



DK

NO

SE

FI

GB

DE

ET

ES

NL

USEFUL EVERY DAY
IDAY

Brugsanvisning · Bruksanvisning · Bruksanvisning
Käyttöohje · Instruction manual · Gebrauchsanweisung
Kasutusjuhend · Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing

Kontaktgrill

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye produkt, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om produktets funktioner.

TEKNISKE DATA

Spænding/frekvens:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Effekt:	2000 W
Grilloverflade:	2 × 29 × 24,5 cm
Ledningslængde	1 m
Materialer:	Plastik og rustfrit stål
Justerbar temperaturstyring, drypbakke, indikatorlys, non-stick belægning	



Klasse I: Skal sluttes til en stikkontakt med jord.



FORSIGTIG: Varme overflader!

SÆRLIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Dette apparat må bruges af børn over otte år og personer med nedsat følsomhed eller nedsatte fysiske eller mentale evner, hvis de overvåges eller har fået vejledning i at bruge apparatet på sikker vis, og hvis de forstår de tilknyttede risici.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Når apparatet er i brug, skal børn under 8 år holdes væk.
- Brug kun med den korrekte spænding.

- Kun til husholdningsbrug.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtaget eller knopperne.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må ledningen, stikket og apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Det er nødvendigt med nøje overvågning, når apparatet anvendes af eller i nærheden af børn.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før det rengøres. Lad apparatet køle af, før du sætter eller fjerner dele, og før du rengør det.
- Betjen ikke et apparat, som er beskadiget eller defekt.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må du aldrig forsøge at reparere Kontaktgrill selv. Få i stedet maskinen undersøgt og repareret af en fagperson. Forkert samling kan udgøre en risiko for elektrisk stød, når Kontaktgrill anvendes.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, kan resultere i brand, elektrisk stød eller risiko for skade på personer.
- Må ikke anvendes udendørs eller til kommerciel brug.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller røre ved varme overflader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller el-kogeplade eller i nærheden af en varm ovn.
- Frakobl enheden efter brug.
- Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede formål.
- Brug ikke en ekstern timer eller et separat

fjernbetjeningsystem til at betjene apparatet.

- Vær meget forsigtig, når du flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.

OVERSIGT OVER DELE

1. Venstre løftehåndtag
2. Top
3. Højre løftehåndtag
4. Løftehåndtagsknap
5. Strømlys
6. Klarlys
7. Termostatknappen
8. Håndtag
9. Bund
10. Grillstegeplade med non-stick belægning



FØR FØRSTE ANVENDELSE

Jordet stik

For at mindske risikoen for elektrisk stød har dette apparat et jordet stik. Hvis stikket ikke passer helt i stikkontakten, skal du kontakte en autoriseret elektriker. Stikket må ikke ændres på nogen måde, og du må ikke bruge en adapter.

- Læs vejledningen omhyggeligt og gem den til senere brug.
- Fjern al emballage.
- Rengør varmepladerne ved at tørre dem af med en svamp eller en klud fugtet i varmt vand.

Apparatet må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke løbe vand direkte på stegefladerne.

Tør af med en klud eller et viskestykke. Det bedste resultat opnås ved at smøre kogepladerne med lidt madolie eller

madlavningsspray.

Bemærk: Når din Kontaktgrill opvarmes for første gang, kan den afgive en let røg eller lugt. Dette er normalt og sker med mange apparater, der varmes op. Det påvirker ikke apparatets sikkerhed.

ANVENDELSE

Klargøring af din Kontaktgrill

Luk Kontaktgrill, og stik stikket i stikkontakten. Du vil bemærke, at strømindikatoren (5) tændes, hvilket indikerer, at grillen er begyndt at forvarme. På dette tidspunkt kan du justere termostatknappen (7) for at indstille temperaturstyringen til den ønskede indstilling: "MIN" for lysfarvet mad og "MAX" for mørkere mad. For at starte, prøv en indstilling i midten. Efter et par minutter vil du bemærke, at klarlyset (6) tændes, hvilket betyder, at Kontaktgrill er

klar til tilberedning.

Du kan justere temperaturen ned eller op efter dine præferencer.

Forvarmningsprocessen tager ca. 3 til 5 minutter at nå bagetemperatur. Når klarlyset tændes, er Kontaktgrill klar til brug.

MADLAVNING

Brug som kontaktgrill

Indstil Kontaktgrillens temperaturstyring (7) til den ønskede indstilling. Prøv først en indstilling i midten. Du kan senere justere den ned eller op efter behov.

Brug Kontaktgrill som grill til at tilberede burgere, udbenede kødstykker og tynde udskæringer af kød og grøntsager.

Luk den øverste stegeplade, som har et flydende hængsel, der er designet til at trykke jævnt ned på maden. Toppladen skal sænkes helt ned for at opnå grillmærker på de ilagte fødevarer.

Når maden er færdig, brug håndtag (8) til at åbne låget. Fjern maden ved hjælp af en plastspatel. Brug aldrig metaltænger eller en kniv, da disse kan beskadige pladernes non-stick-belægning.

Brug Grill-Toaster som en kontaktgrill, når du vil tilberede noget hurtigt, eller når du søger en sund grillmetode. Når maden tilberedes på kontaktgrillen, vil den blive hurtigt tilberedt, fordi begge sider af maden grilles samtidig. Der er et olieudløb midt på kanten af grydens tallerken, så fedt kan dryppe fra kødet og løbe af.

Brug som åben grill

Placer Kontaktgrill på en ren, plan overflade, hvor du har til hensigt at lave mad.

Når den er åben, flugter den øvre og nedre plade med hinanden og skaber én stor overflade. For at åbne Kontaktgrill skal du finde hængseludløserhåndtag (4) på højre armbøjleknep.



Med venstre hånd på håndtaget (8), brug højre hånd til at skubbe grebet mod dig. Skub håndtaget tilbage, indtil låget hviler fladt på køkkenbordet. Enheden forbliver i denne position, indtil du løfter håndtaget og returnerer den til lukket position.

Brug Kontaktgrill som en åben grill til at tilberede burgere, bøf, fjerkræ (vi anbefaler ikke at tilberede kylling med ben, da det ikke tilberedes jævnt på en åben grill), fisk og grøntsager.

Madlavning på en åben grill er den mest alsidige metode til at bruge Kontaktgrill. I åben position har du dobbelt så meget overflade til grillning.

Du kan tilberede forskellige typer mad på separate grillplader uden at blande deres smag, eller tilberede store mængder af den samme type mad. Den åbne position passer også til forskellige udskæringer af kød med varierende tykkelse, så du kan tilberede hvert stykke efter din smag.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Tag altid stikket ud af Kontaktgrill og lad den køle af, før rengøring. Enheden er nemmere at rengøre, når den er lidt varm. Det er ikke nødvendigt at skille Kontaktgrill ad for rengøring. Kontaktgrill må aldrig nedsænkes i vand eller sættes i opvaskemaskine.

Tør kogepladerne af med en blød serviet for at fjerne madrester. Ved fastbrændte madrester, klem lidt varmt vand blandet med rengøringsmiddel over madresterne og rengør derefter med en ikke-slibende skuresvamp af plastik eller læg et stykke vådt køkkenpapir over grillen for at fugte madresterne.

Brug ikke slibende materiale, der kan ridse eller beskadige non-stick-belægningen.

Brug ikke metalredskaber til at fjerne madvarer, da de kan beskadige non-stick overfladen.

Tør kun ydersiden af Kontaktgrill af med en fugtig klud. Rengør ikke ydersiden med en slibende skuresvamp eller ståluld, da dette vil beskadige overfladen. Må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

Må ikke komme i opvaskemaskinen.

Fjern og tøm drypbakken efter hver brug, og vask bakken i varmt, sæbevand. Undgå brug af skuresvampe eller skræppe rengøringsmidler, da de kan beskadige overfladen.

Skyl og tør grundigt med en ren, blød klud og sæt på plads igen.

OPBEVARING

Tag altid stikket ud af Kontaktgrill før opbevaring.

Sørg altid for, at Kontaktgrill er afkølet og tør, før den opbevares.

Strømkablet kan vikles rundt om bunden af Ladestation til opbevaring.

MILJØOPLYSNINGER



Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, som kan være farlige og skade menneskets helbred og miljøet, hvis det elektriske og elektroniske affald

(WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter (og batterier, hvis de medfølger), som er mærket med en overstreget affaldsspand, er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overstrede affaldsspand symboliserer, at enheden ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald i slutningen af driftslevetiden, men derimod skal bortskaffes særskilt.

CE IPX0

SERVICECENTER

Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse. Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.

www.schou.com

Fremstillet i P.R.C.
Fabrikant:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, ej heller oversættes eller gemmes i et informations-lagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra Schou Company A/S.

Kontaktgrill

NO

INNLEDNING

For at du skal få mest mulig glede av det nye produktet ditt, ber vi deg lese gjennom denne bruksanvisningen før du tar produktet i bruk. Vi anbefaler dessuten at du tar vare på bruksanvisningen i tilfelle du senere skulle trenge å lese informasjonen om produktets funksjoner på nytt.

TEKNISKE DATA

Spenning/frekvens:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Strømforbruk:	2000 W
Grilloverflate:	2 × 29 × 24,5 cm
Ledningslengde	1 m
Materiale:	Plast og rustfritt stål
Justerbar temperaturkontroll, dryppbrettet, indikatorlampen, non-stick-belegg	



Klasse I: Må kobles til en jordet stikkontakt.



FORSIKTIG: Varme overflater!

SPESEIELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Apparatet kan brukes av barn over 8 år og personer med redusert følsomhet eller fysiske eller mentale begrensninger så lenge de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparater og dermed har forstå de tilhørende risikoene.
- Barn må holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet
- Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn åtte år og under tilsyn.
- Når apparatet er i bruk, må barn under åtte år holdes unna.
- Bruk kun med riktig spenning.

