

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
 Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
 Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
 Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
 Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/Garancia
 Руководство по эксплуатации/Гарантия

Teppan-Yaki-Grill

Teppan Yaki Grill • Barbecue Teppan Yaki
 Parrilla Teppan Yaki • Grelhador Teppan Yaki
 Teppan Yaki Grill • Teppan yaki-grill
 Teppan Yaki Grill • Opiekacz Teppan Yaki
 Japonský gril Teppan Yaki • Teppan Yaki Grill
 Гриль „Teppan Yaki“



TYG 3027

DEUTSCH**Inhalt**

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	5
Garantie.....	Seite	6

NEDERLANDS**Inhoud**

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	8
Technische gegevens	Pagina	9
Garantie.....	Pagina	10

FRANÇAIS**Sommaire**

Liste des différents éléments de commande.....	Page	3
Mode d'emploi.....	Page	12
Données techniques	Page	13
Garantie.....	Page	14

ESPAÑOL**Índice**

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Instrucciones de servicio	Página	16
Datos técnicos.....	Página	17
Garantía.....	Página	18

PORTUGUÊS**Índice**

Descrição dos elementos.....	Página	3
Manual de instruções.....	Página	20
Características técnicas.....	Página	21
Garantia	Página	22

ITALIANO**Indice**

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	24
Dati tecnici.....	Pagina	25
Garanzia.....	Pagina	26

NORSK**Innhold**

Oversikt over betjeningselementene.....	Side	3
Bruksanvisning	Side	28
Tekniske data	Side	29
Garanti.....	Side	30

ENGLISH**Contents**

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual.....	Page	31
Technical Data	Page	32
Guarantee	Page	33

JĘZYK POLSKI**Spis treści**

Przegląd elementów obsługi.....	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	35
Dane techniczne	Strona	36
Gwarancja	Strona	37

ČESKY**Obsah**

Přehled ovládacích prvků.....	Strana	3
Návod k použití.....	Strana	39
Technické údaje	Strana	40
Záruka	Strana	41

MAGYARUL**Tartalom**

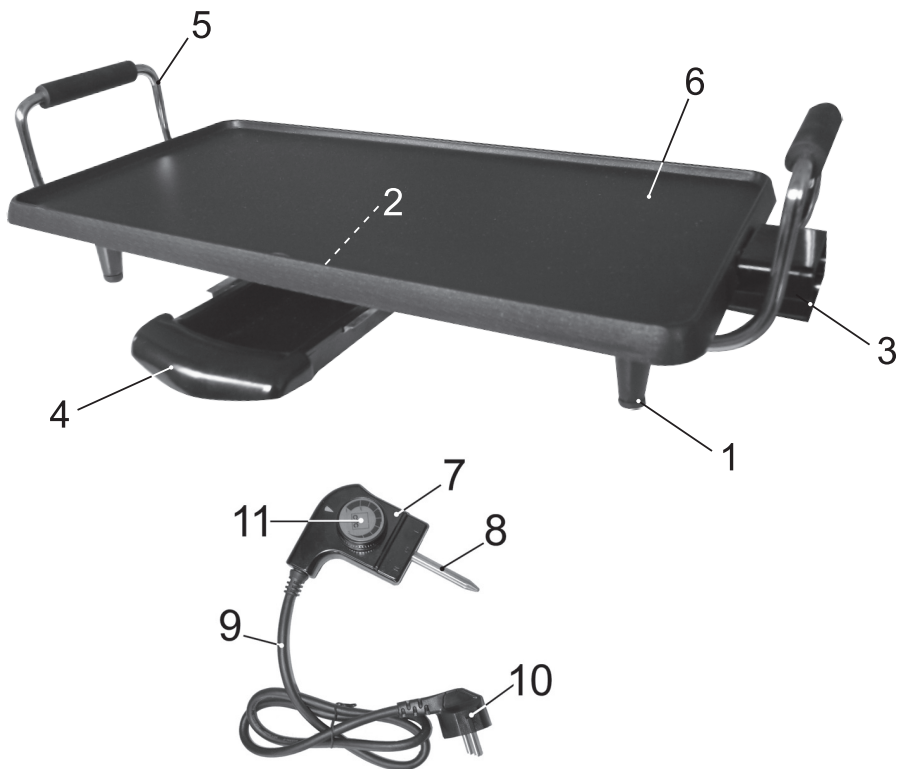
A kezelő elemek áttekintése	Oldal	3
A használati utasítás.....	Oldal	43
Műszaki adatok	Oldal	44
Garancia.....	Oldal	45

РУССКИЙ**Содержание**

Обзор деталей прибора.....	стр.	3
Руководство по эксплуатации	стр.	47
Технические данные	стр.	48
Гарантия	стр.	50

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintése
Обзор деталей прибора



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.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). 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. Nicht ins Wasser greifen.
- 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 Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise...“.

Kinder

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

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

- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, wärmebeständige Fläche. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Es darf nur der mitgelieferte Thermostat (7) verwendet werden. **Keinesfalls einen fremden Regler verwenden!**
- Vor dem Einsetzen oder Entfernen des Thermostat (7) sicherstellen, dass die Skala des Temperaturreglers (11) auf **0** (Aus) steht. Ansonsten kann es zum Ausfall oder zur Überhitzung kommen.

- Beim Einstecken des Thermostat (7) sicherstellen, dass er auch richtig eingesteckt ist. Der Regler (11) zeigt nach oben. Beim Entfernen nicht am Kabel ziehen, sondern am Stecker des Thermostat anfassen. Beim Einstecken oder Herausziehen keine übermäßige Kraft anwenden oder biegen.
- Halten Sie den Temperaturfühler (8) und die Stifte der Fassung sauber.
- **Achtung Brandgefahr!**
Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge etc. Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes, sondern benutzen Sie nur Knöpfe und Griffe.
- Schütten Sie nie Wasser in heißes Fett.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen.

Übersicht der Bedienelemente

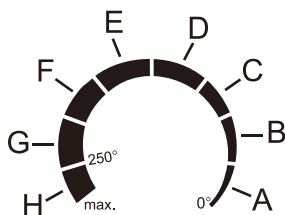
- 1 Fuß
- 2 Fettrinne
- 3 Steckdose Thermostat
- 4 Fettauffangschale
- 5 Griff
- 6 Heizplatte
- 7 Thermostat
- 8 Temperaturfühler –
Misst die Temperatur der Platte
- 9 Netzkabel
- 10 Netzstecker
- 11 Thermostatregler

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler (11) auf **0** (Aus) steht und stecken Sie ihn in die Steckdose (3) des Thermostaten. Wenn der Thermostat (7) nicht richtig eingesteckt ist, kann das zu einer anormalen Erhitzung führen. Beschädigung oder Unfall können die Folge sein. Stellen Sie daher sicher, dass der Thermostat richtig eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz an.
- Stellen Sie den Temperaturregler (11) je nach Verwendungszweck ein:



Bereich	Temperatur in °C ca.	Anwendung
A		Warmhalten
B	bis 100°	Garen
C-D	über 100° C	Fortkochen
E-G	150° - 250°	Anbraten
H	maximal	Grillen

Bitte beachten Sie:

Die angegebenen Temperaturen sind nur Anhaltswerte.

- Das Gerät ist vorgeheizt, wenn die Kontrollleuchte am Thermostat (7) ausgeht. Die Kontrollleuchte geht beim Betrieb periodisch an um anzuzeigen, dass die richtige Temperatur gehalten wird.

Benutzung des Gerätes

- Heizen Sie den Grill ca. 5 Minuten vor, wenn die Kontrollleuchte erlischt ist der Grill betriebsbereit.
- Die Garzeit hängt von der Art des Kochgutes, der Menge und dem gewünschten Garzustand ab und ist nach eigenen Erfahrungen zu ermitteln.
- Benutzen Sie zum Wenden des Gargutes Holz- oder Teflonwerkzeug, um die Antihafschicht nicht zu beschädigen.
- Nach Beendigung des Kochvorgangs kann die Speise durch Zurückschalten auf **1** warmgehalten werden.

Fettauffangschale (4)

Bitte beachten Sie! Die Schale unter der Heizplatte muss eingesetzt sein. Hier sammelt sich überschüssiges Fett. Kontrollieren Sie beim Grillen regelmäßig den Inhalt und leeren Sie die Schale bei Bedarf aus.

Vorsicht: Der Grill ist während der Benutzung heiß!

Nach dem Gebrauch

Möchten Sie den Betrieb beenden stellen Sie zuerst den Temperaturregler auf **0** (Aus) und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie erst nach Abkühlung des Gerätes den Thermostat aus dem Gerät, da der Temperaturfühler nach dem Gebrauch noch sehr heiß ist.

Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen.

Heizplatte

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Die Heizplatte mit einem weichen Schwamm und Seifenlauge abwaschen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichem Tuch gründlich abtrocknen. Nach dem Trocknen einen dünnen Film Speiseöl auf die Oberfläche auftragen.

Fettauffangschale

Ziehen Sie die Fettauffangschale heraus. Schütten Sie den Inhalt aus und reinigen Sie die Schublade in einem einfachen Spülbad.

Gehäuse

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

Thermostat

- Reinigen Sie den Thermostat mit einem weichem Papiertuch oder einem trockenem, weichem Lappen.
- Reinigen Sie den Regler niemals feucht. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Tauchen Sie den Kabelsatz niemals in Wasser!

Technische Daten

Modell: TYG 3027
 Spannungsversorgung: 230 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme: 2000 W
 Schutzklasse: I

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät TYG 3027 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/ EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG) befindet.

Eine Kopie der Konformitätserklärung können Sie über die angegebene Telefonnummer beziehen.

021 52/2006-888

Rezeptvorschläge

Gegrillter Scampispieß

Zutaten für 1 Portion:

- 4 Scampi, geschälte, gekochte
- 4 Scheibe/n Schinkenspeck
- 1 Paprikaschote(n)
- 1 Zwiebel(n)

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

Schwierigkeitsgrad: einfach

Asiatisch angehauchte Hackbällchen

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Ei(er)
- 1 Brötchen, altbacken
- 50 g Sesam, geschält
- 1 EL Öl (Sesamöl)
- 1 Zwiebel(n), fein gehackt
- ½ Chilischote(n), rot, in feine Streifen geschnitten
- 1 Knoblauch, gehackte Zehe/n
- 1 Stück Ingwer, haselnussgroß, 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 verkneten. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Die Fleischmasse sollte etwas verwürzt schmecken, da es beim Backen etwas milder wird. 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

Schwierigkeitsgrad: normal

Lachsspieße

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Lachsfilet
- 3 EL Zitronensaft
- 4 EL Öl (Olivensöl)
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer
- 1 Zweig/e Basilikum
- 1 Zweig/e Thymian
- 16 Kirschtomate(n)
- 4 Schalotte(n)
- 1 Zehe/n 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

Schwierigkeitsgrad: einfach

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig! Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.



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.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit 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 of trek de stekker uit de contactdoos (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- 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 gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kindere

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

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

- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Plaatst u het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Gebruik alléén de bijgeleverde thermostaat (7).
Gebruik in géén geval een regelaar van andere fabrikanten!
- Waarborg vóór het plaatsen of verwijderen van de thermostaat (7) dat de schaal van de temperatuurregelaar (11) op **0** (uit) staat. In het andere geval bestaat gevaar voor uitval of oververhitting.

- Waarborg bij aansluiten van de thermostaat (7) dat deze correct is geplaatst. De regelaar (11) wijst naar boven. Trek bij het verwijderen van de thermostaat niet aan de kabel, maar aan de stekker. Oefen bij het aansluiten of verwijderen geen overmatige kracht uit en buig de thermostaat niet.
- Houd de temperatuursensor (8) en de pennen van de fitting schoon.
- **Opgelet! Gevaar voor brand!**
Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen enz. (30 cm).
Olie en vet kunnen bij oververhitting in brand raken.
- Let op dat de netkabel niet met de hete onderdelen van het apparaat in contact komt. Raak géén hete onderdelen van het apparaat aan, maar gebruik alléén de knoppen en handvaten.
- Giet nooit water in het hete vet.
- Laat u het apparaat afkoelen voordat u het opbergt.

Overzicht van de bedieningselementen

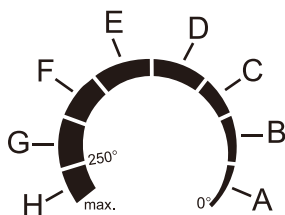
- 1 Standvoet
- 2 Vetgoot
- 3 Contactdoos thermostaat
- 4 Vetopvangschaal
- 5 Handvat
- 6 Verwarmingsplaat
- 7 Thermostaat
- 8 Temperatuursensor – meet de temperatuur van de plaat
- 9 Netkabel
- 10 Netstekker
- 11 Thermostaatregelaar

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder de verpakking.
- Wij adviseren u, het apparaat te reinigen zoals onder "Reiniging" beschreven staat.

Ingebruikname

- Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond.
- Waarborg dat de temperatuurregelaar (11) op **0** (uit) staat en steek hem in de contactdoos (3) van de thermostaat. Wanneer de thermostaat (7) niet correct is aangebracht, kan een abnormale verhitting het gevolg hiervan zijn. Dit kan leiden tot beschadigingen en/of tot een ongeval. Waarborg dat de thermostaat correct is aangesloten.
- Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerde contactdoos 230 V, 50 Hz.
- Al naar gelang de toepassing stelt u de temperatuurregelaar (11) in:



Bereik	Temperatuur in °C ca.	Gebruik
A		Warmhouden
B	tot 100°	Garen
C-D	boven 100°C	Doorkoken
E-G	150° - 250°	Aanbraden
H	maximaal	Grillen

Let op!

