Placer la cuve à huile au milieu.
3. Mettre le commutateur de fonction sur « I » lorsqu'un seul panier de grill est utilisé, sur « II » lorsque deux le sont.
4. Brancher l'appareil. Le voyant lumineux de marche s'allume en vert. Tourner le régulateur du thermostat sur MAX et le minuteur sur 60 minutes. Le voyant lumineux de marche s'allume en rouge. Ceci signifie que les éléments chauffants sont allumés.
5. Préchauffer d'abord pendant 1-2 minutes, puis déposer la viande sur la lèchefrite et la retourner toutes les deux minutes jusqu'à ce qu'elle soit cuite.
6. Éteindre le régulateur du minuteur et débrancher l'appareil.

Faire griller un kebab



1. Poser le grill à plat et l'ouvrir en tirant sur les poignées. Déplier ainsi les deux côtés du grill et placer le grill d'aplomb sur un plan de travail de sorte à ce qu'il reste stable.
2. Embrocher les aliments marinés sur une broche et fixer la broche sur le socle. Puis placer l'ensemble des broches dans la cuve à huile. Fermer les deux côtés du grill vers le haut.
3. Brancher l'appareil. Le voyant lumineux de marche s'allume en vert. Mettre le commutateur de fonction sur « II ». Régler le thermostat sur une température adaptée. (kebab à l'agneau : 5-8 minutes à 240 °C, kebab aux légumes : 4-6 minutes à 180-210 °C). Le témoin lumineux de marche s'allume de chaque côté et indique que les éléments chauffants sont en marche. Si les lampes sont vertes, cela signifie que les éléments chauffants ne fonctionnent d'aucun côté. Vérifier que le minuteur et la durée correcte ont été paramétrés
4. Si le minuteur est sur zéro et que la lampe est allumée en vert, cela signifie que la cuisson est terminée.
5. Débrancher l'appareil.

Nettoyage et entretien



Attention : risques d'électrocution

Ne pas plonger l'unité de commande dans l'eau ou tout autre liquide.

- Mettre le bouton de réglage sur la position OFF et débrancher la fiche.
- Laisser le grill et tous les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.
- Nettoyer les surfaces extérieures du grill Avec un chiffon humide et laisser sécher. Éliminer les taches persistantes avec un produit nettoyant liquide non abrasif. Ne pas utiliser d'éponge métallique ou de matériel abrasif pour ne pas rayer les surfaces.
- Nettoyer la lèche-frite, la cuve à huile et les mini-lèche-frites dans un mélange à base

de liquide vaisselle et d'eau chaude ou bien les nettoyer au lave-vaisselle. Nettoyer les taches persistantes avec une éponge abrasive en plastique (nylon ou polyester) et avec un produit nettoyant non agressif. Rincer et laisser sécher complètement.

- Si des miettes et des taches de matière grasse se sont accumulées à la base de l'appareil, essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher complètement.
- Il arrive pendant la grillade que des restes de nourriture ou des éclaboussures soient projetées dans le creux des parois pendant l'utilisation de l'appareil. Il est possible d'éliminer facilement les grosses éclaboussures et les taches séchées avec une éponge abrasive en plastique (nylon ou polyester), une éponge et un chiffon. Sécher en tamponnant avec un chiffon en papier et laisser sécher entièrement.
- Il est possible de nettoyer le panier de grill vertical et la grille avec un mélange d'eau et de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. Puis laisser sécher entièrement.

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

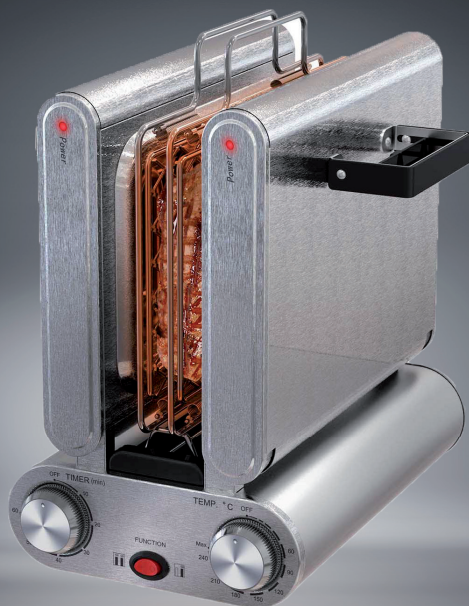


Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

ONE CONCEPT

Griglia multifunzione



10030531

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Dati tecnici

Articolo numero	10030531
Alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
Potenza assorbita	1200 W
Volume	16 litri