- Kun for husholdningsbruk.
- Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtaket eller knottene.
- For å beskytte mot elektrisk støt må hverken ledningen, støpselet eller apparatet legges i vann eller andre væsker.
- Vær oppmerksom når ethvert apparat skal brukes av eller i nærheten av barn.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La grillen avkjøles før du setter på eller tar av deler, og før du rengjør apparatet.
- Ikke bruk noe apparat med skade, funksjonsfeil eller som har blitt skadet på noen måte.
- For å unngå fare for elektrisk støt, må du ikke prøve å reparere kontaktgrillen selv. Ta det med til en autorisert serviceverksted for undersøkelse og reparasjon. Feil montering kan utgjøre en risiko for elektrisk støt når kontaktgrillen brukes.
- Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten kan føre til brann, elektrisk støt eller risiko for personskade.
- Må ikke brukes utendørs, eller til kommersielle formål.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken, og pass på at den ikke kommer i kontakt med varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass, elektrisk brenner eller oppvarmet ovn.
- Koble apparatet fra strømmettet når det ikke er i bruk.
- Ikke bruk apparatet til noe annet enn det tiltenkte formålet.

- Ikke prøv å styre apparatet ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Vær ekstremt forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.

HOVEDKOMPONENTER



1. Venstre løftearm
2. Øvre innkapsling
3. Høyre løftearm
4. Hevearmsknapp
5. Strømlampe
6. Klarlampe
7. Termostatknott
8. Håndtak
9. Nedre innkapsling
10. Grill med non-stick-belegg

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Jordet plugg

For å redusere risikoen for elektrisk støt har dette apparatet en jordet plugg. Hvis støpselet ikke passer helt i kontakten, må du kontakte en kvalifisert elektriker. Ikke modifier støpselet på noen måte, og bruk heller ikke en adapter.

- Les alle instruksjonene nøye og ta vare på de for senere bruk.
- Fjern all emballasje
- Rengjør varmeplaten ved å tørke av de med en svamp eller klut fuktet i varmt vann.

Ikke senk enheten i vann og ikke la vann renne direkte på platene.

Tørk med en klut eller et papirhåndkle.

For best resultat, strøk varmeplatene lett med litt matolje eller kokespray.

Merk: Når kontaktgrillen brukes for første gang, kan det komme litt røyk eller lukt. Dette er normalt. Dette påvirker ikke sikkerheten til apparatet.

BRUK

Klargjøring av kontaktgrill

Lukk kontaktgrillen og koble den til stikkkontakten. Du vil se at strømlampen (5) lyser, noe som indikerer at grillen har begynt å forvarme. Denne gangen kan du justere termostatknott (7) for å stille inn styring av varmeeffekt/romtemperatur til ønsket innstilling: «MIN» for lys mat og «MAX» for mørkere mat. For å starte, prøv en middels innstilling. Etter noen minutter vil du legge merke til at klarlampen (6) lyser, noe som betyr at kontaktgrillen nå er klar til matlaging. Du kan justere temperaturen lavere eller høyere

etter eget ønske.

Forvarmingsprosessen tar omtrent 3 til 5 minutter for å nå steketemperaturen. Når klarlampen lyser, er kontaktgrillen klar til bruk.

MATLAGING

Bruk som kontaktgrill

Still termostatknott for kontaktgrillen (7) til ønsket innstilling. Prøv først en innstilling i midten. Du kan senere justere den lavere eller høyere etter eget ønske.

Bruk kontaktgrillen som kontaktgrill til å steke burgere, utbenede kjøttstykker og tynne kjøttstykker og grønnsaker.

Lukk den øverste kokeplaten, som har et flytende hengsel for jevnt trykk på maten. Topplaten må være helt senket for å oppnå grillmerker på de valgte matvarene.

Når maten er ferdig, bruk håndtaket (8) til å løfte lokket. Fjern maten ved hjelp av en plastspatel. Bruk aldri metallredskaper, da disse kan forårsake skade på non-stick-belegget på varmeplatene.

Bruk grill-toasteren som kontaktgrill når du vil lage mat på kort tid, eller når du ønsker en sunn grillmetode. Når maten tilberedes på kontaktgrillen, vil den stekes raskt fordi du griller begge sider av maten samtidig. Det er en oljeutløp midt på kanten av kjelebunnen, slik at fett kan dryppe fra kjøttet og renne av tallerkenen.

Bruk som åpen grill

Plasser kontaktgrillen på en ren, flat overflate der du har tenkt å grille.

Når den er åpen, står de øvre og nedre platene på linje og danner én stor grilloverflate. For å åpne kontaktgrillen, finn utløser-spaken for hengslet (4) på vinkelknappen for høyre arm.



Med venstre hånd på håndtaket (8), bruk høyre hånd til å skyve spaken mot deg. Skyv håndtaket tilbake til dekselet ligger flatt på benken.

Enheten vil forbli i denne posisjonen til du løfter håndtaket og returnerer det til lukket posisjon.

Bruk Kontaktgrill som en åpen grill til å steke burgere, biff, fjærkre (vi anbefaler ikke å steke kylling med bein, siden den ikke stekes jevnt på en åpen grill), fisk og grønnsaker.

Matlaging på åpen grill er den mest allsidige måten å bruke Kontaktgrill på. I åpen posisjon har du dobbelt så stor overflate.

Du har muligheten til å tilberede forskjellige typer mat på separate grillplater uten å kombinere smakene, eller tilberede store mengder av samme type mat. Den åpne posisjonen har også plass til forskjellige kjøttstykker med varierende tykkelse, slik at du kan tilberede hvert stykke slik du ønsker.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Koble alltid fra kontaktgrillen og la den avkjøles før rengjøring. Enheten er lettere å rengjøre når den er litt varm. Det er ikke nødvendig å demontere kontaktgrillen for rengjøring. Senk aldri kontaktgrillen i vann eller legg den i oppvaskmaskin.

Tørk av platene med en myk klut for å fjerne matrester. For fastbrente matrester, klem litt varmtvann blandet med vaskemiddel over maten og rengjør deretter med en ikke-slipende skurepute av plast, eller legg et stykke vått kjøkkenpapir over grillen for å fukte matrestene. Ikke bruk slipemidler som kan ripe eller skade non-stick-belegget.

Ikke bruk metallredskaper til å ta ut maten, da de kan skade slippbelegget.

Tørk utsiden av kontaktgrillen kun med en fuktig klut. Ikke rengjør utsiden med skurebørste eller stålull, da dette vil skade overflaten. Må ikke senkes ned i vann eller annen væske.

Ikke plasser apparatet i oppvaskmaskinen.

Fjern og tøm dryppbrettet etter hver bruk, og vask det i varmt, såpevann. Unngå bruk av skurepads eller sterke vaskemidler, da de kan skade overflaten.

Skyll og tørk grundig med en ren, myk klut og sett den tilbake på plass.

OPPBEVARING

Koble alltid fra kontaktgrillen før oppbevaring.
Pass alltid på at kontaktgrillen er kjølig og tørr før oppbevaring.
Strømledningen kan vikles rundt basen for oppbevaring.

MILJØINFORMASJON



Elektrisk og elektronisk utstyr (EEE) inneholder materialer som kan være skadelige for mennesker og miljøet hvis avfallet fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE) ikke

håndteres på korrekt måte. Produkter (inkludert batterier) som er merket med en overkrysset søppelkasse, er elektrisk og elektronisk utstyr. Symbolet med den overkryssede søppelkassen viser at enheten ikke må kastes sammen med husholdningsavfallet, men må håndteres separat.



SERVISESENTER

Merk: Ved henvendelser om produktet, skal modellnummeret alltid oppgis.
Modellnummeret står på fremsiden av denne bruksanvisningen og på produktets typeskilt.
www.schou.com

Produsert i Kina
Produsent:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Alle rettigheter forbeholdes. Innholdet i denne bruksanvisningen må ikke gjengis, verken helt eller delvis, på noen måte ved hjelp av elektroniske eller mekaniske hjelpemidler, inkludert fotokopiering eller opptak, oversettes eller lagres i et informasjonslagrings og informasjonshentingsystem uten skriftlig tillatelse fra Schou Company A/S.

Kontaktgrill

INTRODUKTION

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya produkt rekommenderar vi att du läser denna bruksanvisning innan du använder produkten. Vi rekommenderar dessutom att du sparar bruksanvisningen ifall du behöver läsa informationen om de olika funktionerna igen.

TEKNISK INFORMATION

Spänning/frekvens:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Märkeffekt:	2000 W
Grillyta:	2 × 29 × 24,5 cm
Sladdlängd	1 m
Material:	plast och rostfritt stål
Justerbart reglage för variabel temperatur, droppbricka, indikatorlampa, non-stick-beläggning	



Klass I: Måste anslutas till ett jordat uttag.



VAR FÖRSIKTIG: Heta ytor!

SÄRSKILDA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Apparaten får användas av barn över 8 år och personer med nedsatt känslighet eller fysiska, psykiska eller intellektuella funktionshinder, så länge de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om hur de ska använda den på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn bör övervakas så att de inte leker med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn om de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
- När apparaten är i bruk måste barn under 8 år hållas borta.
- Använd endast med korrekt spänning.
- Endast för hushållsbruk.