De vermelde temperaturen zijn slechts richtwaarden.

- Het apparaat is op temperatuur zodra het controlelampje aan de thermostaat (7) dooft. Het controlelampje dooft tijdens het bedrijf van tijd tot tijd om aan te geven dat de pan op temperatuur wordt gehouden.

Bediening van het apparaat

- Verwarm de grill ongeveer 5 minuten voor. Zodra de controlelamp dooft, is de grill gereed voor gebruik.
- De gaartijd hangt af van het te braden product, de hoeveelheid en de gewenste gaartoestand en moet dus worden berekend volgens de eigen ervaringen.
- Gebruik voor het omdraaien van het te garen product hout- of teflonproducten, zodat de antikleeflaag niet beschadigd wordt.
- Na afloop van het kookproces kan de maaltijd door terugschakelen naar 1 warm worden gehouden.

Vetopvangschaal (4)

Belangrijk! De schaal onder de hitteplaat moet aangebracht zijn. Hierin wordt het overtollige vet verzameld. Controleer de inhoud regelmatig tijdens het grillen en leeg de schaal zo nodig.

Opgelet: De grill is heet tijdens het gebruik!

Na gebruik

Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurregelaar op 0 (uit) en trekt u de netstekker uit de contactdoos. Verwijder de thermostaat pas nadat het apparaat is afgekoeld omdat de temperatuursensor na gebruik nog zeer heet is.

Reiniging

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water.

Verwarmingsplaat

- Verwijder de spijresaten nog in warme toestand met een vochtige doek of met keukenpapier.
- Was de verwarmingsplaat met een zachte spons af, spoel hem na met schoon water en droog hem goed af met een zachte doek. Breng na het drogen een dunne laag spijsolie aan op het oppervlak.

Vetopvangschaal

Trek de vetopvangschaal eruit. Giet de inhoud weg en reinig de lade gewoon in een sopje.

Behuizing

Reinig de behuizing na het gebruik met een vochtige doek.

Thermostaat

- Reinig de thermostaat met zacht keukenpapier of een droge, zachte doek.
- Reinig de regelaar nooit vochtig. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.
- Dompel de kabel en de stekker nooit onder water!

Technische gegevens

Model: TYG 3027
 Spanningstoever: 230 V, 50 Hz
 Opgenomen vermogen: 2000 W
 Beschermingsklasse: I

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstitueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Receptvoorstellen

Gegrilde scampi aan de spies

Benodigd voor 1 portie:

- 4 scampi, gepeld, gekookt
- 4 plakjes ontbijtspek
- 1 paprika
- 1 ui

Bereiding:

De paprika schoonmaken en in 8 delen snijden, vervolgens de uit in vier parten snijden en de uit afpellen.

De scampi in het ontbijtspek rollen en afwisselend met de uien en de paprika op de spies steken. Vervolgens de spiesen op de grill braden.

Bereidingstijd: 20 minuten

Moeilijkheidsgraad: eenvoudig

Gehaktschijven à la Asia

Benodigd voor 4 porties:

- 500 g gehakt
- 1 ei
- 1 broodje, oudbakken
- 50 g sesam, gepeld
- 1 eetl. olie (sesamolie)
- 1 ui, fijngehakt
- ½ chili, rood, in dunne reepjes gesneden
- 1 knoflookteentje, gehakt
- 1 stuk gember ter grootte van een hazelnoot, gehakt
- 1 theel. mosterd
- 1 theel. pesto (basilicumpesto)
- 2 eetl. peterselie, gehakt
- zout, peper, nootmuskaat, paprikapoeder, zoet tabasco naar behoefte
- paneermeel naar behoefte
- 3 eetl. olie

Bereiding:

Het broodje in water weken. Sesam in een pan zonder vet goudbruin roosteren.

Het gehakt met ei, goed uitgedrukt broodje, sesam, sesamolie, ui, knoflook, gember, peterselie, chilireepjes, mosterd, pesto en de kruiden goed dooreen kneden. Proeven en zo nodig nog fijner op smaak brengen. De vleesmassa moet iets te sterk gekruid smaken omdat de smaak het bij het bakken iets milder wordt. Wanneer het vleesdeeg niet stevig genoeg is, moet nog een weinig paneermeel worden toegevoegd. Van het vleesdeeg kleine of grotere schijven maken en deze op de grill in een beetje olie van beide zijden aanbraden en garen.

Bereidingstijd: 30 minuten

Moeilijkheidsgraad: normaal

Zalmspies

Benodigd voor 4 porties:

- 400 g zalmfilet
- 3 eetl. citroensap
- 4 eetl. olie (olijfolie)
- 1 theel. mosterd
- zout en peper
- 1 takje basilicum
- 1 takje tijm
- 16 cherrytomaatjes
- 4 sjalotjes
- 1 knoflookteentje

Bereiding:

Zalmfilet afspoelen, droog deppen en in hapklare stukken snijden. Citroensap met olijfolie en mosterd tot een mengsel roeren, zout en peper naar smaak toevoegen. Gehakte kruiden erdoor mengen en de stukken zalm daarin 30 minuten marineren.

Tomaten wassen, sjalotjes pellen en halveren. Vis met de voorbereide ingrediënten afwisselend op 8 spiesen steken en met de marinade (vooral de groente) insmeren. De spiesen ca. 12 minuten op de grill garen en daarbij regelmatig omdraaien.

Bereidingstijd: 30 minuten

Moeilijkheidsgraad: eenvoudig

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen

maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



Betekenis van het symbool “Vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen inwerken.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

In veel landen van de EU is de afvoer van oude elektronische en elektrische apparaten via het huisafval en/of het grof vuil sinds 13.08.2005 verboden.

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.

- 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 (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). 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. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, 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. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- 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 à cet appareil“ ci-dessous ...

Enfants

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

Attention! Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film.

Il y a **risque d'étouffement!**

- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Placez l'appareil sur une surface plane résistant à la chaleur. Il est recommandé de placer une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil sur les surfaces fragiles.
- N'utilisez que le thermostat (7) livré avec l'appareil.
N'utilisez en aucun cas un thermostat autre!
- Avant d'utiliser ou de retirer le thermostat (7), assurez-vous que la graduation du variateur de température (11) se trouve sur **0** (arrêt). L'appareil risque sinon de tomber en panne ou de surchauffer.

- Lorsque vous placez le thermostat (7), assurez-vous qu'il est bien installé. Le variateur de température (11) est orienté vers le haut. Lorsque vous retirez le thermostat, ne tirez pas sur le câble, mais saisissez plutôt le thermostat par la prise. N'essayez jamais d'installer ou de retirer le thermostat en utilisant de la force.
- Veillez à maintenir le capteur de température (8) propre.
- **Attention risque d'incendie !**
Prévoyez un espace de sécurité suffisant, à l'écart des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30 cm). Les préparations à base d'huile et de graisse peuvent brûler en cas de surchauffe.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Ne touchez en aucun cas les parties chaudes de l'appareil, utilisez plutôt les boutons et les poignées.
- Ne versez jamais d'eau dans la graisse chaude.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger.

Liste des différents éléments de commande

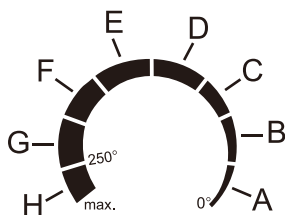
- 1 Pied
- 2 Rigole récupératrice de graisses
- 3 Prise thermostat
- 4 Bac de récupération de graisse
- 5 Poignée
- 6 Plaque chauffante
- 7 Thermostat
- 8 Capteur de température – mesure la température de la plaque
- 9 Câble d'alimentation
- 10 Connecteur d'alimentation
- 11 Variateur de température

Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage.
- Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil conformément à la description faite sous « nettoyage ».

Mise en service

- Posez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur.
- Assurez-vous que le variateur de température (11) se trouve sur **0** (arrêt) puis introduisez-le dans la prise (3) du thermostat. Si le thermostat (7) n'est pas correctement installé, l'appareil risque de surchauffer, avec pour conséquences des dégâts matériels ou pannes. Veillez à ce que le thermostat soit correctement installé.
- Branchez l'appareil à une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.
- Réglez la température (11) selon l'utilisation désirée:



Zone	Température en °C env.	Utilisation
A		Garder chaud
B	jusqu'à 100°	Cuire
C-D	au-dessus de 100° C	Cuisson continue
E-G	150° - 250°	Faire revenir
H	maximum	Griller

Attention:

Les températures mentionnées ne sont données qu'à titre indicatif.

- L'appareil est chaud lorsque le témoin lumineux du thermostat (7) s'éteint. Le témoin lumineux s'allume régulièrement pendant le fonctionnement pour indiquer que la température réglée est maintenue.

Utilisation de l'appareil

- Préchauffer le barbecue pendant env. 5 minutes, lorsque le voyant lumineux s'éteint, le barbecue est prêt à l'emploi.
- Le temps de cuisson dépend du type d'aliment, de la quantité et de la cuisson désirée et doit être défini individuellement.
- Pour mélanger les aliments, utilisez des ustensiles en bois ou téflon pour ne pas endommager le revêtement anti-adhérent.
- A la fin de la cuisson, vous pouvez conserver les aliments au chaud en tournant le variateur de température sur 1.

Bac de récupération de graisse (4)

Attention! Le bac sous la plaque chauffante doit être installée. Le surplus de graisse s'accumule ici. En cours de cuisson, contrôlez régulièrement son contenu et videz le bac en cas de besoin.

Attention: Le barbecue est chaud pendant la cuisson!

Après utilisation

Si vous souhaitez arrêter l'appareil, tournez d'abord le variateur de température sur **0** (arrêt) puis débranchez le câble d'alimentation. Ne retirez le thermostat de l'appareil qu'après refroidissement de l'appareil, car le capteur est encore très chaud après la fin de l'utilisation.

Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le laver.

Plaque chauffante

- Retirez les dépôts d'aliment pendant que l'appareil est encore chaud à l'aide d'un torchon humide ou d'une feuille d'essuie-tout.
- Laver la plaque de chauffage à l'aide d'une éponge souple et de l'eau savonneuse, rincer à l'eau claire et bien frotter à l'aide d'un chiffon mou. Lorsque l'appareil est sec, imprégnez-le de quelques gouttes d'huile alimentaire.

Bac de récupération de graisse

Retirer le bac de récupération de graisse. Videz-le de son contenu et nettoyez le tiroir dans un simple bain de rinçage.

Châssis

Nettoyer le châssis après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

Thermostat

- Lavez le thermostat à l'aide d'un essuie-tout ou d'un torchon doux et sec.
- Ne lavez jamais le thermostat avec de l'eau. Vous risquez de provoquer un court-circuit ou un incendie.
- Ne plongez jamais le câble dans l'eau!

Données techniques

Modèle: TYG 3027

Alimentation: 230 V, 50 Hz

Consommation: 2000 W

Classe de protection: I

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.

Sous réserve de modifications techniques.

Propositions de recettes

Brochettes de crevettes grillées

Ingrédients pour 1 personne: 4 langoustines, décortiquées, cuites
4 tranches de lards de jambon
1 poivron
1 oignon

Préparation:

Egrainer le poivron et le couper en 8, ensuite, couper ensuite l'oignon en quatre et en détacher les tranches.

Enrouler les langoustines dans les tranches de lards de jambon et les embrocher en alternance sur la brochette avec les oignons et le poivron. Ensuite griller les brochettes sur le barbecue.

Temps de cuisson	20 minutes
Degré de difficultés	simple

Boulettes de viande hachée à la mode asiatique

Ingrédients

pour 4 personnes: 500 g de viande hachée
1 œuf
1 petit pain (rassis)
50 g de sésame, décortiqué
1 cuillère à soupe d'huile (de sésame)
1 oignon, finement haché
½ piment fort, rouge, coupé en fines lamelles
1 gousse d'ail hachée
1 morceau de gingembre, de la taille d'une noisette, haché
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à café de pesto (au basilic)
2 cuillères à soupe de persil, haché
sel, poivre, noix de muscade
poivre doux en poudre, doux
tabasco selon les besoins
chapelure selon les besoins
3 cuillère à café d'huile

Préparation:

Ramollir le petit pain dans de l'eau. Faire dorer le sésame dans une poêle sans huile.

Mélanger la viande hachée avec l'œuf, le petit pain bien essoré, le sésame, l'huile de sésame, le oignons, l'ail, le gingembre, le persil, les lamelles de piment fort, la moutarde, le pesto et les épices. Vérifier l'assaisonnement et rajouter des épices en cas de besoin. Il convient que l'assaisonnement soit très prononcé étant donné qu'il perdra de son intensité lors de la cuisson. Si la pâte manque de solidité, rajouter un peu de petit pain rassis. Former de petites boulettes ou encore de grandes boulettes et les faire frire sur les deux côtés dans un peu d'huile sur le barbecue jusqu'à cuisson complète.