Indice

Dati tecnici	32
Avvertenze di sicurezza.	33
Descrizione del prodotto	35
Utilizzo	36
Pulizia e manutenzione	39
Smaltimento.	40
Dichiarazione di conformità	40

Avvertenze di sicurezza



Attenzione: pericolo di incendio o di scosse elettriche

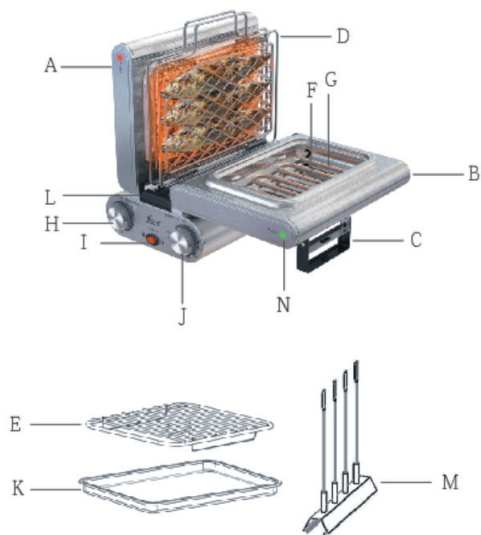
Non immergere il cavo di alimentazione, la spina e il dispositivo in acqua o in altri liquidi.

Quando si utilizzano dispositivi elettrici è necessario osservare avvertenze di sicurezza basilari, incluse le seguenti:

- Leggere tutte le istruzioni.
- La parte esterna della griglia diventa molto calda durante l'uso. Non toccare le superfici calde. Utilizzare la manopola per effettuare le impostazioni.
- Sorvegliare i bambini se il dispositivo viene utilizzato in loro presenza.
- Non immergere in acqua o in altri liquidi il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti della griglia.
- Non azionare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e se il dispositivo presenta malfunzionamenti. Mettersi in contatto con il servizio clienti per far controllare, riparare o regolare il dispositivo.
- L'utilizzo di accessori non approvati dal produttore può comportare infortuni e altri pericoli.
- Non collocare il dispositivo accanto ad una stufa elettrica o a gas.
- Non far pendere il cavo di alimentazione dal bordo del tavolo o dai fornelli.
- Durante l'uso lasciare intorno al dispositivo almeno 10 cm di spazio libero per garantire la circolazione dell'aria.
- Staccare la spina se il dispositivo non viene utilizzato e prima di ogni operazione di pulizia.
- Per spegnere il dispositivo, posizionare la manopola su OFF e staccare la spina. Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina.
- Prestare la massima attenzione se si sposta il dispositivo con all'interno olio caldo o altri liquidi.
- Non pulire il dispositivo con spugnette in acciaio. Alcune parti della spugna possono finire nei componenti elettrici.
- La griglia non deve essere coperta, non deve toccare o trovarsi nelle vicinanze di materiali infiammabili (ad es. tende, pareti) per evitare il pericolo di incendio. Non collocare oggetti sulla griglia mentre questa è accesa o quando è ancora calda.
- Se si utilizzano contenitori di un materiale diverso dal metallo o dal vetro, è necessario prestare la massima attenzione.
- Estrarre con la massima cautela la vaschetta dell'olio o la vaschetta raccogliogocce e prestare attenzione quando si butta via il grasso caldo e altri liquidi caldi.
- Non conservare oggetti nel dispositivo ad eccezione degli accessori approvati dal produttore.
- Il dispositivo è spento quando la manopola del timer è posizionata su OFF. In caso di inutilizzo, staccare la spina dalla presa.
- Utilizzare sempre guanti da forno.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.

- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini sopra gli 8 anni e da persone con capacità fisiche e mentali ridotte solo se un supervisore ha prima spiegato loro le avvertenze di sicurezza e come utilizzare il dispositivo.
- Sorvegliare i bambini affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal servizio clienti o da una persona qualificata.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando.