- Vidrör inte heta ytor. Använd handtagen eller vreden.
- För att skydda mot risk för elektrisk chock får varken kabeln, stickproppen eller tillagningsenheten nedsänkas i vatten eller annan vätska.
- Övervaka noga när apparaten används av eller i närheten av barn.
- Dra ut stickkontakten ur eluttaget när du inte använder apparaten och innan du rengör den. Låt apparaten svalna innan du sätter på eller tar av delar samt innan du rengör den.
- Använd inte en apparat om sladden är skadad, om den inte fungerar korrekt eller om den har skador.
- För att undvika risken för elektriska stötar, försök aldrig reparera Kontaktgrillen själv. Ta den till en auktoriserad serviceverkstad för undersökning och reparation. Felaktig montering kan innebära risk för elektriska stötar när Kontaktgrillen används.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan leda till brand, elektriska stötar eller risk för skada på personer.
- Använd den inte utomhus eller för kommersiella syften.
- Låt inte nätkabeln hänga över kanten på bordet eller diskbänken och se till att den inte vidrör heta ytor.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av en het gasspis, elektrisk spis eller uppvärmd ugn.
- Dra ut stickkontakten till apparaten när den inte används.
- Använd inte apparaten till annat än avsett ändamål.
- Inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollssystem.

- Extrem försiktighet måste iakttas vid flyttning av en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.

HUVUDKOMPONENTER



1. Vänster lyftspak
2. Övre hölje
3. Höger lyftspak
4. Lyftspaksknapp
5. Strömlampa
6. Redolampa
7. Termostatvred
8. Handtag
9. Nedre hölje
10. Non-stick-grill-platta

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Jordad stickkontakt

För att minska risken för elektriska stötar har denna apparat en jordad stickkontakt. Om kontakten inte passar helt i eluttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Ändra inte kontakten på något sätt eller använd en adapter.

- Läs alla instruktioner noggrant och spara dem för framtida referens.
- Ta bort alla förpackningar.
- Rengör gräddningsplattorna med en svamp eller en trasa fuktad med varmt vatten.

Doppa inte enheten i vatten och håll inte vatten direkt på grillytorna.

Torka av med en trasa eller pappershandduk. För bästa resultat kan du spraya eller stryka på

lite matlagningssolja på plattorna.

Observera! När din Kontaktgrill värms upp för första gången kan den avge en lätt rök eller lukt. Detta är normalt för apparater som värms upp. Detta påverkar inte apparatens säkerhet.

ANVÄNDNING

Förbereda din Kontaktgrill

Stäng Kontaktgrillen och anslut den till ett vägguttag. Du kommer att märka att strömlamporna (5) tänds, vilket indikerar att grillen har börjat förvärmas. Nu kan du justera termostatvredet (7) för att ställa in reglaget för variabel temperatur till önskad inställning: "MIN" för ljus mat och "MAX" för mörkare mat. Börja gärna med en medelhög inställning. Efter några minuter kommer du att märka att redoljuset (6) tänds, vilket betyder att Kontaktgrillen är redo för tillagning.

Du kan justera temperaturen lägre eller högre efter dina önskemål.

Förvärmningsprocessen tar ungefär 3 till 5 minuter för att nå baktemperaturen. När redoljuset tänds är Kontaktgrillen redo att användas.

MATLAGNING

Använd som kontaktgrill

Ställ in Kontaktgrillens reglage för variabel temperatur (7) till önskad inställning. Börja med en inställning i mitten. Du kan senare justera den lägre eller högre enligt dina önskemål.

Använd Kontaktgrillen för att grilla hamburgare, benfria köttbitar och tunna köttbitar samt grönsaker.

Stäng den övre matlagningsplattan, som har ett svävande gångjärn utformat för att pressa ner maten jämnt. Den övre plattan måste vara helt nedsänkt för att ge grillmärken på den valda maten.

När maten är tillagad, använd handtaget (8) för att öppna locket. Ta bort maten med hjälp av en plastspatel. Använd aldrig metalltång eller kniv, eftersom dessa kan skada non-stick-beläggningen på grädningsplattorna.

Använd Grill-Toastern som kontaktgrill när du vill grilla snabbt eller när du söker en hälsosam grillmetod. När maten tillagas på kontaktgrillen går det snabbt eftersom du grillar båda sidor samtidigt. Det finns en oljeavrinning mitt på kanten av pannan, så att fett kan droppa från köttet och rinna av från plattan.

Använd som öppen grill

Placera Kontaktgrillen på en ren, plan yta där du tänker tillaga mat.

När den är öppen ligger de övre och nedre plattorna i linje med varandra och skapar en stor matlagningsyta. För att öppna Kontaktgrillen, lokalisera spaken (4) på högra armens vinkelknapp.



Håll vänster hand på handtaget (8) och skjut spaken mot dig med höger hand. Tryck handtaget bakåt tills locket ligger plant mot bänkskivan. Enheten kommer att förbli i detta läge tills du lyfter handtaget och återför den till stängt läge.

Använd Kontaktgrillen som ett öppet galler för att koka hamburgare, biff, fågel (vi rekommenderar inte att koka kyckling med ben, eftersom den inte kokas jämnt på ett öppet galler), fisk och grönsaker.

Att koka på det öppna gallret är den mest mångsidiga metoden att använda Kontaktgrillen. I öppet läge har du dubbel yta för grillning.

Du har möjlighet att koka olika typer av mat på separata gallerplattor, utan att blanda deras smaker, eller att koka stora mängder av samma typ av mat. Det öppna läget rymmer även olika köttbitar med varierande tjocklek, så att du kan koka varje bit efter din smak.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Dra alltid ur kontakten till Kontaktgrillen och låt den svalna innan du rengör. Enheten är enklare att rengöra när den är lite varm. Det är inte nödvändigt att montera isär Kontaktgrillen för rengöring. Doppa aldrig Kontaktgrillen i vatten och diska den inte heller i diskmaskinen.

Torka av kokplattorna med en mjuk trasa för att ta bort matrester. För inbrända matrester, tryck lite varmt vatten blandat med rengöringsmedel över matresterna och rengör sedan med en icke-slipande skursvamp av plast eller placera en bit vått hushållspapper över gallret för att fukta matresterna.

Använd inte slipmedel som kan repa eller skada non-stick-beläggningen.

Använd inte metallredskap för att ta bort maten, de kan skada non-stick ytan.

Torka endast av Kontaktgrillens utsida med en fuktig duk. Rengör inte utsidan med slipande skursvamp eller stålull, eftersom det skadar finishen. Sänk inte ned apparaten i vatten eller annan vätska.

Ställ inte in i diskmaskinen.

Ta bort och töm droppbrickan efter varje användning och diska brickan i varmt, tvålatten. Undvik att använda skursvampar eller starka rengöringsmedel eftersom de kan skada ytan.

Skölj och torka noggrant med en ren, mjuk trasa och sätt tillbaka.

FÖRVARING

Dra alltid ur stickkontakten till Kontaktgrillen innan förvaring.

Se alltid till att Kontaktgrillen är sval och torr innan du ställer undan den.

Strömkabeln kan lindas runt undersidan av basen för förvaring.

MILJÖINFORMATION



Elektrisk och elektronisk utrustning (EEE) innehåller material som kan vara farliga och skadliga för

■ människors hälsa och miljön om avfallet från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte avfallshandteras korrekt. Produkter (och batterier om sådana medföljer) som är märkta med den överkorsade soptunnan är elektrisk och elektronisk utrustning. Den överkorsade soptunnan symboliserar att enheten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt, utan ska avfallshandteras separat.



SERVICECENTER

OBS! Produktens modellnummer ska alltid uppges vid kontakt med återförsäljaren. Modellnumret finns på framsidan i denna bruksanvisning och på produktens märkplåt.

www.schou.com

Tillverkad i Folkrepubliken
Kina (PRC)

Tillverkare:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

www.schou.com

Alla rättigheter förbehålles. Innehållet i denna bruksanvisning får inte på några villkor, varken i sin helhet eller delvis, återges med hjälp av elektroniska eller mekaniska hjälpmedel, t.ex. genom fotokopiering eller fotografering, ej heller översättas eller sparas i ett informationslagrings- och informationshämtningssystem, utan skriftligt medgivande från Schou Company A/S.

Kontaktigrilli

FI

JOHDANTO

Saat uudesta tuotteestasi suurimman hyödyn, kun luet tämän käyttöohjeen läpi ennen tuotteen käyttöönottoa. Säilytä tämä käyttöohje, jotta voit tarvittaessa palauttaa mieleesi tuotteen toiminnot.

TEKNISET TIEDOT

Jännite/taajuus:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Teho:	2000 W
Grillipinta:	2 × 29 × 24,5 cm
Johdon pituus	1 m
Materiaali:	Muovi ja ruostumaton teräs
Säädettävä lämpötilansäätely, valumispelti, merkkivalo, tarttumaton pannoitetta	



Luokka I: Kytettävä maadoitettuun pistorasiaan.



HUOMIO: Kuumat pinnat!

TURVALLISUUSOHJEET

- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden aistiherkkyys on heikentynyt tai joilla on fyysinen tai henkinen vamma, kunhan heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät riskit.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella
- Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta tai käyttäjän huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
- Kun laite on käytössä, pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa.
- Käytä vain oikean jännitteen kanssa.
- Vain kotitalouskäyttöön.

- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
- Älä upota johtoa, pistoketta tai itse kypsennyslaitetta veteen tai muihin nesteisiin sähköiskun vaaran välttämiseksi.
- Tarkka valvonta on tarpeen, kun mitä tahansa laitetta käytetään lasten toimesta tai lasten läheisyydessä.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen laitteen puhdistamista.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi oikein tai se on vaurioitunut millään tavalla.
- Sähköiskun riskin välttämiseksi älä yritä korjata kontaktigrilliä itse. Vie se valtuutettuun huoltoliikkeeseen tutkittavaksi ja korjattavaksi. Väärin tehty kokoaminen voi aiheuttaa sähköiskun riskin, kun kontaktigrilliä käytetään.
- Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahinkoja.
- Älä käytä laitetta ulkotiloissa tai kaupallisiin tarkoituksiin.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai hyllyn reunan yli tai kosketa kuumia pintoja.
- Älä aseta laitetta kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai sen läheisyyteen tai kuumennettuun uuniin.
- Irrota laite verkkovirrasta, kun olet lopettanut sen käytön.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen.