Temps de cuisson	30 minutes
Degré de difficultés	normale

Brochettes de saumon

Ingrédients

pour 4 personnes: 400 g de filet de saumon
3 cuillère à soupe de jus de citron
4 cuillère à soupe d'huile (d'olive)
1 cuillère à café de moutarde
sel et poivre
1 branche de basilic
1 branche de thym
16 tomates cerises
4 échalotes
1 gousse d'ail

Préparation:

Rincer le filet de saumon, les sécher à l'aide d'un papier linge et les couper en petits morceaux. Mélanger le jus de citron avec l'huile d'olive et la moutarde, assaisonner au sel et au poivre. Rajouter les herbes hachées et y faire mariner les morceaux de saumon pendant 30 minutes.

Laver les tomates, éplucher et couper en deux les échalotes. Embrocher le poisson avec les deux ingrédients préparés sur les 8 brochettes en les alternant et enduire le tout (notamment les légumes) de la marinade. Faire cuire les brochettes sur le barbecue pendant env. 12 minutes en les retournant de temps en temps.

Temps de cuisson	30 minutes
Degré de difficultés	simple

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.



Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

L'élimination des appareils électriques et électroniques usagés dans les ordures ménagères et/ou ordures séparées est interdite dans beaucoup de pays de l'Union européenne depuis le 13-8-2005.

Indicaciones generales de seguridad

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

- 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 (en excepto que esté destinado para el uso limitado 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. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija 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 que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- 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.

Niño

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

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

- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.

Indicaciones especiales de seguridad para este equipo

- Colocar el equipo sobre una superficie plana y resistente al calor. En superficies sensibles se ruega colocar una placa resistente al calor por debajo.
- Solamente se puede utilizar el termostato (7) suministrado.
¡En ningún caso utilice un regulador ajeno!
- Antes de colocar o retirar el termostato (7), asegúrese que la escala del regulador de temperatura (11) esté en la posición **0** (desconectado). En caso contrario se podría producir una interrupción o un sobrecalentamiento.

- Al meter el termostato (7) asegúrese, que esté bien encajado. El regulador (11) indica hacia arriba. Al retirarlo no tire del cable, sino coja el termostato por la clavija. Al introducir o retirar no ejerza mucha fuerza o tuerza el termostato.
- Mantenga limpio el sensor de temperatura (8) y las patillas del soporte.
- **¡Atención peligro de incendio!**
Mantenga suficiente distancia de seguridad contra objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc. (30 cm).
Preparaciones en aceite o en grasa pueden quemarse.
- Tenga atención que el cable de red no entre en contacto con las piezas calientes del aparato. No toque las piezas calientes del aparato, sino utilice sólo las empuñaduras y los botones.
- Nunca eche agua en la grasa caliente.
- Dejar enfriar el equipo antes de guardarlo.

Indicación de los elementos de manejo

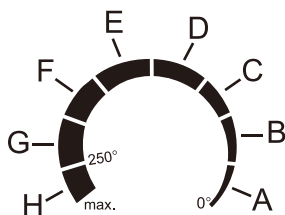
- 1 Pie
- 2 Ranura para la grasa
- 3 Caja de enchufe termostato
- 4 Goteón para grasa excedente
- 5 Empuñadura
- 6 Placa de calefacción
- 7 Termostato
- 8 Sensor de temperatura –
Mide la temperatura de la placa
- 9 Cable de red
- 10 Clavija de red
- 11 Regulador de termostato

Antes del primer uso

- Retire el embalaje.
- Recomendamos limpiar el aparato como indicado bajo "Limpieza".

Puesta en operación

- Coloque el aparato sobre una superficie que sea resistente al calor.
- Asegúrese que el regulador de temperatura (11) esté en la posición **0** (desconectado) e introduzca éste en la caja de enchufe del termostato. Si no se ha introducido bien el termostato (7), puede originarse un calentamiento anormal. Daños o un accidente podrían ser la consecuencia. Por ello, asegúrese que el termostato esté bien introducido.
- Conecte el aparato a una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz, e instalada por la norma.
- Encender el regulador de temperatura (11) según el uso deseado:



Zona	Temperatura en °C aprox.	Aplicación
A		Mantener caliente
B	hasta 100°	Cocer
C-D	Más de 100°C	Seguir guisando
E-G	150° - 250 °	Freír de antemano
H	máximo	Asar a la parrilla

Por favor preste atención:

Las temperaturas indicadas son sólo valores de referencia.

- El aparato está precalentado cuando se apaga la lámpara de control del termostato (7). La lámpara de control se enciende periódicamente para mostrar que se está manteniendo la temperatura correcta.

Uso del equipo

- Precaliente la parrilla de asar unos 5 minutos antes, cuando se haya apagado la lámpara de control la parrilla está preparada para el servicio.
- El tiempo de cocción depende del tipo de alimento, de la cantidad y del estado de cocción deseado y se debe calcular por propia experiencia.
- Para dar vuelta a la comida utilice utensilios de madera o de teflón, para no dañar la capa anti-adherente.
- Después de finalizar el proceso de cocción, la comida se puede mantener caliente ajustando la posición 1.

Goterón para grasa excedente (4)

Por favor tenga atención! El goterón tiene que estar colocado debajo de la placa de calefacción. Aquí se acumulará la grasa excedente. Al asar a la parrilla controle el contenido con regularidad y vacíe el goterón en caso de que sea necesario.

Cuidado: La parrilla está caliente durante la puesta en marcha!

Después del uso

Si desea finalizar el funcionamiento, ajuste primero el regulador de temperatura a la posición **0** (desconectado) y retire la clavija de la caja de enchufe. Primero se debe haber enfriado el aparato para poder retirar el termostato, ya que el sensor de temperatura está muy caliente al finalizar el uso.

Limpieza

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- Para su limpieza, en ningún caso sumerja el aparato bajo agua.

Placa de calefacción

- Retire los restos de comida todavía en estado caliente. Haga uso de un paño húmedo o de un trozo de papel.
- Limpie la placa de calefacción con una esponja suave y lejía, pase a continuación agua clara por la placa y finalmente seque a fondo la placa con un paño suave. Después de haberla secado, unte una capa fina de aceite de mesa.

Goterón para grasa excedente

Saque el goterón para grasa excedente. Vierta el contenido y limpie el cajón en un simple baño jabonoso.

Carcasa

Después del uso limpie la carcasa con un paño levemente humedecido.

Termostato

- Limpie el termostato con un paño de papel suave o con un paño seco y suave.
- Nunca limpie el regulador con algo húmedo. Podría originarse un cortocircuito o un incendio.
- ¡Nunca sumerja el juego de cables bajo agua!

Datos técnicos

Modelo: TYG 3027

Suministro de tensión: 230 V, 50 Hz

Consumo de energía: 2000 W

Clase de protección: I

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Propuestas de recetas

Pincho de langostinos asados

Ingredientes para 1 ración:

- 4 langostinos, pelados, cocidos
- 4 lonchas de tocino
- 1 pimiento
- 1 cebolla(s)

Preparación:

Quitar al pimiento las pepitas y cortar éste en 8 trozos, a continuación dividir la cebolla en cuatro partes y desprender cada capa de cebolla una por una.

Enrollar los langostinos en el tocino y pincharlos alternando con la cebolla y el pimiento en el pincho. Finalmente asar los pinchos a la parrilla.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Albóndigas con aire asiático

Ingredientes

para 4 raciones:

- 500 g carne picada
- 1 Huevo(s)
- 1 Panecillo, de ayer
- 50 g de sésamo, pelado
- 1 cucharadas de aceite (aceite de sésamo)
- 1 cebolla(s), muy bien picada
- ½ guindilla, roja, cortada en trozos finos
- 1 ajo, diente(s) de ajo picado(s)
- 1 trozo de jengibre, tamaño de una avellana, picado
- 1 cucharilla de té de mostaza
- 1 cucharilla de té de pesto (pesto de albahaca)
- 2 cucharadas de perejil, picado
- sal, pimienta, nuez moscada
- pimentón dulce, salsa tabasco según la necesidad
- pan rallado según la necesidad
- 3 cucharadas de aceite

Preparación:

Poner el panecillo en remojo. Tostar hasta que se dore el sésamo en una sartén sin grasa.

Amasar la carne picada con el huevo, el panecillo bien estrujado, el sésamo, el aceite de sésamo, la(s) cebolla(s), el ajo, el jengibre, el perejil, los trozos de guindilla, la mostaza, el pesto y las especias. Sazonar y en caso de que sea necesario, sazonar un poco más. La masa de carne debe estar bien condimentada, ya que al asarla perderán aroma las especias. En caso de que la masa no esté demasiado compacta, debe añadir un poco de pan rallado. Formar pequeñas bolitas o albóndigas más grandes

de la masa y poner éstas sobre la parrilla con un poco de aceite firiéndolas por ambas partes y dejando que se guisen bien.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de dificultad: Normal

Pinchos de salmón

Ingredientes

para 4 raciones:

- 400 g de filetes de salmón
- 3 cucharadas de zumo de limón
- 4 cucharadas de aceite (aceite de oliva)
- 1 cucharilla de té de mostaza
- sal y pimienta
- 1 ramo(s) de albahaca
- 1 ramo(s) de tomillo
- 16 tomates cherry
- 4 chalote(s)
- 1 diente(s) de ajo

Preparación:

Lavar con agua los filetes de salmón, secarlos y cortar éstos en trozos pequeños. Mezclar el zumo de limón con aceite de oliva y mostaza, sazonar con sal y pimienta. Añadir las hierbas picadas y poner los trozos de salmón unos 30 minutos en escabeche.

Lavar los tomates, pelar los chalotes y dividirlos en dos partes. Pinchar el pescado alternando con el tomate y el chalote preparado en 8 pinchos y untar el escabeche sobre el pescado (especialmente sobre la verdura). Asar los pinchos unos 12 minutos sobre la parrilla girándolos con frecuencia.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente!

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras,

correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

En varios países de la UE se prohíbe desde el 13.8.2005 la eliminación de aparatos viejos eléctricos y electrónicos a través de la basura doméstica y/o del vertido residual.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o mergulhar de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...”.

Criança

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

Atenção! Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor. No caso de superfícies sensíveis, coloque uma placa à prova do calor por baixo do aparelho.
- Só deverá ser utilizado o termostato (7) fornecido.

Não usar, de forma alguma, outro termostato.

- Antes de colocar ou remover o termostato (7), certifique-se de que a escala do regulador da temperatura (11) se encontra em **0** (desligado). De contrário, o aparelho poderá não funcionar ou poderá ser provocado aquecimento excessivo.
- Depois de introduzir o termostato (7) no aparelho, verifique se o mesmo está correctamente montado. O regulador (11) ficará apontado para cima. Quando remover o termostato, não puxe pelo fio, mas sim pela ficha. Quando se introduzir ou retirar o termostato, não empregar demasiada força, nem vergar o mesmo.
- O sensor da temperatura (8) e os pernos deverão estar sempre limpos.
- **Cuidado! Perigo de incêndio!**
Manter distância suficiente de objectos facilmente inflamáveis como móveis, cortinados, etc. (30 cm). No caso de aquecimento demasiado, o óleo ou a gordura que se encontra na frigideira poderão incendiar-se.
- Tome cuidado para que o fio não toque nas partes quentes do aparelho. Não toque nas partes quentes do aparelho, utilize somente os botões e asas.
- Não deite nunca água em gordura quente.
- Deixar arrefecer o aparelho antes de o guardar.

Descrição dos elementos

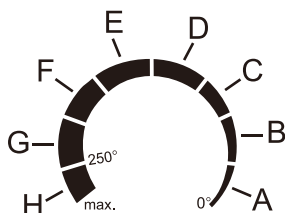
- 1 Pé
- 2 Calha da gordura
- 3 Tomada do termostato
- 4 Recipiente colectar da gordura
- 5 Cabo
- 6 Placa de aquecimento
- 7 Termostato
- 8 Sensor da temperatura – mede a temperatura da placa
- 9 Fio
- 10 Ficha
- 11 Regulador do termostato

Antes da primeira utilização

- Remova a embalagem.
- Aconselhamos a limpar o utensílio como descrito em „Limpeza”.

Primeira utilização

- Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor.
- Certifique-se de que o regulador da temperatura (11) se encontra na posição **0** (desligado) e introduza-o na tomada (3) do termostato. Se o termostato não tiver sido introduzido de forma correcta, poderá ocorrer um aquecimento anormal. Tal poderá acarretar danos ou mesmo um acidente. Assim, certifique-se de que o termostato foi correctamente introduzido.
- Ligue o aparelho a uma tomada de 230 volts, 50 Hz, com protecção de contactos convenientemente instalada.
- Ligar o regulador de temperatura (11), conforme a utilização pretendida para:



Zona	Temperatura aprox. em °C	Utilização
A		Manter quente
B	até 100°	Cozer
C-D	superior a 100° C	Para seguir o cozinheiro
E-G	150° - 250 °	Corar
H	máximo	Grelhar

Ter por favor em consideração:

As temperaturas indicadas são apenas valores de referência.

- O aparelho estará aquecido logo que se apagar a lâmpada de controlo do termostato (7). Durante o funcionamento, esta lâmpada acender-se-á periodicamente para demonstrar que se mantém a temperatura correcta.