Descrizione del prodotto



- A Griglia sinistra
- B Griglia destra
- C Impugnatura (flessibile)
- D Griglia verticale
- E Griglia
- F Mini vaschetta raccogli gocce
- G Elemento riscaldante
- H Timer
- I Selettore di funzione
- J Termostato
- K Teglia multifunzione
- L Vaschetta olio
- M Base Kebab con 4 spiedi (non inclusa nella consegna)
- N Spia operatività

Accessori inclusi nella consegna

- Unità principale
- Griglia verticale
- Griglia 2x
- Mini vaschetta raccogli gocce 2x
- Teglia
- Vaschetta olio

Accessori ulteriori (non inclusi nella consegna)

- Set Kebab (base con 4 spiedi)

Caratteristiche

1. Diverse funzioni: grigliare, arrostire, friggere, barbecue ecc.
2. Arrostire gli alimenti rapidamente e semplicemente.
3. Pieghevole, piccolo e facile da trasportare.

Utilizzo

Attenzione: pericolo di ustioni



Non toccare il dispositivo e non spostarlo quando è in funzione: le superfici diventano calde durante l'uso. Non collocare oggetti sul dispositivo. Utilizzare sempre guanti da forno.

Utilizzo della griglia verticale

Con la griglia verticale è possibile grigliare bistecche, cotolette di maiale, ali di pollo e fette di pane.



Griglia verticale

1. Aprire la griglia e tenere in alto entrambi gli elementi riscaldanti su entrambi i lati. Posizionare la mini vaschetta raccogliogocce sotto l'elemento riscaldante, l'occhiello dell'impugnatura deve essere rivolto verso l'alto. Mettere l'elemento riscaldante vicino all'occhiello dell'impugnatura della vaschetta raccogliogocce. Premere la griglia verso il basso, vicino all'elemento riscaldante. Inserire la vaschetta dell'olio al centro.
2. Aprire la griglia verticale e mettere gli alimenti al centro. (Nota: non riempire la griglia eccessivamente poiché altrimenti gli alimenti fuoriescono). Ora chiudere di nuovo la griglia in modo che gli alimenti non si spostino e metterla in posizione verticale.
3. Inserire la spina nella presa. La spia si accende in verde. Impostare l'interruttore di selezione su "II".
Bistecca (spessore 1 cm): 210 °C 6-12 minuti
Ali di pollo: 240 °C 8-12 minuti
4. Gli elementi riscaldanti sono in funzione e gli alimenti vengono grigliati. Quando il timer è posizionato sullo zero e la spia si accende in verde, il processo è giunto al termine.
5. Staccare la spina dalla presa.

Utilizzare entrambe le teglie

Per cuocere tutti i tipi di bistecche, cotolette, pesce, frutti di mare, ali di pollo, uova ecc.



Teglia

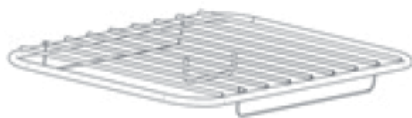
1. Mettere la griglia in posizione verticale ed estrarre le impugnature. Aprire la griglia e metterla sulla superficie di lavoro in modo che sia stabile.
2. Tenere in alto entrambi gli elementi riscaldanti su entrambi i lati. Posizionare la mini vaschetta raccogliogocce sotto l'elemento riscaldante, l'occhiello dell'impugnatura deve essere rivolto verso l'alto. Mettere l'elemento riscaldante vicino all'occhiello dell'impugnatura della vaschetta raccogliogocce. Premere la griglia verso il basso, vicino all'elemento riscaldante. Inserire la vaschetta dell'olio al centro.
3. Aggiungere un po' di olio sulle teglie. Se si utilizza solo una teglia, mettere l'olio sulla teglia destra. Impostare l'interruttore di selezione su "I". Se si utilizzano entrambi i

lati, posizionare l'interruttore di selezione su "II".

4. Inserire la spina nella presa. La spia di operatività diventa verde. Ruotare la manopola del termostato su MAX e la manopola del timer su 20-30 minuti. La spia di operatività diventa rossa.
5. Preriscaldare per 2-3 minuti, introdurre gli alimenti sulla teglia e girarli di tanto in tanto fino a quando sono cotti.
6. Spegnerne la manopola del timer e staccare la spina dalla presa.