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta siirrettäessä on noudatettava äärimmäistä varovaisuutta.

TÄRKEIMMÄT OSAT

1. Vasen Nostokahva
2. Ylempi kotelo
3. Oikea Nostokahva
4. Nostokahvan painike
5. Virran merkkivalo
6. Valmiusvalo
7. Termostaatin säädin
8. Kahva
9. Alempi kotelo
10. Grillin tarttumaton levy



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Maadoitettu pistoke

Sähköiskun riskin vähentämiseksi tässä laitteessa on maadoitettu pistoke. Jos pistoke ei sovi tiukasti pistorasiaan, ota yhteys koulutettuun sähköasentajaan. Älä muuta pistoketta millään tavalla äläkä käytä sovitinta.

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ja säilytä ne myöhempiä käyttöä varten.
- Poista kaikki pakkaukset
- Puhdista paistolevyt pyyhkimällä lämpimään veteen kostutetulla sienellä tai liinalla.

Älä upota laitetta veteen äläkä juoksuta vettä suoraan keittolevyille.

Kuivaa liinalla tai paperipyyhkeellä.

Parhaan tuloksen saat, kun pinnoitat paistolevyt kevyesti pienellä määrällä ruokaöljyä tai

paistospraytä.

Huomautus: Kun kontaktigrilliiä käytetään ensimmäistä kertaa, se voi päästää vähäistä savua tai hajua. Tämä on normaalia monissa lämmityslaitteissa. Tämä ei vaikuta laitteen turvallisuuteen.

KÄYTTÖ

Kontaktigrillin valmistelu

Sulje kontaktigrilli ja kytke se seinäpistorasiaan. Huomaat, että virran osoitin (5) syttyy näyttäen, että grilli on alkanut esilämmittää. Tässä vaiheessa voit säätää termostaatin säädintä (7) asettaaksesi lämpötilansäätelyn haluamaasi asentoon: "MIN" vaalealle ruoalle ja "MAX" tummemmalle ruoalle. Kokeile aluksi keskiasetusta. Muutaman minuutin kuluttua huomaat, että valmiusvalo (6) syttyy, mikä tarkoittaa, että kontaktigrilli on nyt

käyttövalmis.

Voit säätää lämpötilaa alemmaksi tai korkeammaksi mieltymyksesi mukaan. Esilämmitysprosessi kestää noin 3–5 minuuttia paistolämpötilan saavuttamiseksi. Kun valmiusvalo syttyy, kontaktigrilli on käyttövalmis.

RUOANLAITTO

Käytä kontaktigrillinä

Aseta kontaktigrillin termostaatin säädin (7) haluamaasi asetukseen. Kokeile aluksi keskimmäistä asetusta. Voit myöhemmin säätää sitä alemmaksi tai korkeammaksi mieltymystesi mukaan.

Käytä kontaktigrillillä keittämään hampurilaisia, luuttomia lihapaloja ja ohuita liha- ja vihannesleikkauksia.

Sulje ylempi keittolevy, jossa on kelluva sarana, jonka on tarkoitus painaa ruoka tasaisesti. Ylälevy on laskettava alimpaan asentoonsa, jotta ruoassa näkyvät grillausjäljet.

Kun ruoka on kypsää, avaa kansi kahvasta (8) vetämällä. Irrota ruoka muovilastalla. Älä koskaan käytä metallisia pihtejä tai veistä, sillä ne voivat vahingoittaa paistolevyjen tarttumaton pinoitetta.

Käytä kontaktigrillillä, kun haluat keittää jotain nopeasti tai kun etsit terveellistä grillaustapaa. Ruoka kypsyy nopeasti kontaktigrillissä, koska grillaat ruokaa molemmilta puolilta samanaikaisesti. Levyssä on öljyaukko reunan keskellä, joten rasva voi valua lihasta ja viemäroityä pelliltä.

Käytä avoimena grillinä

Aseta kontaktigrilli puhtaalle ja tasaiselle pinnalle, jolle aiot keittää.

Kun avattuna, ylempi ja alempi levy asettuvat linjaan muodostaen yhden suuren kypsennyspinnan. Avaa kontaktigrilli etsimällä saranan vapautusvipu (4) oikean varren kulmapainikkeesta.



Pida vasemmalla kädellä kiinni kahvasta (8)

ja liu'uta vipua oikealla kädellä itseesi päin. Työnnä kahva taaksepäin, kunnes kansi lepää tasaisesti tiskillä. Yksikkö pysyy tässä asennossa, kunnes nostat kahvan ja palautat sen suljettuun asentoon.

Käytä Kontaktigrillillä avoimena grillinä hampurilaisten, pihvien, siipikarjan (emme suosittele luullisen kanan kypsentämistä, koska se ei kypsyy tasaisesti avoimella grillillä), kalan ja vihannesten kypsentämiseen.

Avoimella grillillä kypsentäminen on monipuolisin tapa käyttää Kontaktigrillillä.

Avoimessa asennossa käytettävissä on kaksinkertainen pinta-ala grillaukseen.

Voit kypsentää erilaisia ruokia erillisillä grillilevyillä ilman makujen sekoittumista tai kypsentää suuria määriä samanlaista ruokaa.

Avoimien asento sopii myös erityyppisille ja eripaksuisille lihapaloille, jolloin voit kypsentää jokaisen palan mieleisiksesi.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Irrota Kontaktigrilli aina pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista. Yksikkö on helpompi puhdistaa hieman lämpimänä. Kontaktigrillillä ei tarvitse purkaa puhdistusta varten. Älä koskaan upota Kontaktigrillillä veteen tai sijoita sitä astianpesukoneeseen.

Pyyhi paistolevyt pehmeällä liinalla ruoka-ainejäämien poistamiseksi. Kiinni palaneille ruoka-ainejäämille purista hieman lämmintä vettä ja puhdistusainetta, ja puhdistu sitten hankaamattomalla muovisella hankaustyynyllä tai aseta märkä talouspaperi grillille kostuttaaksesi ruoantähteet.

Älä käytä mitään hankaavia aineita, jotka voivat naarmuttaa tai vahingoittaa tarttumaton pinoitetta.

Älä käytä metallisia välineitä ruoan irrottamiseen, sillä ne voivat vaurioittaa tarttumaton pintaa.

Pyyhi Kontaktigrillin ulkopinta vain kostealla liinalla. Älä puhdistu ulkopintaa hankaavalla sienellä tai teräsvillalla, sillä se vahingoittaa pintaa. Älä upota veteen tai muuhun nesteeseen.

Älä pese astianpesukoneessa.

Irrota ja tyhjennä valumispelti jokaisen käyttökerran jälkeen ja pese se lämpimällä saippuavedellä. Vältä hankaustyynyjen tai voimakkaiden pesuaineiden käyttöä, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

Huuho ja kuivaa huolellisesti puhtaalla, pehmeällä liinalla ja aseta takaisin paikoilleen.

SÄILYTYS

Irrota Kontaktigrilli aina pistorasiasta ennen varastointia.


Varmista aina, että Kontaktigrilli on viileä ja kuiva ennen varastointia.

Virtajohto voidaan kietoa alustan pohjan ympärille säilytystä varten.

TIEDOT VAARALLISUUDESTA YMPÄRISTÖLLE



Sähkö- ja elektroniikkalaitteissa (EEE) on materiaaleja, jotka

 voivat olla vaarallisia ja haitallisia terveydelle ja ympäristölle, jos

sähkö- ja elektroniikkaromua (WEEE) ei hävitetä asianmukaisesti. Tuotteet (ja niiden sisältämät paristot ja akut), joissa on rastilla yli vedetyn jäteastian symboli, ovat sähkö- ja elektroniikkalaitteita. Rastilla yli vedetty jäteastian symboli kertoo, että käytöstä poistettua laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana, vaan se tulee hävittää erillään.

CE IPX0

HUOLTOKESKUS

Huomaa: Tuotteen mallinumero on aina mainittava mahdollisessa yhteydenotossa. Mallinumeron voi tarkistaa tämän käyttöohjeen etusivulta ja tuotteen tyyppikilvestä.

www.schou.com

Valmistettu Kiinassa

Valmistaja:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

www.schou.com

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän käyttöohjeen sisältöä ei saa jäljentää kokonaan eikä osittain millään tavalla sähköisesti tai mekaanisesti, esimerkiksi valokopioimalla tai -kuvaamalla, kääntää tai tallentaa tiedontallennus- ja hakujärjestelmään ilman Schou Company A/S:n kirjallista lupaa.

Contact Grill

INTRODUCTION

To get the most out of your new product, please read this manual before use. Please also save the manual in case you need to refer to it at a later date.

TECHNICAL DATA

Voltage/frequency:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power rating:	2000 W
Grill surface:	2 × 29 x 24.5 cm
Cord length	1 m
Material:	Plastic and stainless steel
Adjustable temperature control, drip tray, indicator light, non-stick coating	



Class I: Must be plugged into an earthed socket.



CAUTION: Hot surfaces!

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance may be used by children over 8 years old and people with reduced sensitivity, or a physical or mental disability, as long as they are supervised or have been instructed in the use of the appliance in a safe manner and thus understand the associated risks.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- When the appliance is in use, children under 8 years must be kept away.
- Use only with the proper voltage.
- Only for household use.

- Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner.
- In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Contact Grill yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Contact Grill is used.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Unplug the unit when finished using.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
- Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

MAIN COMPONENTS



BEFORE FIRST USE

Grounded plug

To reduce the risk of electric shock this appliance has a grounded plug . If the plug does not fit fully into the electrical outlet contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way or use an adaptor.

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging
- Clean the cooking plates by wiping a sponge or cloth dampened in warm water.

Do not immerse the unit and do not run water directly onto the cooking surfaces.

Dry with a cloth or paper towel.

For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.