Utilização do aparelho

- Ponha o grelhador a aquecer com aprox. 5 minutos de antecedência. Quando a luz de controlo se apaga o grelhador está pronto a ser utilizado.
- O tempo de cozedura depende dos alimentos, da sua quantidade e da forma que deverá ter o prato cozinhado. Através de experiência própria, determinar-se-á o tempo necessário para cada prato.
- Utilize colheres de pau ou instrumentos próprios para o revestimento "Teflon", a fim de o mesmo não ser danificado.
- Logo que o prato esteja pronto, poderá regular-se o aparelho para o 1. Assim os alimentos permanecerão quentes.

Recipiente colector da gordura (4)

Atenção por favor! O recipiente colector da gordura tem de ser colocado por baixo da chapa de aquecimento. Aqui é recolhida a gordura excedente. Controle ao grelhar o conteúdo com regularidade e esvazie o recipiente colector se necessário.

Cuidado: O grelhador está quente durante a utilização!

Após a utilização

Se desejar desligar o aparelho, coloque em primeiro lugar o regulador da temperatura em **0** (desligado) e retire a ficha da tomada. Remova o termostato do aparelho só depois de o mesmo ter arrefecido, pois o sensor da temperatura ficará ainda muito quente após a utilização do aparelho.

Limpeza

- Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.
- Não utilize escovas de arame, nem outros objectos semelhantes.
- Não use detergentes corrosivos nem abrasivos.
- Não imergir, de forma alguma, o aparelho em água para o lavar.

Chapa de aquecimento

- Remova os restos da comida enquanto a frigideira estiver quente, usando um pano húmido ou papel de cozinha.
- Lavar a chapa de aquecimento com uma esponja macia e lixívia, limpar de seguida com água corrente e secar cuidadosamente com um pano macio. Logo que a mesma esteja bem seca, untá-la com um pouco de óleo vegetal.

Recipiente colector da gordura

Retirar o recipiente colector da gordura. Despejar o conteúdo e limpar o recipiente com água com detergente.

Caixa

Limpe a caixa depois da utilização com um pano ligeiramente húmido.

Termostato

- Limpe o termostato com papel de cozinha ou um pano seco e macio.
- Não limpe o regulador com panos ou papel húmidos. Tal poderá ocasionar choques ou incêndios.
- Não imergir nunca o fio em água.

Características técnicas

Modelo: TYG 3027

Alimentação da corrente: 230 V, 50 Hz

Consumo de energia: 2000 W

Categoria de protecção: I

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Propostas de receitas

Espetada de gambas grelhada

Ingredientes para 1 porção:

- 4 Gambas, descascadas, cozidas
- 4 Fatias de bacon magro
- 1 Pimento
- 1 Cebola

Preparação:

Tirar as sementes do pimento e cortá-lo em 8 partes, cortar depois a cebola em quartos e separar as camadas de cebola umas das outras.

Enrolar as gambas no bacon e enfiá-las no espeto de espetada alternadamente com as camadas de cebola e os bocados de pimento. Por fim corar as espetadas no grelhador.

Tempo de preparação: 20 minutos

Grau de dificuldade: baixo

Bolinhos de carne picada corados à moda asiática

Ingredientes

para 4 porções:

- 500 g de carne picada
- 1 ovo
- 1 carcaça com alguns dias
- 50 g de sésamo, descascado
- 1 colher de sopa de óleo (óleo de sésamo)
- 1 cebola, picada finamente
- ½ malageta de piri-iri, vermelha, cortada em tiras finas
- 1 dente de alho, picado
- 1 um bocado de gengibre, do tamanho de uma avelã, picado
- 1 colher de chá de mostarda
- 1 colher de chá de pesto (pesto de manjerição)
- 2 colheres de sopa de salsa, picada
- sal, pimenta, noz moscada, paprika em pó, doce
- Tabasco q.b. pão ralado q.b.
- 3 colheres de sopa de óleo

Preparação:

Amolecer a carcaça em água. Tostar o sésamo numa frigideira sem gordura até ficar castanho-dourado.

Amassar bem a carne picada com a carcaça bem espremida, o sésamo, o óleo de sésamo, a cebola, o alho, o gengibre, a salsa, as tiras de malageta, a mostarda, o pesto e os tempéros. Temperar e, se necessário, temperar mais. A massa de carne picada deve estar com um ligeiro excesso de tempêro, uma vez que ao corar se torna menos condimentada. Se a massa de carne picada não tiver a consistência desejada juntar mais algum pão ralado. Fazer bolinhas com a massa de carne picada ou também bolas maiores achatadas e po-las em cima do grelhador a grelhar até estarem grelhadas.

Tempo de preparação: 30 minutos

Grau de dificuldade: normal

Espetadas de salmão

Ingredientes

para 4 porções:

- 400 g de filete de salmão
- 3 colheres de sopa de sumo de limão
- 4 colheres de sopa de óleo (azeite)
- 1 colher de chá de mostarda
- sal e pimenta
- 1 ramo de manjerição
- 1 ramo de tomilho
- 16 tomates cereja
- 4 cebolas pequenas
- 1 dente de alho

Preparação:

Passar o filete de salmão por água corrente, enxugar cuidadosamente e cortar em bocados que caibam na boca. Misturar o sumo de limão com o azeite e a mostarda, temperar com sal e pimenta. Juntar as ervas aromáticas picadas, misturando-as, e deixar os bocados de salmão a marinar durante 30 minutos neste líquido.

Lavar os tomates, descascar as cebolas pequenas e cortá-las ao meio. Enfiar o peixe alternadamente com os outros ingredientes preparados em 8 espetos e besuntá-los com o líquido da marinada (sobretudo os legumes). Deixar grelhar os espetos aprox. 12 Minuten virando-os várias vezes.

Tempo de preparação: 30 minutos

Grau de dificuldade: baixo

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automática-mente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.



Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Em muitos países da UE, é proibido depositar aparelhos eléctricos e electrónicos usados no lixo doméstico desde 13.8.2005.

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.

- 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 (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). 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. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) 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. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- 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...".

Bambini

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

Attenzione! Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.

Pericolo di soffocamento!

- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.

Speciali norme di sicurezza relative a questo apparecchio

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Nel caso di superfici delicate mettere sotto la padella una piastra resistente al calore.

- Si può usare solo il termostato accluso (7).
- **Non usare assolutamente altri termostati!**
- Prima di inserire o togliere il termostato (7), accertarsi che la scala del regolatore di temperatura (11) sia su **0** (off). Altrimenti possono esserci guasti o surriscaldamento.
- Nell'inserimento del termostato (7) accertarsi che sia alloggiato correttamente. Il regolatore (11) deve essere rivolto verso l'alto. Quando lo si toglie non tirare il cavo, ma afferrare la spina del termostato. Inserendolo o togliendolo non usare troppo forza né piegarlo.
- Tenere sempre puliti il sensore termometrico (8) e i perni della sede.
- **Attenzione, pericolo di incendio!**
Tenere l'apparecchio a una distanza sufficiente dagli oggetti facilmente infiammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm).
Nel caso di surriscaldamento olio e grasso possono bruciarsi.
- Fare attenzione che il cavo di allacciamento alla rete elettrica non entri in contatto con parti calde dell'apparecchio. Non toccare le parti calde dell'apparecchio bensì usare solo tasti e impugnature.
- Non versare mai acqua fredda sul grasso caldo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo dopo l'uso.

Elementi di comando

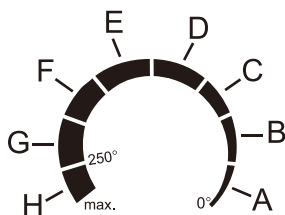
- 1 Piede
- 2 Vaschetta raccogligrasso
- 3 Spina termostato
- 4 Bacinella raccogligrasso
- 5 Impugnatura
- 6 Piastra elettrica
- 7 Termostato
- 8 Sensore termometrico – misura la temperatura della piastra
- 9 Cavo di allacciamento
- 10 Spina
- 11 Regolatore di temperatura

Avanti la prima messa in funzione

- Togliere l'imballaggio.
- Consigliamo di pulire l'apparecchio come descritto in "Pulizia".

Messa in esercizio

- Posizionare l'apparecchio su una superficie di appoggio resistente al calore.
- Accertarsi che il regolatore di temperatura (11) sia su **0** (off) e inserirlo nella presa (3) del termostato. Se il termostato (7) non è correttamente inserito, può esserci un riscaldamento anormale, con conseguenti all'apparecchio o incidenti. Accertarsi quindi che il termostato sia correttamente inserito.
- Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.
- Regolare il termostato (11) in funzione delle specifiche esigenze:



Zona	Temperatura in °C ca.	Uso
A		tenere caldo
B	fino a 100°	cuocere
C-D	oltre 100° C	continuazione cottura
E-G	150° - 250 °	doratura
H	al massimo	grigliare

Osservare: Le temperature menzionate sono valori di riferimento.

- Quando l'indicatore luminoso sul termostato (7) si spegne, l'apparecchio è preriscaldato. Durante il funzionamento l'indicatore luminoso si riaccende ad intervalli per indicare che la temperatura giusta viene mantenuta.

Utilizzo dell'apparecchio

- Preriscaldare il grill per 5 minuti, quando la spia luminosa si spegne, il grill è pronto per l'uso.
- Il tempo di cottura dipende dal tipo di alimento, dalla quantità e dal tipo di cottura desiderata e va stabilito sulla base dell'esperienza personale.
- Al fine di non danneggiare lo strato antiaderente, per girare gli alimenti usare solo utensili di legno o teflon.
- Al termine della cottura si possono tenere caldi gli alimenti passando su 1.

Bacinella raccogligrasso (4)

Attenzione! La bacinella deve essere inserita sotto la teglia. Qui si raccoglie il grasso in eccesso. Durante la cottura alla griglia controllare regolarmente il contenuto e svuotare la bacinella al bisogno.

Cautela: Durante l'uso il grill è bollente!

Dopo l'uso

Quando si desidera porre termine al funzionamento, mettere prima il regolatore di temperatura su **0** (off) e poi staccare la spina. Togliere il termostato dall'apparecchio solo quando si è raffreddato perché dopo l'uso il sensore termometrico è ancora molto caldo.

Pulizia

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.
- Non immergere assolutamente l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.

Piastra radiante

- Con un panno umido o carta da cucina rimuovere i residui di cibo fintantoché l'apparecchio è ancora caldo.
- Lavare la piastra radiante con una spugna morbida e acqua con detersivo, sciacquare con acqua corrente e asciugare con un panno morbido. Dopo l'asciugatura applicare uno strato sottile di olio alimentare sulla superficie.

Bacinella raccogligrasso

Estrarre la bacinella raccogligrasso. Svuotarla e lavare il cassetto in acqua e detersivo per stoviglie.

Custodia

Dopo l'uso pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.

Termostato

- Pulire il termostato con carta da cucina morbida o con un panno morbido asciutto.
- Non pulire mai il regolatore con un panno umido. L'umidità potrebbe causare una scossa elettrica o incendio.
- Non immergere mai il set del cavo in acqua!

Dati tecnici

Modello: TYG 3027

Alimentazione rete: 230 V, 50 Hz

Consumo di energia: 2000 W

Classe di protezione: I

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Proposte di ricette

Spiedini di scampi alla griglia

Ingredienti per 1 porzione:

4	scampi, senza guscio, cotti
4	fette di pancetta affumicata magra
1	peperone
1	cipolla

Preparazione:

Togliere i semi dal peperone e tagliarlo in 8 pezzi, poi dividere la cipolla in quattro parti e staccare i singoli strati di cipolla.

Avvolgere gli scampi nella pancetta e infilarli sullo spiedino alternando con la cipolla e il peperone. Poi cuocere gli spiedini sul grill.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: semplice

Polpette con un soffio asiatico

Ingredienti per 4 porzioni:

500 g	di macinato
1	uovo
1	panino raffermo
50 g	di sesamo, senza buccia
1 cucchiaino	di olio (olio di sesamo)
1	cipolla tritata fine
½	peperoncino rosso tagliato a fettine sottili
1	spicchio d'aglio tritato
1	pezzo di zenzero, dimensioni di una nocciolina, tritato
1 cucchiaino	di senape
1 cucchiaino	di pesto (pesto di basilico)
2 cucchiaini	di prezzemolo tritato
	sale, pepe, noce moscata
	peperoncino in polvere
	tabasco se necessario
	pangrattato se necessario
3 cucchiaini	di olio

Preparazione:

Ammorbidire i panini nell'acqua. Dorare il sesamo in una padella senza grasso.

Impastare il macinato con l'uovo, il panino ben schiacciato, sesamo, olio di sesamo, cipolle, aglio, zenzero, strisce di peperoncino, senape, pesto e le spezie. Assaggiare e se necessario insaporire. L'impasto di carne dovrebbe essere abbastanza saporito perché nella cottura perde intensità di sapore. Se l'impasto non è abbastanza consistente, aggiungere un po' di pangrattato. Formare delle polpette o anche polpette più grandi e farle dorare su entrambi i lati in un po' di olio e cuocere.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: normale

Spiedini di salmone

Ingredienti per 4 porzioni:

400 g	di filetto di salmone
3 cucchiaini	di succo di limone
4 cucchiaini	di olio (olio di oliva)
1 cucchiaino	di senape
	sale e pepe
1	rametto di basilico
1	rametto di timo
16	pomodorini
4	scalogni
1	spicchio d'aglio

Preparazione:

lavare il filetto di salmone, asciugarlo tamponando e tagliarlo a pezzi di medie dimensioni. Mescolare il succo di limone con l'olio di oliva e la senape, insaporire con sale e pepe. Mescolare le erbe aromatiche tritate e farvi marinare i pezzi di salmone per 30 minuti.