Utilizzare entrambe le griglie con le vaschette raccogliogocce

Per carne o verdura



Griglia

1. Mettere la griglia in posizione verticale ed estrarre le impugnature. Aprire la griglia e metterla sulla superficie di lavoro in modo che sia stabile.
2. Tenere in alto entrambi gli elementi riscaldanti su entrambi i lati. Posizionare la mini vaschetta raccogliogocce sotto l'elemento riscaldante, l'occhiello dell'impugnatura deve essere rivolto verso l'alto. Mettere l'elemento riscaldante vicino all'occhiello dell'impugnatura della vaschetta raccogliogocce. Premere la griglia verso il basso, vicino all'elemento riscaldante. Inserire la vaschetta dell'olio al centro.
3. Impostare l'interruttore di selezione su "I" se si utilizza solo una griglia, se si utilizzano entrambe le griglie posizionarlo su "II".
4. Inserire la spina nella presa. La spia di operatività diventa verde. Ruotare la manopola del termostato su MAX e la manopola del timer su 60 minuti. La spia di operatività diventa rossa. Ciò indica che gli elementi riscaldanti sono accesi.
5. Preriscaldare per 1-2 minuti, introdurre gli alimenti sulla teglia e girarli di tanto in tanto fino a quando sono cotti.
6. Spegnerne la manopola del timer e staccare la spina dalla presa.

Preparare il kebab



1. Tenere in alto entrambi gli elementi riscaldanti su entrambi i lati. Posizionare la mini vaschetta raccogliogocce sotto l'elemento riscaldante, l'occhiello dell'impugnatura deve essere rivolto verso l'alto. Mettere l'elemento riscaldante vicino all'occhiello dell'impugnatura della vaschetta raccogliogocce. Premere la griglia verso il basso, vicino all'elemento riscaldante. Inserire la vaschetta dell'olio al centro.
2. Mettere gli ingredienti marinati nello spiedo e inserire lo spiedo nel supporto. Ora mettere gli spiedi nella vaschetta dell'olio. Chiudere entrambi i lati della griglia verso l'alto.
3. Inserire la spina nella presa. La spia di operatività diventa verde. Impostare l'interruttore di selezione su "II". Impostare la temperatura sulla temperatura adatta (Kebab di carne: 5-9 minuti a 240 °C, Kebab di verdure: 4-6 minuti a 180-210 °C). La spia rossa di operatività si accende su entrambi i lati e indica che gli elementi riscaldanti sono in funzione. Quando la spia diventa verde, ciò significa che gli elementi riscaldanti sono in funzione su entrambi i lati. Verificare che il timer sia stato impostato sul tempo corretto.
4. Quando il timer è impostato sullo zero e la spia diventa verde, il processo è concluso.
5. Staccare la spina dalla presa.

Pulizia e manutenzione



Attenzione: pericolo di scosse elettriche

Non immergere l'unità in acqua o in altri liquidi.

- Posizionare la manopola su OFF e staccare la spina.
- Far raffreddare completamente la griglia e gli accessori prima di pulirli.
- Pulire la parte esterna della griglia con un panno umido e farla asciugare. Le macchie di sporco più ostinate possono essere rimosse con un detersivo liquido non abrasivo. Non utilizzare spugnette in acciaio o prodotti abrasivi che possono graffiare le superfici.

- Lavare la teglia, la vaschetta dell'olio e la mini vaschetta raccogliogocce con acqua calda e detersivo oppure in lavastoviglie. Rimuovere le macchie di sporco più ostinate con un panno bagnato (in nylon o in poliestere). Sciacquare e far asciugare completamente.
- Se sul fondo si sono accumulate briciole e sporco, lavare con un panno umido e far asciugare completamente.
- Durante l'uso è possibile che nella cavità della griglia si depositino resti di alimenti. Rimuovere lo sporco e le incrostazioni con una spugnetta in nylon o in poliestere. Infine far asciugare completamente.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