Notice: When your Contact Grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

USE

Preparing your Contact Grill

Close the Contact Grill and plug it into the wall outlet, you will notice that the power indicator (5) will turn on, indicating that the grill maker has begun preheating. As this time,

you can adjust Thermostat Knob (7) to set the temperature control to your desired setting: "MIN" for light colored food and "MAX" for darker food. To start, try a medium setting. After a few minutes, you will notice the ready light (6) turns on, which means the Contact Grill is now ready for cooking.

You can adjust the temperature lower or higher according to your preference.

The preheating process takes approximately 3 to 5 minutes to reach baking temperature.

When the ready light turns on, the Contact Grill is ready for use.

COOKING

Use as a Contact Grill

Set the Contact Grill Temperature Control (7) to your desired setting. At first, try a setting in the middle. You may later adjust it lower or higher according to your preference.

Use the Contact Grill as a contact grill to cook burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat and vegetables.

Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve grill marks on the selected foods.

When the food is cooked, use the handle (8) to open the lid. Remove the food with the help

of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.

Use the Grill-Toaster as a contact grill, when you want to cook something in a short amount of time or when you are looking for a healthy method of grilling. When cooked on the contact grill, food will cook quickly because you are grilling both sides of the food at the same time. There is an oil outlet in the middle of the edge of the baking pan, so that the fat can drip from the meat and drain from the plate.

Use as Open grill

Place the Contact Grill on a clean flat surface where you intend to cook.

When open, the upper and lower plates line up to create one large cooking surface. To open the Contact Grill, locate the hinge release lever (4) on the right arm angle button.



With your left hand on the handle (8), use your right hand to slide the lever toward you. Push the handle back until the cover rests flat on the counter. The unit will stay in this position until you lift the handle and return it to the closed position.

Use the Contact Grill as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish and vegetables.

Cooking on the open grill is the most versatile method of using the Contact Grill. In the open position, you have double the surface area for grilling.

You have the option of cooking different types of foods on separate grill plates, without combining their flavors, or cooking large amounts of the same type of food. The open position also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook each piece to your liking.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the Contact Grill and allow it to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. There is no need to disassemble the Contact Grill for cleaning. Never immerse the Contact Grill in water or place it in the dishwasher.

Wipe the cooking plates with a soft tissue to remove food residue. For baked on food residue, squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive, plastic scouring pad or place a piece of wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.

Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.

Do not use metal utensils to remove your foods, they can damage the non-stick surface.

Wipe the outside of the Contact Grill with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.

Do not place in the dishwasher.

Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

STORAGE

Always unplug the Contact Grill before storage. Always make sure the Contact Grill is cool and dry before storing.

The power cord can be wrapped around the bottom of base for storing.

ENVIRONMENTAL INFORMATION



Electric and electronic equipment (EEE) contains materials that could be dangerous and harmful to human health and the environment if the electrical and electronic waste

(WEEE) is not properly disposed of. Products (and batteries if included) marked with the crossed-out waste bin are electrical and electronic equipment. The crossed-out waste bin symbolises that the device must not be disposed of at the end of its service life together with household waste but must be disposed of separately.

CE IPX0

SERVICE CENTRE

Note: Please provide the product model number in connection with all inquiries. The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.
www.schou.com

Manufactured in China
Manufacturer:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

All rights reserved. The content of this manual may not be reproduced, either in full or in part, in any way by electronic or mechanical means, e.g. photocopying or publication, translated or saved in an information storage and retrieval system without written permission from Schou Company A/S.

Kontaktgrill

DE

EINFÜHRUNG

Damit Sie an Ihrem neuen Produkt möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen.

Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Produkts später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

TECHNISCHE DATEN

Spannung, Frequenz:	220–240 V, ~ 50–60 Hz
Nennleistung:	2000 W
Grillfläche:	2 × 29 × 24,5 cm
Kabellänge	1 m
Material:	Kunststoff und Edelstahl
Einstellbare Temperaturregelung, Tropfschale, Kontrollleuchte, Antihafbeschichtung	



Klasse I: Muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.



VORSICHT: Heiße Flächen!

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder mit körperlicher oder geistiger Behinderung benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen sind und die damit verbundenen Risiken kennen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur ab acht Jahren und nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Während das Gerät in Betrieb ist, müssen Kinder unter acht Jahren ferngehalten werden.
- Nur mit der richtigen Spannung verwenden.
- Nur für den Hausgebrauch geeignet.

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie es nur am Griff oder an den Knäufen an.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Kochgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da sonst Stromschlaggefahr besteht.
- Wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist strenge Überwachung erforderlich.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Das Gerät abkühlen lassen, bevor Teile angebracht oder entfernt und das Gerät gereinigt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder eine Fehlfunktion aufweist.
- Versuchen Sie niemals, den Kontaktgrill selbst zu reparieren, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur zu einer anerkannten Reparaturwerkstatt. Bei unsachgemäßem Zusammenbau besteht bei der Verwendung des Kontaktgrills die Gefahr eines Stromschlags.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder zu gewerblichen Zwecken.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und keine heiße Oberfläche berühren.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherdplatten oder in der Nähe eines beheizten Ofens.

- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung zu steuern.
- Lassen Sie beim Bewegen eines mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten gefüllten Geräts äußerste Vorsicht walten.

WICHTIGE BAUTEILE



1. Linker Hebel
2. Gehäuseoberseite
3. Rechter Hebel
4. Hebelstaste
5. Betriebsanzeige
6. Bereitschaftsanzeige
7. Thermostatknopf
8. Griff
9. Gehäuseunterteil
10. Antihaft-Grillplatte

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Geerdeter Stecker

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, verfügt dieses Gerät über einen geerdeten Netzstecker. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker. Verändern Sie den Stecker in keiner Weise und verwenden Sie keinen Adapter.

- Lesen Sie alle Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren

Nachschlagen auf.

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie die Backplatten mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm oder Tuch.

Das Gerät nicht eintauchen und kein Wasser direkt auf die Backplatten laufen lassen.

Trocknen Sie das Gerät mit einem Tuch oder mit Küchenpapier ab.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Backplatten leicht mit etwas Speiseöl oder

Kochspray einfeuten.

Hinweis: Beim ersten Erhitzen Ihres Kontaktgrills kann es zu leichtem Rauch oder Geruch kommen. Das ist bei vielen beheizbaren Geräten normal. Es hat keinen Einfluss auf die Sicherheit Ihres Geräts.

VERWENDUNG

Vorbereitung Ihres Kontaktgrills

Schließen Sie den Kontaktgrill und stecken Sie ihn in die Steckdose. Sie werden feststellen, dass die Betriebsanzeige (5) aufleuchtet, was anzeigt, dass der Grill mit dem Vorheizen begonnen hat. Zu diesem Zeitpunkt können Sie den Thermostatknopf (7) verstellen, um die Temperaturregelung auf die gewünschte Einstellung einzustellen: „MIN“ für helle Lebensmittel und „MAX“ für dunklere Lebensmittel. Versuchen Sie es zunächst mit einer mittleren Einstellung. Nach einigen Minuten werden Sie feststellen, dass die Bereitschaftsanzeige (6) aufleuchtet. Das bedeutet, dass der Kontaktgrill nun zum Grillen bereit ist.

Sie können die Temperaturen je nach Wunsch niedriger oder höher einstellen.

Der Vorheizvorgang dauert etwa 3 bis 5 Minuten, bis die Backtemperatur erreicht ist. Wenn die Bereitschaftsanzeige aufleuchtet, ist der Kontaktgrill bereit zur Verwendung.

KOCHEN

Verwendung als Kontaktgrill

Stellen Sie den Temperaturregler (7) des Kontaktgrills auf die gewünschte Einstellung ein. Versuchen Sie zunächst eine Einstellung in der Mitte. Sie können sie später nach Belieben niedriger oder höher einstellen.

Verwenden Sie den Kontaktgrill zum Garen von Burgern, knochenlosen Fleischstücken und dünnen Fleisch- und Gemüsescheiben.

Schließen Sie die obere Kochplatte, die über Scharnierarme verfügt, die dafür sorgen, dass das Essen gleichmäßig nach unten gedrückt wird. Um Grillstreifen auf den ausgewählten Lebensmitteln zu erzielen, muss die obere Platte vollständig abgesenkt werden.

Wenn das Essen gar ist, öffnen Sie den Deckel mit dem Griff (8). Entfernen Sie die Speisen mit einem Plastikspatel. Verwenden Sie dazu niemals eine Metallzange oder ein Messer, da diese die Antihafbeschichtung der Backplatten beschädigen können.

Nutzen Sie den Grill-Toaster als Kontaktgrill, wenn Sie schnell etwas zubereiten möchten

oder eine gesunde Grillmethode suchen.

Beim Kochen auf dem Kontaktgrill wird das Essen schnell gar, da beide Seiten des Essens gleichzeitig gegrillt werden. In der Mitte des Randes der Backform befindet sich ein Öl Ablauf, sodass das Fett aus dem Fleisch abtropfen und von der Platte abfließen kann.

Verwendung als offener Grill

Stellen Sie den Kontaktgrill auf eine saubere, ebene Fläche, auf der Sie grillen möchten.

Im geöffneten Zustand liegen die oberen und unteren Platten in einer Linie, sodass eine große Fläche entsteht. Um den Kontaktgrill zu öffnen, suchen Sie die Scharnierarmfreigabe (4) am rechten Armwinkelknopf.



Halten Sie mit der linken Hand den Griff (8) fest und ziehen Sie mit der rechten Hand den Hebel zu sich heran. Drücken Sie den Griff zurück, bis die Abdeckung flach auf der Theke aufliegt. Das Gerät bleibt in dieser Position, bis Sie den Griff anheben und es in die geschlossene Position zurückführen.