Lavare i pomodori, sbucciare lo scalogno e tagliarlo a metà. Infilarlo il pesce su 8 spiedini alternandolo con i due ingredienti preparati e spennellare con la marinata (soprattutto la verdura). Far cuocere gli spiedini sulla griglia per 12 minuti ca. girandoli spesso.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: semplice

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.



Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

In molti paesi della Comunità Europea l' eliminazione di elettrodomestici oppure apparecchi elettronici è vietata se eseguita insieme ai rifiuti domestici. Questo vale a partire dal 13.8.2005.

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleiding er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundeservice eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Bar

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

OBS! Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.

Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

- Sett apparatet på et jevnt, varmebestandig underlag. Legg en varmebestandig plate under på ømfintlige underlag.
- Kun den vedlagte termostaten (7) må brukes.
Bruk aldri en fremmed termostat!
- Før du setter inn eller tar ut termostaten (7), må du forsikre deg om at skalaen på termotermometeren (11) står på **0** (av). Ellers kan det oppstå svikt eller overoppheting.
- Når du stikker inn termostaten (7), må du forsikre deg om at du gjør dette riktig. Regulatoren (11) peker oppover. Ikke trekk i ledningen når du tar ut termostaten – ta tak i termostatkontakten. Ikke bøy eller bruk mye makt når du stikker inn eller tar ut termostaten.
- Hold temperaturløseren (8) og stiftene i innfatningen rene.
- **NB! Brannfare!**
Overhold en sikkerhetsavstand på 30 cm til lett antenkelige gjenstander som møbler, gardiner osv. Når du tilbereder mat med olje og fett, kan det ta fyr ved overoppheting.

- Pass på at strømledningen ikke kommer i kontakt med de varme delene av apparatet. Ikke berør de varme delene av apparatet – bruk kun knappene og håndtakene.
- Hell aldri vann i varmt fett.
- La apparatet avkjøles før du rydder det bort.

Oversikt over betjeningselementene

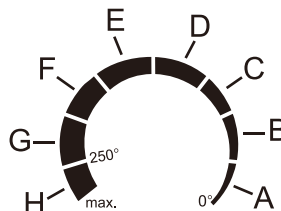
- 1 Fot
- 2 Fettrenne
- 3 Stikkontakt termostat
- 4 Fettoppsamlingskål
- 5 Håndtak
- 6 Varmerplate
- 7 Termostat
- 8 Temperaturløser – måler temperaturen på platen
- 9 Strømledning
- 10 Strømspøsel
- 11 Termostatregulator

Før første gangs bruk

- Fjern emballasjen.
- Vi anbefaler deg å rengjøre apparatet slik det er beskrevet under "Rengjøring".

Ta i bruk apparatet

- Sett apparatet på et varmebestandig underlag.
- Forsikre deg om at termostaten (11) står på **0** (av), og stikk den inn i stikkkontakten (3) til termostaten. Hvis termostaten (7) ikke er stukket riktig inn, kan det føre til en unormal oppheting. Dette kan føre til skader eller ulykker. Forsikre deg derfor om at termostaten er stukket riktig inn.
- Koble apparatet til en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.
- Juster termostaten (11) ut fra bruksformål:



Område	Temperatur i °C ca.	Bruk
A		Varmholding
B	inntil 100°	Koking
C-D	over 100°C	Viderekoking
E-G	150° - 250°	Bruning
H	maks.	Grilling

OBS: De angitte temperaturene er bare cirkaverdier.

- Apparatet er forhåndsoppvarmet når kontrollampen på termostaten (7) slukkes. Mens pannen er i bruk, slås kontrollampen på i perioder for å vise at den riktige temperaturen holdes.

Bruke apparatet

- Forhåndsvarm grillen i ca. 5 minutter. Når kontrollampen slukkes, er grillen klar til bruk.
- Steiketiden avhenger av hva du skal tilberede, mengden og ønsket steikegrad. Her må man prøve seg fram litt selv.
- Bruk tre- eller teflonredskap til å snu maten for å ikke skade teflonbelegget.
- Etter steiking kan du skru ned til **1** og holde maten varm.

Fettoppsamlingsskål (4)

OBS! Skålen under varmeplaten må være satt inn. Her samler det seg overflødig fett. Kontroller jevnlig hvor full skålen er mens du griller, og tøm den ved behov.

Forsiktig: Grillen er varm når den er i bruk!

Etter bruk

Hvis du er ferdig med pannen, setter du først termostaten på **0** (av) og trekker så støpselet ut av stikkkontakten. Ikke ta ut termostaten før apparatet er avkjølt, for temperaturføleren er fremdeles svært varm etter bruk.

Rengjøring

- Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt.
- Ikke bruk stålborste eller andre gjenstander som lager riper.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som lager riper.
- Apparatet må aldri legges ned i vann for å rengjøres.

Varmeplate

- Fjern matrester mens pannen fremdeles er varm med en fuktig klut eller tørkepapir.
- Vask av varmeplaten med en myk svamp og såpevann. Vask så en gang til med rent vann og tørk grundig av den med en myk klut. Når den er tørr, smører du et tynt lag spesialolje på overflaten.

Fettoppsamlingsskål

Trekk ut fettoppsamlingsskålen. Hell ut innholdet og rengjør skuffen i vanlig oppvaskvann.

Hus

Rengjør huset med en fuktig klut etter bruk.

Termostat

- Rengjør termostaten med mykt tørkepapir eller en tørr, myk klut.
- Termostaten må ikke bli fuktig. Det kan føre til elektrisk støt eller brann.
- Ledningene må aldri legges ned i vann!

Tekniske data

Modell: TYG 3027
Spenningsforsyning: 230 V, 50 Hz
Inngangsstrøm: 2000 W
Beskyttelsesklasse: I

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Forslag til oppskrifter

Grillede scampispyd

Ingredienser til 1 porsjon:

4	scampi, skrellet og kokt
4	skiver bacon
1	paprika
1	løk

Tilberedning:

Ta kjernene ut av paprikaen og del den i 8 deler, del så løken i fire og løsne skiver med løk.

Rull scampiene inn i baconskivene og stikk dem på spyd med løk og paprika vekselvis mellom bitene. Steik spydene på grillen.

Tilberedningstid:	20 minutter
Vanskelighetsgrad:	lett

Kjøttboller med en smak av Asia

Ingredienser til 4 porsjoner:

500 g	kjøttdeig
1	egg
1	rundstykke, gammelt
50 g	sesam, skrellet
1 ss	olje (sesamolje)
1	løk, finhakket
½	rød chili, hakket i fine strimler
1	hvitløk, hakket/hakkede fedd
1	stk ingefær, på størrelse med en hasselnøtt, hakket
1 ts	sennep
1 ts	pesto (basilikumpesto)
2 ss	persille, hakket
	salt, pepper, muskat, paprikapulver, søtt tabasko etter ønske
3 ss	brødsuler etter ønske
	olje

Tilberedning:

Bløt rundstykket i vann. Rist sesamen gyldenbrun i en panne uten fett.

Kna kjøttdeigen sammen med egg, rundstykke (press vannet godt ut av det først), sesam, sesamolje, løk, hvitløk, ingefær, persille, chilistimler, sennep, pesto og krydder. Smak til og krydre mer ved behov. Kjøttmassen bør smake litt krydret, for den blir mildere når den steikes. Hvis kjøttdeigen ikke er fast nok, kan du tilsette litt brødsmler. Hell litt olje på grillen. Lag små kjøttboller eller store kjøttkaker av kjøttdeigen, brun dem på begge sider og gjennomsteik dem.

Tilberedningstid:	30 minutter
Vanskelighetsgrad:	middels

Laksespyd

Ingridienser

til 4 porsjoner:

400 g	laksefilet
3 ss	sitronsaft
4 ss	olje (olivenolje)
1 ts	sennep
	salt og pepper
1	kvist basilikum
1	kvist timian
16	cherrytomater
4	sjalottløk
1	fedd hvitløk

Tilberedning:

Skjall laksefileten, dunk den forsiktig tørr og del den opp i munnfullstore biter. Rør sitronsaft sammen med olivenolje og sennep og smak til med salt og pepper. Bland inn hakkede urter og la laksestykkene marinere i dette i 30 minutter.

Vask tomatene, skrell sjalottløken og del dem i to. Stikk fisk, tomater og sjalottløk vekselvis på 8 grillspyd og smør bitene med marinaden (særlig grønnsakene). Steik spydene på grillen i ca. 12 minutter. Snu dem flere ganger underveis.

Tilberedningstid:	30 minutter
Vanskelighetsgrad:	lett

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantitytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibeviss gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

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.

- 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 (except if it is designed to be used 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. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children

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

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.

Special safety notes for this unit

- Place the unit on a flat and heat-resistant surface. In the case of sensitive surfaces please place a heat-resistant board under the pan.
- Only the supplied thermostat (7) may be used.
No other regulator should be used under any circumstances!
- Before inserting or removing the thermostat (7) please ensure that the scale of the temperature regulator (11) is turned to **0** (off). Otherwise the device may fail to operate or overheat.

- When inserting the thermostat (7) please ensure that it is inserted correctly. The regulator (11) should be facing upwards. When removing the thermostat, do not pull the cable, but pull on the plug of the thermostat. Do not use excessive force or bend the thermostat when inserting or removing it.
- Please keep the temperature sensor (8) and the pins of the holder clean.
- **Warning: Danger of fire!**
Keep the unit at a safe distance from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc. (30 cm). Oil and fat preparations may burn if overheated.
- Please ensure that the mains lead does not come into contact with the hot sections of the device. Do not touch the hot sections of the device; please use the buttons and handles provided.
- Never pour water into hot fat.
- Allow the unit to cool down before you put it away.

Overview of the Components

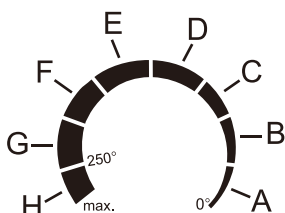
- 1 Foot
- 2 Grease trough
- 3 Socket for the thermostat
- 4 Fat collecting pan
- 5 Handle
- 6 Hot plate
- 7 Thermostat
- 8 Temperature sensor –
measures the temperature of the plate
- 9 Mains lead
- 10 Mains plug
- 11 Thermostat control

Before Initial Use

- Remove the packaging.
- We recommend that you clean the device as described under „Cleaning“.

Initial Operation

- Place the device on a heat-resistant surface.
- Please ensure that the temperature regulator (11) is turned to **0** (off) and insert it into the socket (3) of the thermostat. If the thermostat (7) is not inserted correctly, this may lead to abnormal heating, of which the consequence may be damage or accidents. You should therefore ensure that the thermostat is inserted correctly.
- Connect the device to a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.
- Set the temperature control (11) according to what you intend to do:



Range	Temperature adjustment in °C approx.	Use
A		Keeping warm
B	up to 100°	Cooking
C-D	over 100°C	Simmering
E-G	150° - 250 °	Stir-frying
H	maximum	Grilling

Please note: The stated temperatures are only reference values.

- The device has reached the correct temperature when the control lamp on the thermostat (7) goes off. During operation the control lamp goes on from time to time to show that the correct temperature is being maintained.

Using the unit

- Preheat the grill for approximately 5 minutes. When the control lamp goes off the grill is ready for use.
- The cooking time depends on the type and quantity of food that is to be cooked as well as the degree of cooking. Please base these times on your own experience.
- When turning the food that is being cooked, please use wooden or Teflon utensils so as not to damage the non-stick layer.
- When cooking is finished the food may be kept warm by turning the controls to 1.

Fat Collecting Pan (4)

Please note! The pan under the heating plate must be inserted. This is where excess fat collects. When grilling you should check the contents regularly and empty the pan when necessary.

Caution: The grill is hot during use!

After Use

To switch the device off, first turn the temperature regulator to 0 (off) and remove the plug from the socket. Do not remove the thermostat from the device until the device has cooled down, as the temperature sensor is still very hot after use.

Cleaning

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Under no circumstances should the device be immersed in water for cleaning.

Heating Plate

- Please remove any food residues while they are still warm with a damp cloth or paper towel.
- Clean the heating plate with a soft sponge and soapy water. Then wipe off with clear water and dry thoroughly with a soft cloth. After drying please apply a thin film of edible oil to the surface.

Fat Collecting Pan

Pull out of the fat collecting pan. Shake the contents out and clean the drawer in soapy water.

Housing

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

Thermostat

- Please clean the thermostat with a soft paper towel or a soft dry cloth.
- Never clean the regulator with damp items, as otherwise this might result in an electric shock or fire.
- Never immerse the cable loom in water!

Technical Data

Model: TYG 3027
 Power supply: 230 V, 50 Hz
 Power consumption: 2000 W
 Protection class: I

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Recipe Suggestions

Grilled Scampi Spit

Ingredients for 1 portion:

- 4 scampis, peeled and cooked
- 4 rashers of bacon
- 1 pepper
- 1 onion

Preparation:

Remove the core from the pepper and cut up into eight parts. Then cut the onion into quarters and separate the individual parts from one another.

Roll the scampis in the bacon and put them on shashlik spits, alternating with the onions and the pepper. Then roast the spits on the grill.