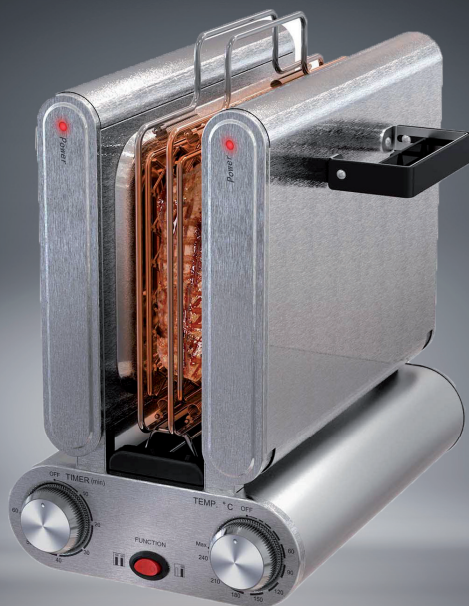


Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
 2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

ONE CONCEPT

Grill multifunción



10030531

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Datos técnicos

Número de artículo	10030531
Suministro eléctrico	220-240 V 50/60 Hz
Consumo	1200 W
Capacidad	16 litros

Índice

Datos técnicos	42
Indicaciones de seguridad	43
Descripción del aparato.	45
Utilización	46
Limpieza y cuidado.	49
Indicaciones para la retirada del aparato.	50
Declaración de conformidad.	50

Indicaciones de seguridad



Advertencia: riesgo de incendio o de descarga eléctrica

No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

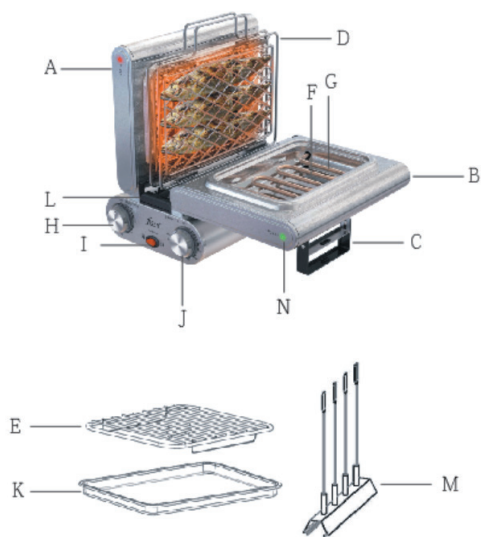
Cuando utilice dispositivos eléctricos, debe seguir las indicaciones de seguridad relacionadas con su utilización, incluidas las siguientes:

- Lea atentamente estas indicaciones.
- El exterior de la parrilla alcanza temperaturas muy elevadas durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice el regulador para realizar ajustes.
- Si utiliza el aparato cerca de niños, estos deberán estar bajo supervisión.
- No sumerja el enchufe, el cable de alimentación ni otras partes de la parrilla en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado o si el aparato presenta algún fallo en el funcionamiento. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para que reparen, ajusten o comprueben el aparato.
- La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante puede provocar riesgos o lesiones.
- No coloque el aparato junto a un radiador a gas o eléctrico.
- No deje que el cable quede colgando del borde de una mesa o de la superficie de trabajo, especialmente de fogones.
- Durante el funcionamiento del aparato, deje al menos 10 cm de distancia para garantizar suficiente circulación del aire.
- Cuando no utilice el aparato y antes de su limpieza, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Para apagar el aparato, coloque el regulador en la posición OFF y desconecte el enchufe. Sujete el enchufe y no tire del cable de alimentación.
- Cuando mueva el aparato que contenga aceite caliente u otro líquido, deberá manipularlo con extrema precaución.
- No limpie el aparato con esponjas metálicas. Las piezas podrían soltarse de la esponja y dañar los componentes eléctricos.
- La parrilla no debe cubrirse, las sustancias inflamables (como cortinas, paredes) no deben entrar en contacto con el aparato ni estar a su alrededor, pues podrían provocar un incendio. No coloque objetos sobre el aparato antes de que se haya enfriado.
- Cuando utilice recipientes de otros materiales distintos al metal o cristal, extreme las precauciones.
- Tenga especial cuidado al retirar la ranura para el aceite o bandeja colectora de aceite y desechar la grasa caliente u otro líquido caliente.
- No almacene en el grill ningún objeto más allá de los recomendados por el fabricante cuando no se encuentre en uso.
- El aparato estará apagado cuando el botón del temporizador se coloque en la posición OFF. Si no lo utiliza, deberá desconectar el enchufe.
- Utilice guantes de cocina protectores cuando introduzca o extraiga objetos de la pa-

rrilla caliente.