Verwenden Sie den Kontaktgrill als offenes Gitter, um Burger, Steaks, Geflügel (wir empfehlen nicht, Hähnchen mit Knochen zu garen, da es auf einem offenen Gitter nicht gleichmäßig gart), Fische und Gemüse zu garen.

Das Garen auf dem offenen Gitter ist die vielseitigste Methode, um den Kontaktgrill zu verwenden. In geöffneter Stellung haben Sie die doppelte Fläche zum Grillen.

Sie können verschiedene Lebensmittel auf separaten Grillplatten zubereiten, ohne dass sich die Aromen vermischen, oder große Mengen derselben Lebensmittelart kochen. Die offene Position ermöglicht es auch, verschiedene Fleischstücke mit unterschiedlichen Dicken zuzubereiten, sodass Sie jedes Stück nach Ihrem Geschmack garen können.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie immer den Stecker des Kontaktgrills und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Im leicht warmen Zustand lässt sich

das Gerät leichter reinigen. Der Kontaktgrill muss zur Reinigung nicht zerlegt werden. Tauchen Sie den Kontaktgrill niemals in Wasser und geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine. Wischen Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch ab, um Speisereste zu entfernen. Bei eingebrannten Speiseresten drücken Sie etwas warmes Wasser mit Reinigungsmittel darüber und reinigen Sie die Speisereste mit einem nicht scheuernden Kunststoff-Schwamm oder legen Sie ein Stück feuchtes Küchenpapier über das Gitter, um die Speisereste aufzuweichen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, welche die Antihafbeschichtung zerkratzen oder beschädigen könnten. Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Ihre Speisen zu entfernen, da sie die Antihaffläche beschädigen können. Wischen Sie die Außenseite des Kontaktgrills nur mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Außenseite nicht mit Scheuerschwämmen oder Stahlwolle, da diese die Oberfläche beschädigen würden. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Waschen Sie das Gerät niemals in der Spülmaschine. Entfernen und entleeren Sie die Tropfschale nach jedem Verwenden und waschen Sie die Schale in warmem, seifigem Wasser. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen oder scharfen Reinigungsmitteln, da diese die Fläche beschädigen können. Mit einem sauberen, weichen Tuch gründlich abspülen, trocknen und wieder einsetzen.

LAGERUNG

Stecken Sie den Kontaktgrill immer aus, bevor Sie ihn lagern. Stellen Sie sicher, dass der Kontaktgrill vor der Lagerung gekühlt und trocken ist. Das Netzkabel kann zur Aufbewahrung um den Sockel gewickelt werden.

ENTSORGUNG DES GERÄTES



Elektr(on)ische Geräte enthalten Materialien, die gefährlich und schädlich für die menschliche Gesundheit und die Umwelt sein können, wenn sie als Altgeräte nicht ordnungsgemäß entsorgt werden. Bei mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichneten Produkten (und möglicherweise enthaltenen Batterien) handelt es sich um elektr(on)ische Geräte. Die durchgestrichene Mülltonne weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll, sondern separat entsorgt werden muss.

CE IPX0

SERVICECENTER

Hinweis: Bei Anfragen stets die Modellnummer des Produkts angeben. Die Modellnummer finden Sie auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung und auf dem Typenschild des Produkts.
www.schou.com

Hergestellt in der
Volksrepublik China
 Hersteller:
 Schou Company A/S
 Nordager 31
 DK-6000 Kolding
www.schou.com

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung darf ohne die schriftliche Genehmigung von Schou Company A/S weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form unter Verwendung elektronischer oder mechanischer Hilfsmittel, wie zum Beispiel durch Fotokopieren oder Aufnahmen, wiedergegeben, übersetzt oder in einem Informationsspeicher und -abrufsystem gespeichert werden.

Kontaktgrill

SISSEJUHATUS

Uue toote parimaks kasutamiseks tutvuge palun eelnevalt käesoleva juhendiga. Hoidke kasutusjuhend hilisemaks kasutamiseks alles.

TEHNILISED ANDMED

Pinge/sagedus:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Nimivõimsus:	2000 W
Grillipind:	2 × 29 × 24,5 cm
Juhtme pikkus	1 m
Materjal:	plast ja roostevaba teras
Reguleeritav temperatuuri reguleerimine, tilgapüüdur, märgutuli, mittenakkuv kate	



Klass I: tuleb ühendada maandatud pistikupesassa.



ETTEVAATUST. Kuumi pindu!

OHUTUSALASED ERIJUHISED

- Seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja inimesed, kellel on vähenenud tundlikkus või füüsiline või vaimne puue, kui neid juhendatakse või neid on juhendatud seadme ohutul viisil kasutamiseks ja seega nad suudavad mõista sellega seotud riske.
- Lapsi tuleb valvata tagamaks, et nad ei mängi seadmega
- Puhastust ja kasutaja hooldust ei tohi lapsed teha, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelvalve all.
- Kui seade on kasutusel, tuleb alla 8-aastased lapsed hoida eemal.
- Kasutage ainult õige nimipingega.

- Ainult majapidamises kasutamiseks.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe.
- Elektrilöögiohu eest kaitsmiseks ärge kastke kaablit, pistikut ega küpsetusosa vette ega mõnda muusse vedelikku.
- Kui mis tahes seadet kasutatakse laste poolt või laste läheduses, on vajalik range järelevalve.
- Kui seadet ei kasutata ja enne puhastamist tõmmake see pistikupesast välja. Lase seadmel maha jahtuda enne osade paigaldamist või eemaldamist ning enne seadme puhastamist.
- Ärge kasutage seadet, millel on kahjustus, millel esineb väärtalitlus või mis on mingil viisil kahjustatud.
- Elektrilöögiohu vältimiseks ärge kunagi püüdke kontaktgrilli ise parandada. Viige see ülevaatuseks ja parandamiseks volitatud teenindusse. Vale kokkupanek võib kontaktgrilli kasutamisel tekitada elektrilöögiohtu.
- Tootja poolt soovitamata lisaseadme kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilööki või kehavigastuste ohtu.
- Ärge kasutage välistingimustes ega kommertseesmärkidel.
- Ärge laske toitejuhtmel üle laua või leti rippuda või puutuda kokku kuumade pindadega.
- Ärge asetage seda kuuma gaasi- või elektripõleti peale või selle lähedusse või kuumutatud ahju.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui olete kasutamise lõpetanud.
- Ärge kasutage seadet muul otstarbel kui ettenähtud.

- Ärge proovige kasutada seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Kuuma õli või muid kuumasid vedelikke sisaldava seadme liigutamisel tuleb olla äärmiselt ettevaatlik.

PÕHIKOMPONENDID

1. Vasak tõstehoob
2. Pealmine korpus
3. Parempoolne tõstehoob
4. Tõstehoova nupp
5. Toitelamp
6. Valmisoleku valgusindikaator
7. Termostaadi nupp
8. Sang
9. Alumine korpus
10. Mittenakkuv grilliplaat



ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Maandatud pistik

Elektrilöögiohu vähendamiseks on seadmel maandatud pistik. Kui pistik ei sobi täielikult elektripistikupessa, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole. Ärge muutke pistikut mingil moel ega kasutage adapterit.

- Lugege kõik juhised hoolikalt läbi ja hoidke need edaspidiseks kasutamiseks alles.
- Eemaldage kogu pakend
- Puhastage küpsetusplaate sooja veega niisutatud käsna või lapiga.

Ärge kastke seadet vette ja ärge suunake vett otse küpsetuspinnale.

Kuivatage lapiga või paberrätikuga.

Parima tulemuse saavutamiseks määrige küpsetusplaate vähese toiduõli või pihustiga.

Märkus! Kui teie kontaktgrilli esmakordselt kuumutatakse, võib see eraldada kerget suitsu või lõhna. See on paljude kütteseadmete puhul tavaline. See ei mõjuta teie seadme ohutust.

KASUTAMINE

Kontaktgrilli ettevalmistamine

Sulgege kontaktgrill ja ühendage see seinakontakti. Märkate, et toiteindikaator (5) süttib, mis näitab, et grill on hakanud eelsoojenema. Sellel ajal saate termostaadi nuppu (7) reguleerida, et temperatuuri reguleerimine seataks soovitud seadistusele: „MIN“ heledama toidu jaoks ja „MAX“ tumedama toidu jaoks. Alustuseks proovige keskmist seadistust. Mõne minuti pärast süttib valmisoleku valgusindikaator (6), mis tähendab, et kontaktgrill on nüüd küpsetamiseks valmis. Saate temperatuuri vastavalt oma eelistustele

madalamaks või kõrgemaks reguleerida. Eelsoojendusprotsess kestab umbes 3–5 minutit, et saavutada küpsetustemperatuur. Kui valmisoleku valgusindikaator süttib, on kontaktgrill kasutusvalmis.

TOIDUVALMISTAMINE

Kasutage kontaktgrilli

Seadke kontaktgrilli temperatuuri reguleerimine (7) soovitud seadistusele. Alguses proovige keskmist seadistust. Hiljem saate seda vastavalt oma eelistustele madalamaks või kõrgemaks reguleerida.

Kasutage kontaktgrilli burgerite, kondita lihatükide ning õhukeste liha- ja köögiviljade küpsetamiseks.

Sulgege ülemine küpsetusplaat, millel on ujuv hing, mis on loodud toidu ühtlaseks surumiseks. Grillijälgede saamiseks tuleb ülemine plaat täielikult alla lasta.

Kui toit on valmis, avage kaas käepideme (8) abil. Eemaldage toit plastspaatli abil. Ärge kunagi kasutage metallist tange või nuga, sest need võivad kahjustada küpsetusplaatide nakkumatut kaitsekihti.