Preparation time: 20 minutes

Level of difficulty: easy

Asian-Style Meatballs

Ingredients for 4 portions:

- 500 g minced meat
- 1 egg
- 1 roll, stale
- 50 g sesame, peeled
- 1 tablespoons oil (sesame oil)
- 1 onion, finely chopped
- ½ chilli pod, red, cut into fine strips
- 1 chopped garlic clove
- 1 piece of chopped ginger, hazelnut-size
- 1 teaspoon of mustard
- 1 teaspoon pesto (basil pesto)
- 2 tablespoons chopped parsley
- salt, pepper, nutmeg, paprika powder, sweet tabasco, if required
- 3 tablespoons breadcrumbs, if required
- oil

Preparation:

Soak the roll in water. Then roast the sesame golden brown in a pan that does not contain fat.

Squeeze the roll thoroughly and then knead the minced meat with the egg, sesame, sesame oil, onions, garlic, ginger, parsley, strips of chilli, mustard, pesto and spices. Season to taste, adding further spices as required.

The meat should taste a little overseasoned, as during baking it becomes somewhat milder. If the meat dough is not solid enough, add a few breadcrumbs. Then make small balls or larger rissoles out of the meat dough and then roast these gently on both sides on the grill in a little oil and cook thoroughly.

Preparation time: 30 minutes

Level of difficulty: normal

Salmon spits

Ingredients for 4 portions:

- 400 g salmon fillet
- 3 tablespoons lemon juice
- 4 tablespoons oil (olive oil)
- 1 teaspoon mustard
- salt and pepper
- 1 sprig of basil
- 1 sprig of thyme
- 16 cherry tomatoes
- 4 shallots
- 1 clove of garlic

Preparation:

Rinse the salmon fillet, dab off until dry and cut into mouth-sized pieces. Mix the lemon juice with the olive oil and mustard and add salt and pepper to taste. Mix in the chopped herbs and marinate the pieces of salmon in this for 30 minutes.

Wash the tomatoes, then peel and halve the shallots. Place the fish on eight spits, alternating with the two prepared ingredients and then coat with the marinade (particularly the vegetables). Cook the spits on the grill for approximately 12 minutes, turning frequently.

Preparation time: 30 minutes

Level of difficulty: easy

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

In many EU countries the disposal of electrical and electronic equipment in the domestic waste has been prohibited since August 13, 2005.

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.

- 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 (chyba że w określonych warunkach). 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.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego 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”.

Diecie

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

Uwaga! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa obsługi

- Ustawić urządzenie na równej, odpornej na ciepło powierzchni. W przypadku delikatnych powierzchni proszę podłożyć płytę żaroodporną.

- Wolno używać wyłącznie załączonego termostatu (7).
W żadnym wypadku nie używać regulatora innego pochodzenia!
- Przed założeniem lub usunięciem termostatu (7) upewnić się, że skala regulatora temperatury (11) znajduje się w pozycji **0** (Wyłączone). W przeciwnym wypadku może dojść do awarii lub przegrzania.
- Zakładając termostat (7) upewnić się, że został on odpowiednio włożony. Regulator (11) wskazuje do góry. Przy usuwaniu nie ciągnąć za kabel, lecz chwycić wtyczkę termostatu. Przy wkładaniu lub wyciąganiu nie stosować zbyt dużej siły i nie wyginać.
- Czujnik temperatury (8) i trzpień gniazda wtykowego utrzymywać w czystości.
- **Uwaga, niebezpieczeństwo pożaru!**
Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30 cm). W przypadku przegrzania potrawy przyrządzane na oleju i tłuszczu mogą się zapalić.
- Proszę uważać, by kabel sieciowy nie dotykał gorących części urządzenia. Proszę nie dotykać gorących części urządzenia, lecz używać tylko galek i uchwyty.
- Proszę nigdy nie wlewać wody do gorącego tłuszczu.
- Pozostawić urządzenie do wystygnięcia przed złożeniem.

Przegląd elementów obsługi

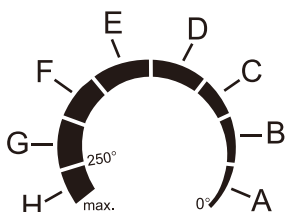
- 1 Łapa
- 2 Korytko na tłuszcz
- 3 Gniazdko termostatu
- 4 Pojemnik na tłuszcz
- 5 Uchwyt
- 6 Płyta grzejna
- 7 Termostat
- 8 Czujnik temperatury – mierzy temperaturę płyty
- 9 Kabel sieciowy
- 10 Wtyczka sieciowa
- 11 Regulator termostatu

Przed pierwszym włączeniem urządzenia

- Proszę usunąć opakowanie.
- Radzimy czyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Uruchomienie

- Proszę postawić urządzenie na powierzchni odpornej na działanie ciepła.
- Proszę upewnić się, że regulator temperatury (11) znajduje się w pozycji **0** (Wyłączone) i proszę włożyć go do gniazdka (3) termostatu. Jeśli termostat (7) nie został włożony prawidłowo, może to prowadzić do nadmiernego rozgrzania, następstwem czego może być uszkodzenie lub wypadek. Z tego względu proszę upewnić się, że termostat włożony jest prawidłowo.
- Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem na 230 V, 50 Hz.
- Ustawić regulator temperatury (11) zgodnie z zamiarem:



Zakres	Temperatura w °C ca.	Użycie
A		Podgrzewanie
B	do 100°	Gotowanie
C-D	powyżej 100°C	Dalsze gotowanie
E-G	150° - 250°	Przysmażanie
H	maks.	Opiekanie

Pamiętaj:

podane temperatury to tylko wartości orientacyjne.

- Urządzenie jest wstępnie nagrzane, gdy lampka kontrolna przy termostacie (7) zgaśnie. Lampka kontrolna włącza się okresowo podczas pracy urządzenia, by sygnalizować, że podtrzymywana jest właściwa temperatura.

Użytkowanie urządzenia

- Rozgrzewaj grill przez ok. 5 minut. Gdy zgaśnie lampka kontrolna, grill jest gotowy do pracy.
- Czas gotowania zależy od rodzaju przyrządzanych potraw, od ich ilości, oraz od pożądanego stanu gotowej potrawy, i należy go dobrać według własnego doświadczenia.
- Do odwracania przyrządzanych potraw na drugą stronę proszę używać narzędzi drewnianych lub teflonowych, by nie uszkodzić teflonowej powłoki.
- Po zakończeniu gotowania potrawę można utrzymać ciepłą przez przełączenie powrotne na 1.

Pojemnik na tłuszcz (4)

Pamiętaj! Pojemnik musi być założony pod płytą grzejną. Tu zbiera się nadmiar tłuszczu. W czasie opiekania sprawdzaj regularnie jego zawartość i w razie potrzeby opróżniaj go.

Uwaga: W czasie pracy grill jest gorący!

Po użyciu

Jeśli chcą Państwo zakończyć użycie, to najpierw proszę przestawić regulator temperatury na 0 (Wyłączone) i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Termostat proszę usunąć z urządzenia dopiero po ochłodzeniu się go, ponieważ czujnik temperatury jest po użyciu jeszcze bardzo gorący.

Czyszczenie urządzenia

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia.

Płyta grzejna

- Resztki potraw, gdy są jeszcze ciepłe, proszę usunąć wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Płytę grzejną zmyj miękką gąbką wodą z dodatkiem mydła, spłucz czystą wodą i dobrze osusz miękką ściereczką. Po wysuszeniu nanieść na powierzchnię cienką warstwę oleju jadalnego.

Pojemnik na tłuszcz

Wyciągnij pojemnik na tłuszcz. Wylej jego zawartość i oczyść, zanurzając w wodzie.

Obudowa

Po użyciu oczyść obudowę lekko zwilżoną ściereczką.

Termostat

- Termostat proszę czyścić miękkim ręcznikiem papierowym lub suchą, miękką ściereczką.
- Proszę nigdy nie czyścić regulatora na wilgotno. Mogłoby to prowadzić do porażenia prądem lub do pożaru.
- Proszę nigdy nie zanurzać kabli w wodzie!

Dane techniczne

Model: TYG 3027

Napięcie zasilające: 230 V, 50 Hz

Pobór mocy: 2000 W

Stopień ochrony: I

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

Przykładowe przepisy

Grilowane scampi a la szaszлык

Składniki na 1 porcję:	4 szt. scampi, obrane, ugotowane
	4 plasterki boczku od szynki
	1 strąk papryki
	1 cebula

Przygotowanie:

Z papryki usunąć gniazdo nasienne i pokroić paprykę na 8 części, następnie poćwiartować cebulę i porozdzielać na kawałki.

Scampi zawinąć w boczek i zakładać na patyczki do szaszлыкa na zmianę z cebulą i papryką. Szaszлыкi upiec na grillu.

Czas przygotowania:	20 minut
Stopień trudności:	łatwy

Delikatne pulpeciki azjatyckie

Składniki na 4 porcje:	500 g mielonego (siekanego) mięsa
	1 jajo
	1 sucha bułka
	50 g łuszczonego ziarna sezamowego
	1 łyżka stołowa oleju (sezamowego)
	1 drobno posiekana cebula
	½ strąka czerwonego chili, po- krojonego na cienkie paski
	1 główka czosnku, posiekane ząbki
	1 posiekana bułka imbiru o wielkości orzecha laskowego
	musztarda
	pesto (pesto z bazylii)
	posiekanej pietruszki
	sól, pieprz, gałka muszka- tołowa, papryka sprosz- kowana Tabasco delikatne
	słodkie do smaku bułka tarta wg potrzeby
	3 łyżki stołowe oleju

Przygotowanie:

Bulkę namoczyć w wodzie. Ziarno sezamu uprzyć na patelni bez tłuszczu na kolor złocisto-brązowy.

Mięso mielone wymieszać dobrze z jajkiem, dobrze wyciśniętą bułką, ziarnem sezamu, olejem sezamowym, cebulą, czosnkiem, imbirem, pietruszką, pokrojonym w paski chili, musztardą, pesto i przyprawami. Spróbować i w razie potrzeby doprawić. Masa mięsna powinna mieć smak nieco zbyt ostry, ponieważ w czasie pieczenia staje się nieco łagodniejsza. Jeżeli masa mięsna jest zbyt rzadka, dodać trochę bulki tartej. Z tak przyrządzonej masy uformować małe kulki lub większe frykadele, a następnie przysmażyć je z obu stron na grillu w niewielkiej ilości oleju i dusić do miękkości.

Czas przygotowania:	30 minut
Stopień trudności:	normalny

Szaszлыкi z lososia

Składniki na 4 porcje:	400 g filetu z lososia
	3 łyżki stołowe soku z cytryny
	4 łyżki stołowe oleju (z oliwek)
	1 łyżeczka od herbaty musztardy
	sól i pieprz
	1 gałązka bazylii
	1 gałązka tymianku
	16 pomidorów "czereśniowych"
	4 szalotki
	1 ząbek czosnku

Przygotowanie:

Filet lososia splukać wodą, delikatnie osuszyć i pokroić w kawałki wielkości kęsa. Sok z cytryny wymieszać z olejem z oliwek i musztardą, doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać i wymieszać posiekane zioła i marynować kawałki lososia przez 30 minut w tak przygotowanym sosie.

Umyć pomidory, szalotki obrać z łupiny i przekroić na połówki. Kawałki ryby z przygotowanymi dodatkami ponabijać na zmianę na 8 patyczków szaszлыкowych i posmarować marynatą (zwłaszcza warzywa). Szaszлыкi grillować przez ok. 12 minut, często obracając.

Czas przygotowania:	30 minut
Stopień trudności:	łatwy

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 wylądowania 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 tą umowę nie są uwzględniane przez tą 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.



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

W wielu krajach UE usuwanie starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego do śmieci domowych i/lub resztkowych jest zakazane od dnia 13.8.2005.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapaliny) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Děti

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neoponečávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

Pozor! Zabráňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. Hrozí nebezpečí udušení!

- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Instalujte tento přístroj na rovnou, tepelně odolnou podložku. V případě použití na choulolistivých podkladech použijte podložku odolnou proti vysokým teplotám.
- Používán smí být jen dodávaný termostát (7).
- **V žádném případě nepoužívejte nějaký jiný regulátor!**
- Před nasazením nebo odstraněním termostatu (7) zajistěte, aby se stupnice regulátoru teploty (11) nacházela v poloze **0** (vypnuto). Jinak může dojít k výpadku nebo k přehřátí.

- Při nasazování termostatu (7) zajistěte, aby byl správně zastrčen. Regulátor (11) ukazuje směrem nahoru. Při odnímání netahejte za kabel, nýbrž uchopte termostát za zástrčku. Při nasazování nebo vytahování nevyvíjejte žádnou nadměrnou sílu ani se nesnažte jej odejmout pomocí páčení.
- Udržujte teplotní čidlo (8) a kolíky objímky čisté.
- **Pozor, nebezpečí vzniku požáru!**
Instalujte tento přístroj v dostatečné vzdálenosti od snadno vznětlivých předmětů, jako je např. nábytek, záclony atd. (30 cm) Oleje a tuky se mohou v případě přehřátí vznítit.
- Dávejte pozor na to, aby síťový kabel nepřišel do styku s horkými díly přístroje. Nedotýkejte se horkých dílů přístroje, ale používejte jen knoflíky a rukojeti.
- Nikdy do horkého tuku nepřilévajte vodu.
- Než přístroj uložíte, nechte jej vychladnout.