- No utilice el aparato con otro fin distinto al del indicado.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reparado por el servicio de atención al cliente o una persona igualmente cualificada.
- El aparato no es apto para controlarse a través de un temporizador externo o un control remoto por separado.

Descripción del aparato



- A Parrilla izquierda
- B Parrilla derecha
- C Mango (flexible)
- D Rejilla vertical
- E Parrilla para asar
- F Mini bandeja antigoteo
- G Resistencia
- H Temporizador
- I Interruptor de selección
- J Termostato
- K Bandeja multiusos
- L Ranura para el aceite
- M Base para kebab con 4 espetones (no incluidos)
- N Indicador luminoso

Accesorios incluidos

- Aparato
- Rejilla vertical
- Rejilla para hornear x2
- Mini bandeja antigoteo x2
- Bandeja para asar
- Recipiente para el aceite

Accesorios adicionales (opcional)

- Soporte para kebab (soporte con 4 espetones)

Características

1. Funciones múltiples: asar, sofreír, freír, barbacoa, etc.
2. Asar rápida y fácilmente alimentos
3. Plegable, pequeña y fácil de transportar.

Utilización

Aviso: riesgo de quemaduras



No toque el grill ni lo mueva mientras se encuentre en funcionamiento. Las superficies del aparato alcanzarán temperaturas muy elevadas durante su funcionamiento. No coloque nada encima del aparato. Utilice siempre guantes aislantes del calor cuando introduzca o retire objetos en el grill.

Utilización de la parrilla vertical

Con la parrilla vertical puede preparar filetes, chuletas de cerdo, alitas de pollo y rebanadas de pan.



Rejilla vertical

1. Despliegue ambas partes del grill y levante ambas resistencias por los dos lados. Coloque la mini bandeja antigoteo bajo la resistencia y el soporte del mango hacia arriba. Coloque la resistencia cerca del soporte del asa de la bandeja antigoteo. Presione la parrilla hacia abajo contra el fondo, hacia la resistencia. Desplace el recipiente para el aceite hacia el centro.
2. Despliegue la rejilla y coloque el alimento en el centro de la misma. (Advertencia: no lo llene demasiado para evitar que rebose por los laterales). Pliegue ahora la rejilla para que el alimento quede agarrado. Cierre la rejilla y colóquela en posición vertical.
3. Conecte el enchufe. El indicador de funcionamiento se ilumina en color verde. Ajuste el interruptor de selección en la posición «II». Ajuste el regulador a la temperatura adecuada.

Filete (1 cm de grosor): 210 °C 6-12 minutos

Alitas de pollo 240 °C 8-12 minutos

4. Las resistencias están en funcionamiento y el alimento comienza a asarse. Cuando el temporizador llegue a cero y la lámpara se ilumine en color verde, el proceso de asado habrá concluido.
5. Desconecte el suministro eléctrico.

Utilización de ambas bandejas de asado

Para preparar a la parrilla todo tipo de filetes, chuletas, pescado, mariscos, alitas de pollo, huevos, etc.

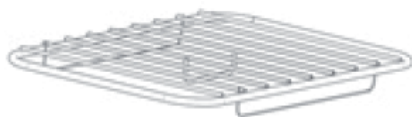


Bandeja para asar

1. Coloque la parrilla en posición vertical y extraiga el mango. Despliegue ambas partes del grill y colóquelo sobre una superficie de trabajo para evitar que se tambalee.
2. Levante ambas resistencias por los dos lados. Coloque la mini bandeja antigoteo bajo la resistencia y el soporte del mango hacia arriba. Coloque la resistencia cerca del soporte del asa de la bandeja antigoteo. Presione la parrilla hacia abajo contra el fondo, hacia la resistencia. Desplace el recipiente para el aceite hacia el centro.
3. Vierta en la bandeja de asar un poco de aceite. Si solo utiliza una bandeja, añada el

aceite a la derecha. Coloque el interruptor de selección en la posición "I". Si utiliza ambas bandejas, coloque el interruptor de selección en la posición "II".

4. Conecte el enchufe. El indicador de funcionamiento se ilumina en color verde. Ajuste el regulador de temperatura en la posición MAX y el regulador del temporizador en 20-30 minutos. El indicador de funcionamiento se ilumina en color rojo. Esto indica que la bandeja de asado está encendida.
5. Primero, precaliente 2-3 minutos el grill, a continuación introduzca el alimento en la bandeja y voltéelo cada dos minutos hasta que se haya hecho.
6. Apague el regulador del temporizador y desconecte el suministro eléctrico.