Kasutage grill-rösterit kontaktgrillina siis, kui soovite midagi kiiresti valmistada või kui otsite tervislikku grillimise meetodit. Kontaktgrillil küpsetades valmib toit kiiresti, kuna grillite toidu mõlemalt poolt korraga. Küpsetusplaadi serva keskel on õli väljalaskeava, et rasv saaks lihast tilkuda ja plaadilt äravoolata.

Kasutage avatud grillina

Asetage kontaktgrill puhtale ja tasasele pinnale, kuhu kavatsete toitu valmistada.

Avatuna joonduvad ülemine ja alumine plaat ühe suure küpsetuspinna moodustamiseks. Kontaktgrilli avamiseks leidke parempoolse käepideme nupu juurest hinge vabastushoob (4).



Hoides vasakut kätt käepidemel (8), libistage parema käega kangi enda poole. Lükake käepide tagasi, kuni kaas toetub tasaselt

tööpinnale. Seade jääb sellesse asendisse, kuni tõstate käepideme ja viite selle tagasi suletud asendisse.

Kasutage kontaktgrilli lahtise grillina burgerite, steikide, linnuliha (me ei soovita küpsetada kondiga kana, kuna see ei küpse ühtlaselt), kala ja köögiviljade küpsetamiseks.

Avatud grillimismeetod on kontaktgrilli kõige mitmekülgsem kasutusviis. Avatud asendis on teil grillides kahekordne pind.

Teil on võimalus küpsetada erinevat tüüpi toite eraldi grilliplaatidel, ilma nende maitseid segamata, või küpsetada suuri koguseid sama tüüpi toidujääke. Avatud asend võimaldab küpsetada erineva paksusega lihatükke, nii et võite iga tüki küpsetada oma maitse järgi.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Eemaldage alati kontaktgrill vooluvõrgust ja laske sellel enne puhastamist maha jahtuda. Seadet on kergem puhastada, kui see on veidi soe. Kontaktgrilli puhastamiseks ei ole vaja seda lahti võtta. Ärge kunagi kastke kontaktgrilli vette ega pange seda nõudepesumasinasse.

Pühkige küpsetusplaate pehme lapiga, et eemaldada toidujäägid. Küpsetatud toidujääkide korral pigistage veidi sooja vett koos pesuvahendiga toidujääkidele, seejärel puhastage mitteabrsiivse plastist küürimispadjaga või asetage märg köögipaber grillile, et toidujääke niisutada.

Ärge kasutage midagi abrsiivset, mis võib kriimustada või kahjustada nakkumatut kaitsekihti.

Ärge kasutage toidu eemaldamiseks metallist tööriistu, need võivad nakkumatut pinda kahjustada.

Pühkige kontaktgrilli väliskülge ainult niiske lapiga. Ärge puhastage väliskülge abrsiivse puhastusvahendi või terasvillaga, sest see kahjustab viimistlust. Ärge kastke seda vette või mõnda muusse vedelikku.

Ärge pange nõudepesumasinasse.

Pärast iga kasutuskorda eemaldage ja tühjendage tilgapüüdur ning peske see soojas seebivees. Vältige abrsiivsete puhastusvahendite või puhastuslappide kasutamist, kuna need võivad pinda kahjustada.

Loputage ja kuivatage hoolikalt puhta ja pehme lapiga ning pange tagasi.

HOIDMINE

Enne hoiulepanekut eemaldage kontaktgrill alati vooluvõrgust.

Veenduge alati, et kontaktgrill on enne hoiulepanekut jahtunud ja kuiv.

Toitejuhtme saab hoiustamiseks ümber toitealuse alumise osa keerata.

KESKKONNAALANE TEAVE



Elektri- ja elektroonikaseadmed (EEE) sisaldavad materjale, mis võivad olla ohtlikud ja kahjustada inimeste tervist ja keskkonda, kui elektri- ja elektroonikaromusid

(WEEE) ei kõrvaldata nõuetekohaselt.

Läbikriipsutatud prügikastiga tähistatud tooted (ja kaasa antud patareid) on elektri- ja elektroonikaseadmed. Läbikriipsutatud prügikast sümboliseerib seda, et seadet ei tohi kasutusaja lõppedes kõrvaldada koos majapidamisjäätmetega, vaid see tuleb eraldi utiliseerida.



TEENINDUSKESKUS

Pidage mees: märkida kõikide päringute puhul ära toote mudelinumber. Mudelinumber on toodud ära käesoleva juhendi kaanel ning toote nimisildil.

www.schou.com

Toodetud Hiina
Rahvavabariigis
Tootja:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Kõik õigused kaitstud. Käesolevat kasutusjuhendit ei tohi ilma ettevõtte Schou Company A/S eelneva kirjaliku nõusolekuta paljundada ei osaliselt ega täielikult, elektrooniliselt või mehaaniliselt (näiteks fotokoopia või skaneering), tõlkida ega hoida andmebaasis ja otsingusüsteemis.

Parrilla de Contacto

ES

INTRODUCCIÓN

Para sacar el máximo provecho a su nuevo producto, lea este manual de instrucciones antes de usarlo. Por favor, guarde este manual en caso de que necesite consultarlo en un momento posterior.

DATOS TÉCNICOS

Tensión/frecuencia:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia nominal:	2000 W
Superficie de la Parrilla:	2 × 29 × 24,5 cm
Longitud del cable	1 m
Material:	Plástico y acero inoxidable
Control de temperatura ajustable, bandeja de goteo, luz indicadora, revestimiento antiadherente.	



Clase I: Debe conectarse a un enchufe con toma de tierra.



ATENCIÓN: ¡Superficies Calientes!

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con sensibilidad reducida, o con una discapacidad física o mental, siempre y cuando estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y, por lo tanto, hayan comprendido los riesgos asociados.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Cuando el aparato esté en uso, los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados.

- Usar solo con la tensión adecuada.
- Solo para uso doméstico.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas.
- Para protegerse de posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua ni en ningún otro líquido.
- Se requiere supervisión en caso de uso de cualquier aparato por parte de los niños o cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- No ponga en funcionamiento ningún aparato que tenga una avería o esté dañado de alguna manera.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar la Parrilla de Contacto usted mismo. Llévelo a un servicio técnico autorizado para que lo inspeccionen y lo reparen. Un montaje incorrecto podría suponer un riesgo de descarga eléctrica al utilizar la Parrilla de Contacto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones.
- No utilice el aparato al aire libre ni con fines comerciales.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que esté en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
- Desenchufe el aparato cuando termine de utilizarlo.

- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- El aparato no está diseñado para el uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Se deben extremar las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.

COMPONENTES PRINCIPALES

1. Palanca de Elevación Izquierda
2. Carcasa superior
3. Palanca de Elevación Derecha
4. Botón de la Palanca de Elevación
5. Luz de Encendido
6. Luz de Preparado
7. Perilla del Termostato
8. Mango
9. Carcasa inferior
10. Placa de Parrilla Antiadhesiva



ANTES DEL PRIMER USO

Enchufe con toma de tierra

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene un enchufe con toma de tierra. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera ni utilice un adaptador.

- Lea atentamente todas las instrucciones y consérvelas para poder consultarlas en el futuro.
- Retire todo el embalaje
- Limpie las placas de cocción pasando una esponja o un paño humedecido en agua tibia.

No sumerja el aparato ni deje correr agua directamente sobre las planchas.

Séquelo con un paño o papel de cocina.

Para obtener unos resultados óptimos, cubra ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite de cocina o spray de cocina.

Aviso: Cuando utilice la Parrilla de Contacto por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos con sistema calefactor. Esto no afecta a la seguridad del aparato.

USO

Preparación de su Parrilla de Contacto

Cierre la Parrilla de Contacto y enchúfela a la salida de pared. Notará que el indicador de

encendido (5) se encenderá, indicando que la parrilla ha comenzado a precalentarse. En este momento, puede ajustar la Perilla del Termostato (7) para establecer el control de temperatura a su preferencia: «MIN» para alimentos de color claro y «MAX» para alimentos más oscuros. Para comenzar, pruebe con una configuración media. Después de unos minutos, notará que la luz de preparado (6) se enciende, lo que significa que la Parrilla de Contacto ahora está lista para cocinar.

Puede ajustar la temperatura más baja o más alta según lo desee.

El proceso de precalentamiento tarda aproximadamente entre 3 y 5 minutos para alcanzar la temperatura de cocción. Cuando se enciende la luz de preparado, la Parrilla de Contacto está lista para usarse.

COCINAR

Use como Parrilla de Contacto

Ajuste el control de temperatura de la Parrilla de Contacto (7) a la configuración deseada. Primero, pruebe una configuración intermedia. Luego puede ajustarla más baja o más alta según sus preferencias.

Utilice la Parrilla de Contacto como parrilla de contacto para cocinar hamburguesas, trozos de carne deshuesados y cortes finos de carne y verduras.

Cierre la placa de cocción superior, que tiene una bisagra flotante diseñada para presionar uniformemente los alimentos. La placa superior debe estar completamente bajada para lograr marcas de parrilla en los alimentos seleccionados.

Cuando la comida esté cocida, utilice el mango (8) para abrir la tapa. Retire la comida con la ayuda de una espátula de plástico. No utilice nunca pinzas metálicas o un cuchillo, ya que estos podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.

Utilice el Grill-Toaster como parrilla de contacto cuando quiera cocinar algo en poco tiempo o cuando busque un método saludable de asar. Cuando se cocina en la parrilla de contacto, los alimentos se cocinarán rápidamente porque se asan ambos lados de la comida al mismo tiempo. En el medio del borde de la bandeja para hornear hay una salida de aceite, para que la grasa pueda gotear de la carne y drenarse del plato.

Usar como Parrilla Abierta

Coloque la Parrilla de Contacto sobre una superficie limpia y plana donde quiera cocinar.

Cuando está abierta, las placas superior e inferior se alinean para crear una gran superficie de cocción. Para abrir la Parrilla de Contacto, ubique la palanca de liberación de la bisagra (4) en el botón de ángulo del brazo derecho.