Přehled ovládacích prvků

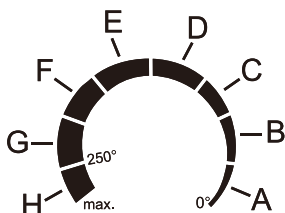
- 1 Noha
- 2 Sběrný žlábek
- 3 Zásuvka termostatu
- 4 Miska na zachycování tuku
- 5 Rukojeť
- 6 Topná deska
- 7 Termostát
- 8 Teplotní čidlo – měří teplotu desky
- 9 Síťový kabel
- 10 Zástrčka
- 11 Termostatický regulátor

Před prvním uvedením do provozu

- Odstraňte obalový materiál.
- Doporučujeme Vám čistit přístroj způsobem popsáním v oddíle „Čištění“.

Uvedení do provozu

- Postavte přístroj na podložku, která je odolná vůči působení vysokých teplot.
- Ujistěte se, že regulátor teploty (11) je v poloze **0** (vypnuto) a zastrčte jej do zásuvky (3) termostatu. Jestliže termostát (7) není správně zastrčen, může to vést k abnormálnímu zahřívání. Následkem toho může být poškození přístroje nebo úraz. Ujistěte se proto, že termostát je správně zastrčen.
- Připojte přístroj do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.
- Nastavte regulátor teploty (11) podle účelu použití:



Rozsah	Teplota ve °C přibl.	Použití
A		Udržování teploty
B	do 100 °	Příprava pokrmů
C-D	nad 100 °C	Postupné vaření
E-G	150 ° - 250 °	Opékání
H	maximálně	Grilování

Prosím, dávejte pozor: Udané teploty jsou pouze orientační hodnoty.

- Přístroj je zahřátý na požadovanou teplotu, jestliže kontrolní svítidla na termostatu (7) zhasne. Tato kontrolní svítidla se při provozu periodicky rozsvěcí, aby tak bylo indikováno, že je udržována správná teplota.

Používání přístroje

- Předehřívání grilu má trvat přibl. 5 minut, jakmile kontrolní svítidla zhasne, je gril připraven k provozu.
- Doba přípravy závisí na druhu zpracovávané suroviny, na množství a na požadovaném stupni dokončení a je nutno ji zjistit na základě vlastních zkušeností.
- K obracení zpracovávané suroviny používejte dřevěné nebo teflonové pomůcky, aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy.
- Po skončení přípravy lze udržovat pokrm teplý pomocí nastavení na **1**.

Miska na zachycování tuku (4)

Pozor! Miska pod topnou deskou musí být nasazena. V ní se shromažďuje přebytečný tuk. Při grilování pravidelně kontrolujte obsah misky a v případě potřeby ji vyprázdněte.

Pozor: Gril je během provozu horký!

Po použití

Chcete-li provoz ukončit, nastavte nejprve regulátor teploty na **0** (vypnuto) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Termostat vyjměte z přístroje teprve po zchlazení přístroje, protože teplotní čidlo je i po použití velmi horké.

Čištění

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až přístroj vychladne.
- Nepoužívejte žádné drátěné kartáče nebo jiné drsné předměty.
- Nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čisticí prostředky.
- V žádném případě přístroj neponořujte do vody.

Topná deska

- Zbytky pokrmů odstraňujte ještě v teplém stavu pomocí vlhkého hadříku nebo párového ubrousku.
- Topnou desku očistěte pomocí měkké houbičky a mýdlového louhu, opláchněte ji čistou vodou a měkkým hadříkem ji důkladně vytřete dosucha.

Po vyschnutí naneste na povrch tenkou vrstvu stolního oleje.

Miska na zachycování tuku

Misku na zachycování tuku vytáhněte. Vylijte její obsah a zásuvku umyjte v běžné mycí lázni.

Těleso přístroje

Podle potřeby vycistěte těleso po použití lehce navlhčeným hadříkem.

Termostat

- Termostat čistěte měkkým párovým ubrouskem nebo suchým, měkkým hadříkem.
- Regulátor nikdy nečistěte za použití vody ani vlhkým hadříkem. Mohlo by to vést k úderu elektrickým proudem nebo ke vzniku požáru.
- Sadu kabelů nikdy neponořujte do vody!

Technické údaje

Model: TYG 3027

Pokrytí napětí: 230 V, 50 Hz

Příkon: 2000 W

Třída ochrany: I

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Příklady receptů

Grilovaný račí špíz

Jedna porce:	4 raci (scampi), vyloupání, vaření
	4 plátky anglické slaniny
	1 paprikový lusk
	1 cibule

Příprava:

Papriku zbavíme jadérek a nakrájíme ji na 8 dílků, poté nakrájíme cibuli na čtyři díly a oddělíme jednotlivé plátky.

Raky zabalíme do anglické slaniny a střídavě s cibulí a paprikou je napícháme na špíz. Poté špíz opečeme na grilu.

Doba přípravy:	20 minut
Stupeň obtížnosti:	snadné

Nadýchané kuličky na asijský způsob

Čtyři porce:	50 g mletého masa
	1 vejce
	1 tvrdá houska
	50 g sezamových semínek, oloupaných
1 polévková lžice	oleje (sezamový olej)
	1 cibule, nadrobno nakrájená
½	chili papričky, červené, nakrájené na jemné proužky
	1 česnek, nasekané proužky
	1 kus zázvoru, velikosti lískového oříšku, nasekaný
1 čajová lžička	hořčice
1 čajová lžička	pesto (bazalkové pesto)
2 polévkové lžice	petržele, nasekané
	sůl, pepř, muškátový oříšek, mletá sladká paprika
	tabasco podle potřeby
3 polévkové lžice	oleje

Příprava:

Housku namočíme do vody. Sezamová semínka orestujeme do zlatova na pánvi bez tuku.

Mleté maso důkladně promícháme s vejcem, dobře vymačkanou houskou, sezamovými semínky, sezamovým olejem, česnekem, zázvorem, petrželekou, proužky chili papričky, hořčicí, pestem a kořením. Ochutnáme a v případě potřeby okořeníme. Masová hmota by měla chutnat trochu pálivěji, protože při pečení se její chuť stane poněkud jemnější. Jestliže masová hmota není dostatečně tuhá (nedrží pohromadě), přidejte trochu strouhanky. Poté z vytvořte malé kuličky nebo větší knedlíčky/noky a ty pak na grilu s malým množstvím tuku opečte po obou stranách.

Doba přípravy:	30 minut
Stupeň obtížnosti:	normální

Špíz z lososa

Čtyři porce:	400 g filé z lososa
	3 polévkové lžice citrónové šťávy
	4 polévkové lžice oleje (olivového)
	1 čajová lžička hořčice
	sůl a pepř
	1 větvička bazalky
	1 větvička tymiánu
	16 cherry rajčátek
	4 alotky
	1 stroužek česneku

Příprava:

Filé z lososa opláchněte, opatrně osušte a nakrájejte na kousky velikosti jednotlivých soust. Citrónovou šťávu promíchejte s olivovým olejem a hořčicí, ochuťte solí a pepřem. Vmíchejte nasekané bylinky a kousky lososa nechte v této směsi asi 30 minut marinovat.

Rajčátka omyjte, šalotku oloupejte a nakrájejte na půlky. Rybu střídavě s oběma připravenými přísadami napíchnete na 8 špízů a potřete marinádou (zejména zeleninu). Špízy nechte na grilu přibl. 12 minut, často obraťte.

Doba přípravy:	30 minut
Stupeň obtížnosti:	snadné

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, **kompletní** přístroj v **originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplaty provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

V mnoha zemích Evropské unie je likvidace elektrických a elektronických přístrojů do domovního a/nebo komunálního odpadu od 13.8.2005 zakázána.

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!

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! 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! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugaszról, és nem a kábelről fogva)!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelén sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- 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“ ...

Gyerkeek

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

Vigyázat! Kisgyermeket ne engedjen a fölével játszani.

Fulladás veszélye állhat fenn!

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

- Sík, hőálló felületen állítsuk fel. Érzékeny felületek esetén tegyen alá egy hőálló lapot!
 - Csak a hozzá adott termosztátot (7) szabad használni!
- Semmi esetre se használjon idegen szabályozókat!**
- A termosztát (7) behelyezése vagy eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy a hőfokszabályozó skálája (11) **0** (kikapcsolt) állásban van-e. Ellenkező esetben kimaradás vagy túlhevülés következhet be.

- A termosztát (7) bedugásakor győződjön meg róla, hogy jól van-e bedugva. A szabályozó (11) ilyenkor felfelé mutat. Eltávolításakor ne a kábelről fogva húzza ki, hanem a termosztát dugaszt fogja meg! Bedugáskor vagy kihúzáskor ne járjon el nagy erővel, és ne hajlítsa el a termosztátot!
- Tartsa tisztán a hőérzékelőt (8) és a foglalat peckeit!
- **Vigyázat, tűzveszély!**
Könnyen tüzet fogó tárgyakról, pl. bútorokról, függönyökről stb. megfelelő távolságban tartandó. (30 cm). Túlhevülés esetén az olajos és zsíros készítmények meggyulladhatnak.
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati csatlakozó kábel ne kerüljön érintkezésbe a készülék forró alkatrészeivel! Ne érintse a készülék felforrósodó részeit, mindig a fogógombot és a nyelet használja!
- Soha ne öntsön vizet forró zsiradékba.
- Elrakás előtt hagyjuk a készüléket lehűlni.

A kezelő elemek áttekintése

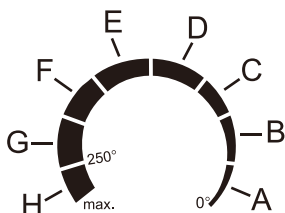
- 1 Láb
- 2 Zsírszűrő
- 3 Termosztát-konnektor
- 4 Zsírfelfogó tálca
- 5 Nyél
- 6 Fűtőlap
- 7 Termosztát
- 8 Hőérzékelő –
méri a lap hőmérsékletét
- 9 Hálózati csatlakozó kábel
- 10 Dugasz
- 11 Hőfokszabályozó

Az első használatbavétel előtt

- Távolítsa el a csomagolást!
- Ajánlatos a készüléket a "Tisztítás" címszó alatt olvashatók szerint megtisztítani.

Üzembehelyezés

- Állítsa a készüléket hőálló aljzatra!
- Győződjön meg róla, hogy a hőfokszabályozó (11) **0**-ra (kikapcsolt) van-e állítva, majd dugja bele a termosztátot lévő konnektorba (3)!
- Ha a termosztát (7) nincs pontosan bedugva, a készülék rendkívül erősen felhevülhet. Ennek meghibásodás vagy baleset lehet a következménye. Gondoskodjon tehát arról, hogy a termosztát pontosan legyen bedugva!
- Csatlakoztassa a készüléket előírásszerűen felszerelt, érintésvédett, 230 V, 50 Hz-es konnektorba!
- Állítsa be a hőfokszabályozót a használati célnak megfelelően (11):



Terület	Hőfok kb. °C	Alkalmazás
A		Melegentartás
B	100°-ig	Főzés
C-D	100°C felett	Továbbfőzés
E-G	150° - 250 °	Pirítás
H	maximal	Grillezés

Kérjük vegye figyelembe:

A megadott hőfokok csak hozzávetőleges értékek.

- A készülék akkor van megfelelően fel, amikor a termosztát (7) ellenőrző lámpája kialszik. Működés közben az ellenőrző lámpa időszakosan kigyullad, és ezzel jelzi, hogy a hőmérséklet állandó.

A készülék használata

- Melegítse elő kb. 5 percig a grillt! Amikor az ellenőrző lámpa kialszik, a grill üzemkész.
- Az elkészítési idő függ attól, hogy mit, milyen mennyiségben és milyen állapotúra kíván megfőzni. A szükséges időt saját tapasztalati alapján kell megállapítania.
- Az elkészítendő ennyival forgatásához fa- vagy teflonessz-kőzt használjon, nehogy sérülést okozzon a tapadásgátló bevonaton!
- A főzési folyamat befejeződése után 1-re visszakapcsolva lehet az ételt melegen tartani.

Zsirírfogó tálka (4)

Ügyeljen rá! A tálkát be kell helyezni a fűtőlemez alá. Ebben gyűlik össze a felesleges zsiradék. Grillezőskor rendszeresen ellenőrizze a tartalmát, és ha szükséges, ürítse ki a tálkát!

Vigyázat: A grill a használat során átforrósodik!

Használat után

Ha be akarja fejezni a működtetést, állítsa először a hőfokszabályozót **0**-ra (kikapcsolva), majd húzza ki a dugaszt a konnektorból! A termosztátot csak akkor vegye ki a készülékből, amikor az már lehűlt, mivel a hőérzékelő a használat után még nagyon forró.

Tisztítás

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- Ne használjon drótkéfé vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószer!
- Semmi esetre se mártsa a készüléket tisztítás céljából vízbe!

Fűtőlemez

- Az ételmaradékokat még meleg állapotukban távolítsa el nedves ruhával vagy papírkendővel!
- A fűtőlemezt puha szivaccsal és szappanos vízzel kell lemosni, tiszta vízzel leöblíteni, majd puha ruhával gondosan szárazra törölni. Eltörölgetés után vékony rétegben kenje be a felületét étolajjal!