Parrilla para asar

Utilización de ambas rejillas con las dos mini bandejas antigoteo

Para carne o verduras a la parrilla

1. Coloque la parrilla en posición vertical y extraiga el mango. Despliegue ambas partes del grill y colóquelo sobre una superficie de trabajo para evitar que se tambalee.
2. Levante ambas resistencias por los dos lados. Coloque la mini bandeja antigoteo bajo la resistencia y el soporte del mango hacia arriba. Coloque la resistencia cerca del soporte del asa de la bandeja antigoteo. Presione la parrilla hacia abajo contra el fondo, hacia la resistencia. Desplace el recipiente para el aceite hacia el centro.
3. Coloque el interruptor de selección en la posición «I» si solo utiliza una parrilla y en la posición «II» para dos parrillas.
4. Conecte el enchufe. El indicador de funcionamiento se ilumina en color verde. Ajuste el regulador de temperatura en la posición MAX y el regulador del temporizador en 60 minutos. El indicador de funcionamiento se ilumina en color rojo. Esto indica que la resistencia está activada.
5. Primero precaliente 1-2 minutos el grill, a continuación introduzca el alimento en la bandeja y voltéelo cada dos minutos hasta que se haya hecho.
6. Apague el regulador del temporizador y desconecte el suministro eléctrico.

Preparar kebab



1. Levante ambas resistencias por los dos lados. Coloque la mini bandeja antigoteo bajo la resistencia y el soporte del mango hacia arriba. Coloque la resistencia cerca del soporte del asa de la bandeja antigoteo. Presione la parrilla hacia abajo contra el fondo, hacia la resistencia. Desplace el recipiente para el aceite hacia el centro.
2. Coloque los ingredientes adobados sobre un espetón y clave este en el soporte. A continuación, coloque la base del kebab sobre el recipiente para el aceite, en el centro. Cierre ambas partes del grill hacia arriba.
3. Conecte el enchufe. El indicador de funcionamiento se ilumina en color verde. Ajuste el interruptor de selección en la posición «II». Ajuste el regulador a la temperatura adecuada. (kebab de cordero: 5-8 minutos a 240 °C, kebab de verduras: 4-6 minutos a 180-210 °C). La lámpara de funcionamiento roja de ambos lados se enciende para indicar que las resistencias están en funcionamiento. Cuando la lámpara se ilumine en color verde, indicará que las resistencias de ambos lados no están en funcionamiento. Compruebe que el temporizador esté ajustado en el tiempo adecuado.
4. Cuando el temporizador llegue a cero y la lámpara se ilumine en color verde, el proceso de asado habrá concluido.
5. Desconecte el suministro eléctrico.

Limpieza y cuidado



Advertencia: riesgo de descarga eléctrica

No sumerja la unidad de control en agua ni en ningún otro líquido.

- Coloque el regulador en la posición OFF y desconecte el enchufe.
- Deje que el grill y todos sus accesorios se enfríen por completo antes de limpiarlos.
- Limpie el exterior del grill con un paño húmedo y deje que se seque. Puede retirar la suciedad incrustada con un limpiador líquido no abrasivo. No utilice esponjas metálicas ni productos de limpieza abrasivos, podrían dañar la superficie del aparato.
- Lave la bandeja, el recipiente para el aceite y la mini bandeja antigoteo en una so-

lución de lavavajillas con agua tibia o en el lavavajillas. Puede eliminar la suciedad incrustada con una esponja húmeda de plástico (nylon o poliéster) y un limpiador no abrasivo. Enjuague y deje que se seque.

- Si se han almacenado migas y manchas en el fondo, límpielos con un paño húmedo y deje que se seque.
- En el orificio de la pared del grill es posible que se queden pegados restos de alimentos y salpicaduras. Puede retirar las salpicaduras grandes y las manchas resacas con una esponja de plástico (nylon o poliéster), una esponja o un paño de limpieza. Séquelo con un paño de papel.
- La rejilla vertical y la parrilla pueden lavarse en el lavavajillas o a mano. Deje que se sequen completamente.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad



Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).
Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (baja tensión)
2011/65/UE (refundición RoHS)