Zsirírfogó tálka

Húzza ki a zsírífogó tálkát! Öntse ki a tartalmát, és a szokásos módon mosogassa el a fiókot!

Burkolat

A burkolatot használat után enyhén nedves ruhával törölje tisztára!

Termosztát

- A termosztátot puha papírkendővel vagy puha, száraz ruhával tisztítsa!
- Soha ne tisztítsa a szabályozót nedvesen! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- Soha ne mártsa a kábelszettet vízbe!

Műszaki adatok

Modell: TYG 3027

Feszültségellátás: 230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel: 2000 W

Védelmi osztály: I

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kiefeszültség-elviselő képesség) ellenőrizték, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Receptajánlatok

Grillezett scampi nyáron

Hozzávalók 1 személyre:	4	páncéljából kibontott, főtt scampi
	4	szelet húsos (angol) szalonna
	1	zöldpaprika
	1	fej vöröshagyma

Elkészítés:

A magházától megtisztított paprikát 8-felé vágjuk, majd négyfelé vágjuk a hagymafejet és szétválasztjuk a hagymaszeleteket.

A scampikat az angolszalonna-szeletekbe göngyöljük, és a hagyma- és a paprikaszeletekkel váltakozva, sasilknársakra húzzuk, majd így nyársra húzva, megsütjük a grillen.

Elkészítési idő:	20 perc
Nehézségi fok:	egyszerű

Ázsiai ízesítésű húsgombócok

Hozzávalók 4 adagra:	500 g	darált hús
	1	tojás
	1	száraz zsemle
	50 g	hántolt szezámmag
1 evőkanálnyi	olaj (szezámolaj)	
	1	fej vékony szeletekre vágott vöröshagyma
	½	vékony csíkokra vágott, vörös csilipaprika
	1	gerezd apróra vágott fokhagyma
	1	darabogyoró nagyságú gyömbér, apróra vágva
1 kávéskanálnyi	mustár	
1 kávéskanálnyi	pesto-mártás (bazsalikompesto)	
2 evőkanálnyi	petrezselyem zöldje, finomra vágva	
	Só, bors, szerencsendió, Édesnemes pirospaprika	
	Izlés szerint Tabasco mártás	
	Szükség szerint zsemlemorzsza	
3 evőkanálnyi	olaj	

Elkészítés:

A zsemlet vízbe áztatjuk. A szezámmagot serpenyőben zsír nélkül aranybarnára pirítjuk.

A darált húst a tojással, a jól kinyomogatott zsemelével, szezámmaggal, szezámolajjal, fokhagymával, gyömbérrel, petrezselyem zöldjével, csiliszeletekkel, mustárral, pesto-mártással és fűszerekkel összegyúrjuk. Izesítjük, és ha kell, utánfűszerezünk.

A húsmasszát kissé túlfűszerezettnek kell éreznünk, mert sütés közben némileg veszít az erősségéből. Ha a húsmassza nem lenne elég szilárd, adjunk hozzá kevéske zsemlemorzsát! Formázzunk a húsmasszából kis golyócskákat vagy akár nagyobb fásírtgombócokat, majd a grillen mindkét oldalukon megpirítva, főzzük őket puhára!

Elkészítési idő:	30 perc
Nehézségi fok:	átlagos

Lazac nyáron

Hozzávalók 4 adagra:	400 g	lazacfilé
	3 evőkanálnyi	citromlé
	4 evőkanálnyi	olaj (olívaolaj)
1 kávéskanálnyi	mustár	
	Só és bors	
	1 szál bazsalikom	
	1 szál kakukkfű	
	16	koktélparadicsom
	4	mogyoróhagyma
	1	gerezd fokhagyma

Elkészítés:

A lazacfilét vízsugárral lemoszuk, kendővel megszárazítgatjuk, és falatokra vágjuk. A citromlevet elkeverjük olívaolajjal és mustárral, sóval és borssal ízesítjük. Apróra vágott zöldfűszert keverünk bele, és 30 percig ebben marinírozunk a lazacfalatokat.

A koktélparadicsomot megmossuk, a mogyoróhagymát meghámozzuk, és félbe vágjuk. A halfalatozat a két előkészített hozzávalóval váltakozva 8 darab nyársra húzzuk, és bekenjük a marináddal (különösen a zöldséggel). Az így elkészített nyársakat — közben többször megforgatva — kb. 12 percig pároljuk a grillen.

Elkészítési idő:	30 perc
Nehézségi fok:	egyszerű

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

*) A tartozékok hibái nem eredményezik automatikusan az egész készülék díjtalan cseréjét. Ilyen esetekben forduljon „forró vonalunkhoz”! Az üvegtörésből, ill. a műanyag alkatrészek töréséből eredő hibák megszüntetése mindenkor térítésköteles.

Sem az elhasznált tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó-alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztesd a térítésköteles javításokat.



A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Az EU sok országában már 2005. augusztus 13. óta tilos a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékeket a háztartási szemétként dobni.

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.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). 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. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- 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. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- 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 завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности ...“.

Дети

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

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

- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.

Специальные требования безопасности для этого прибора

- Устанавливайте прибор на горизонтальное, жароустойчивое основание. Подставьте под электроприбор жаростойкую подставку.
 - Разрешается применять только прилагаемый термостат (7).
- Ни в коем случае не применяйте какой-либо другой!**

- Перед вставлением или выниманием термостата (7) обязательно проверьте, стоит ли шкала регулятора температуры (11) в положении **0** (Выкл.). Иначе возможна поломка или перегрев.
- Вставив термостат (7) убедитесь в том, что он правильно сидит. Регулятор (11) должен смотреть вверх. Вынимая термостат, тяните за вилку, а не за кабель. Не прикладывайте чрезмерно много силы и не сгибайте термостат во время вставления и вынимания.
- Держите температурный датчик (8) и контакты цоколя в чистоте.
- **Внимание! Опасность пожара!**
Соблюдайте безопасное расстояние до легко воспламеняющихся предметов, таких как: мебель, занавеси и т.п. (30 см). Перекаленное масло или жир могут воспламениться.
- Следите за тем, чтобы сетевой кабель не касался горячих частей электроприбора. Не прикасайтесь голыми руками к горячим частям электроприбора, беритесь только за набалдашники и ручки.
- Ни в коем случае не наливайте воду в горячий жир.
- Дайте прибору остыть, перед тем как отставить его на место хранения.

Обзор деталей прибора

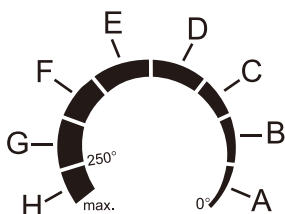
- 1 Ножка-подставка
- 2 Желобок для стекания жира
- 3 Розетка термостата
- 4 Поддон
- 5 Ручка
- 6 Плитка-грелка
- 7 Термостат
- 8 Температурный датчик – измеряет температуру плитки
- 9 Сетевой кабель
- 10 Сетевая вилка
- 11 Регулятор термостата

Перед первым включением

- Удалите упаковку.
- Рекомендуем прочистить гриль, как это описано в главе “Чистка”.

Подготовка к работе

- Установите гриль на жаростойкую подставку.
- Убедитесь в том, что регулятор температуры (11) стоит в положении **0** (Выкл.) и вставьте его в розетку (3) термостата. Если термостат (7) будет вставлен неправильно, это приведет к неправильному нагреванию. Это может стать причиной поломки или несчастного случая. Поэтому обязательно проверьте, правильно ли он вставлен.
- Вставьте вилку в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.
- Установите регулятор температуры (11), в зависимости от потребности, в одно из положений:



Диапазон	Температура в С° прим.	Назначение
A		Подогревать
B	до 100 °	Доводить до готовности
C-D	вчерез 100° С	Доварить
E-G	150° - 250 °	Обжарить
H	максимально	Поджарить на гриле

Пожалуйста учтите:

указанные температуры примерные.

- Электроприбор нагрелся до рабочей температуры, если контрольная лампочка термостата (7) потухла. Периодически она включается опять и сигнализирует о том, что температура поддерживается.

Эксплуатация / порядок работы

- Разогрейте гриль заранее, прим. за 5 минут, как только контрольная лампочка потухнет, гриль готов к работе.
- Время приготовления зависит от особенностей продуктов, их количества и желаемой степени прожаренности, оно определяется опытным путем.
- Для переворачивания продуктов на сковороде пользуйтесь деревянными или тефлоновыми инструментами, чтобы не повредить непригораемое покрытие.
- По окончании процесса приготовления можно переключиться на **1**, чтобы сохранить содержимое сковороды горячим.

Поддон (4)

Внимание! Поддон должен быть обязательно вставлен под плитку. В нем собирается избыточный жир. Периодически контролируйте содержимое поддона и при необходимости чистите его.

Осторожно: Гриль сильно нагревается!

После работы

Чтобы выключить электроприбор установите сначала регулятор температуры в положение **0** (Выкл.), а затем выньте вилку из розетки. Только после полного остывания электроприбора выньте из него термостат, так как непосредственно после выключения температурный датчик еще сильно горяч.

Уход за устройством

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Ни в коем случае не погружайте электроприбор в воду.

Плитка

- Пригоревшие к стенкам сковороды остатки пищи необходимо удалять еще в теплом состоянии при помощи влажной тряпки или бумажной салфетки.
- Протрите плитку мягкой губкой, смоченной в мыльном растворе, затем промойте чистой водой и в заключении протрите насухо мягкой тряпкой. После полного просыхания натрите поверхность сковороды пищевым маслом.

Поддон

Вытяните поддон. Слейте его содержимое и промойте в простом моющем растворе.

Корпус

По окончании работы протрите корпус слегка влажной тряпкой.

Термостат

- Протрите термостат мягкой, бумажной салфеткой или сухой, мягкой тряпкой.
- Ни в коем случае не мочите регулятор. Это может привести к поражению электротоком или пожару.
- Ни в коем случае не погружайте кабель в воду!

Технические данные

Модель: TYG 3027
 Электропитание: 230 В, 50 Гц
 Потребляемая мощность: 2000 ватт
 Класс защиты: I

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Рецепты

Креветки на деревянной шпажке

на 1 порцию:	4	отваренные и очищенные креветки
	4	тонких ломтика ветчины
	1	сладкий перец
	1	луковица

Способ приготовления:

Сладкий перец очистить от семечек и порезать на 8 частей, затем разрезать луковицу на 4 части и разделить по слоям.

Каждую креветку завернуть в ломтик ветчины и поочередно с луком и сладким перцем насадить на деревянную шпажку. После этого обжарить их на гриле.

Время приготовления:	20 минут
Степень сложности:	простая

Азиатские воздушные фрикадельки

на 4 порции:	500 г	фарша
	1	яйцо
	1	сухая булочка
	50 г	очищенного кунжутного семени
	1 ст.л.	растительного масла (кунжутного)
	1	мелко порубленная луковица
	½	головка чеснока (зубки мелко порубленные)
	1	головка чеснока (зубки мелко порубленные)
	1	кусочек корня имбиря, размером с лесной орех, мелко порубленный
	1 ч.л.	горчицы
	1 ч.л.	базилика
	2 ст.л.	порубленной петрушки
		соль, перец, мускатный орех, молотый сушеный сладкий перец
		соус Табаско по вкусу
		раскрошенные сухарики по вкусу
	3 ст.л.	растительного масла

Способ приготовления:

Замочите булочку в воде. Семена кунжута обжарьте на сковороде без масла до золотисто-коричневой корочки.

Вбейте в фарш яйцо, добавьте отжатую булочку, семена кунжута, кунжутное масло, лук, чеснок, имбирь, петрушку, красный перец, горчицу, базилик, приправы и тщательно перемешайте. Попробуйте на вкус и если необходимо, то добавьте приправы. Фарш должен быть сильно приправлен, так как при обжарке вкус приправ частично теряется. Если фарш получился жидковатым, добавьте в него немного раскрошенных сухарей. Раскатайте из фарша маленькие или большие фрикадельки одинакового размера, а затем обжарьте их на гриле с добавлением масла со всех сторон до готовности.

Время приготовления:	30 минут
Степень сложности:	средняя

Лосось на шпажках

на 4 порции:	400 г	филе лосося
	3 ст.л.	лимонного сока
	4 ст.л.	растительного масла (оливкового)
	1 ч.л.	горчицы
		соль, перец
	1	веточка базилика
	1	веточка тимьяна
	16	маленьких помидорчиков
	4	луковицы лука-шалот
	1	зубок чеснока

Способ приготовления:

Филе лосося обмыть под проточной водой, просушить и промокнуть салфеткой, порезать на небольшие кусочки. Лимонный сок смешать с оливковым маслом, замесить туда горчицу и приправить солью и перцем. Зелень и чеснок порубить, добавить в маринад и замариновать кусочки лосося на 30 минут.

Помидоры помыть, лук-шалот почистить и порезать пополам. Кусочки лосося поочередно с луком и помидорами нанизать на 8 деревянных шпажек и сбрызнуть сверху маринадом (особенно овощи). Обжаривать на гриле примерно 12 минут, часто переворачивая.

Время приготовления:	30 минут
Степень сложности:	простая

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в **полной комплектации, с оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точки, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.