Con la mano izquierda en el mango (8), use la mano derecha para deslizar la palanca hacia usted. Empuje el mango hacia atrás hasta que la tapa quede plana sobre la encimera. La unidad permanecerá en esta posición hasta que levante el mango y lo regrese a la posición cerrada.

Utilice la Parrilla de Contacto como parrilla abierta para cocinar hamburguesas, filetes, aves (no recomendamos cocinar pollo con hueso, ya que no se cocina de manera uniforme en una parrilla abierta), pescado y verduras.

Cocinar a la parrilla abierta es el método más versátil de utilizar la Parrilla de Contacto. En la posición abierta se tiene el doble de superficie para asar.

Se tiene la opción de cocinar diferentes tipos de alimentos en placas de grill separadas, sin combinar sus sabores, o cocinar grandes cantidades del mismo tipo de alimento. La posición abierta también admite diferentes cortes de carne con distintos grosores, lo que permite cocinar cada pieza a su gusto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe siempre la Parrilla de Contacto y deje que se enfríe antes de limpiarla. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente tibia. No es necesario desmontar la Parrilla de Contacto para limpiarla. Nunca sumerja la Parrilla de Contacto en agua ni la coloque en el lavavajillas.

Limpie las planchas de cocción con un paño suave para eliminar los residuos de comida. Para los residuos de comida pegados, vierta un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre ellos y luego limpie con un estropajo de plástico no abrasivo o coloque un trozo de papel de cocina húmedo sobre la parrilla para humedecer los residuos de comida.

No utilice ningún producto abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente.

No use utensilios metálicos para retirar sus alimentos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

Limpie el exterior de la Parrilla de Contacto solo con un paño húmedo. No limpie el exterior con ningún estropajo abrasivo o lana de acero, ya que podría dañar el acabado. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

No la introduzca en el lavavajillas.

Retire y vacíe la bandeja de goteo después de cada uso y lávela con agua tibia y jabón. Evite el uso de estropajos o detergentes fuertes, ya que pueden dañar la superficie.

Enjuague y seque completamente con un paño limpio y suave, y vuelva a colocarlo.

ALMACENAMIENTO

Desenchufe siempre la Parrilla de Contacto antes de almacenarla.

Asegúrese siempre de que la Parrilla de Contacto esté fría y seca antes de guardarla.

El cable de alimentación puede enrollarse en la parte inferior de la base para guardarlo.

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL



Los aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) contienen materiales que podrían ser peligrosos y nocivos para la salud de las personas y el medio ambiente si los residuos eléctricos y electrónicos (RAEE) no se eliminan adecuadamente. Los productos (y las baterías si vienen incluidas) marcados con un cubo de basura tachado son equipos eléctricos y electrónicos. El cubo de basura tachado simboliza que el aparato no debe eliminarse al final de su vida útil junto con la basura doméstica, sino que debe desecharse por separado.

CE IPX0

CENTRO DE SERVICIO

Nota: Por favor, cite el número de modelo del producto relacionado con todas las preguntas.

El número de modelo se muestra en la parte frontal de este manual y en la placa de características del producto.

www.schou.com

Fabricado en la R.P.C.

Fabricante:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

www.schou.com

Todos los derechos reservados. El contenido de este manual no

puede ser reproducido, ni total ni tampoco parcialmente, de

cualquier forma por medios electrónicos o mecánicos, por ejemplo,

fotocopias o publicación, traducción o guardado en un almacén de

información y sistema de recuperación, sin la previa autorización por

escrito de Schou Company A/S.

Contactgrill

INLEIDING

Om het beste uit uw nieuwe product te halen, gelieve deze instructies voor gebruik door te lezen. Bewaar de handleiding voor het geval u deze op een later moment wilt raadplegen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning/frequentie:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Nominaal vermogen:	2000 W
Grilloppervlak:	2 × 29 × 24,5 cm
Snoerlengte	1 m
Materiaal:	Kunststof en RVS
Instelbare temperatuurregeling, lekbak, Ledindicator, antiaanbaklaag	



Klasse I: Moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.



VOORZICHTIG: Hete oppervlakken!

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een verminderde gevoeligheid of een lichamelijke of geestelijke beperking mogen het apparaat gebruiken op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat op een veilige manier te bedienen en aldus de bijbehorende risico's hebben begrepen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Wanneer het apparaat in gebruik is, moeten kinderen

jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Alleen gebruiken met de juiste spanning.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgreep of knoppen.
- Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u het netsnoer, de stekker of het kookgedeelte niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
- Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de nabijheid van kinderen.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt, en voordat u het reinigt.
- Een apparaat dat op enigerlei wijze is beschadigd of niet goed werkt mag niet worden gebruikt.
- Probeer de Contactgrill nooit zelf te repareren om het risico van een elektrische schok te vermijden. Breng het naar een erkend servicestation voor onderzoek en reparatie. Bij onjuiste montage bestaat er risico op een elektrische schok bij gebruik van de Contactgrill.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
- Niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden gebruiken.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete

gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u klaar bent.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik de apparaten niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen.

HOOFDONDERDELEN

1. Linker hefhendel
2. Bovenste behuizing
3. Rechter hefhendel
4. Hefhendelknop
5. Stroomlampje
6. Klaar-lampje
7. Thermostaatknop
8. Handgreep
9. Onderste behuizing
10. Grillplaat met antiaanbaklaag



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Gearde stekker

Om het risico op een elektrische schok te verkleinen, is dit apparaat voorzien van een gearde stekker. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker op geen enkele manier en gebruik geen adapter.

- Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de gehele verpakking

- Maak de bakplaten schoon met een spons of doek die met warm water is bevochtigd.

Dompel het apparaat niet onder en zorg dat er geen water direct op de bakplaten komt.

Droog af met een doek of een papieren handdoek.

Voor het beste resultaat smeert u de bakplaten in met een kleine hoeveelheid bakolie of bakspray.

Kennisgeving: Wanneer uw Contactgrill voor het eerst wordt verwarmd, kan deze een lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal bij veel

verwarmingsapparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

GEBRUIK

Uw Contactgrill voorbereiden

Sluit de Contactgrill en steek de stekker in het stopcontact. U zult merken dat de aan-uitindicator (5) gaat branden, wat aangeeft dat de Contactgrill is begonnen met voorverwarmen. Op dit moment kunt u de thermostaatknop (7) zo instellen dat de temperatuurregeling op de gewenste stand staat: 'MIN' voor lichte etenswaren en 'MAX' voor donkerdere etenswaren. Probeer om te beginnen een gemiddelde stand. Na een paar minuten zult u merken dat het klaar-lampje (6) gaat branden, wat betekent dat de Contactgrill nu klaar is voor gebruik.

U kunt de temperaturen naar wens hoger of lager instellen.

Het voorverwarmen duurt ongeveer 3 tot 5 minuten om de baktemperatuur te bereiken. Wanneer het klaar-lampje gaat branden, is de Contactgrill klaar voor gebruik.

KOKEN

Gebruik als Contactgrill

Stel de temperatuurregeling van de Contactgrill (7) in op de gewenste stand. Probeer eerst een instelling in het midden. Later kunt u deze naar wens lager of hoger instellen.

Gebruik de Contactgrill als contactgrill om hamburgers, stukken vlees zonder bot en dunne sneetjes vlees en groenten te bereiden.

Sluit de bovenste kookplaat. Deze heeft een zevend scharnier dat is ontworpen om het voedsel gelijkmatig aan te drukken. De bovenplaat moet helemaal naar beneden worden gebracht om grillstrepen op de geselecteerde gerechten te krijgen.

Wanneer het eten gaar is, gebruik je de handgreep (8) om het deksel te openen. Verwijder het voedsel met behulp van een plastic spatel. Gebruik nooit een metalen tang of een mes; deze kunnen de antiaanbaklaag van de kookplaten beschadigen.

Gebruik de Grill-Toaster als contactgrill wanneer u in korte tijd iets wilt koken of wanneer u op zoek bent naar een gezonde grillmethode. Wanneer etenswaren op de contactgrill worden bereid, gaat het koken snel omdat beide zijden van de etenswaren tegelijk worden gegrild. In het midden van de rand van de bakplaat bevindt zich een olieaflaat, zodat het vet van het vlees kan druipen en van de plaat kan

weglopen.

Gebruik als open grill

Plaats de contactgrill op een schoon, vlak oppervlak op de plek waar u wilt koken.

Wanneer de grill open is, vormen de boven- en onderplaat samen één groot kookoppervlak. Om de contactgrill te openen, zoekt u de scharnierontgrendelingshendel (4) op de rechterarmhoekknop.



Plaats uw linkerhand op de handgreep (8) en gebruik uw rechterhand om de hendel naar u toe te schuiven. Duw de handgreep naar achteren totdat het deksel plat op het aanrecht rust. Het apparaat blijft in deze positie totdat u de handgreep omhoog tilt en het weer in de gesloten positie zet.

Gebruik de contactgrill als een open grill om hamburgers, biefstuk, gevogelte (we raden af om kip met bot te koken, omdat dit niet gelijkmatig gaart op een open grill), vis en groenten te bereiden.

Koken op de open grill is de meest veelzijdige manier om de contactgrill te gebruiken. In de open stand heeft u een dubbel kookoppervlak. U heeft de optie om verschillende soorten etenswaren op afzonderlijke grillplaten te koken zonder dat de smaken zich vermengen of om grote hoeveelheden van hetzelfde soort etenswaren te koken. De open stand biedt ook ruimte voor verschillende stukken vlees met variërende diktes, zodat u elk stuk naar wens kunt bereiden.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUDEN

Trek altijd de stekker van de contactgrill uit het stopcontact en laat hem afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Het apparaat is gemakkelijker schoon te maken als het een beetje warm is. Het is niet nodig om de contactgrill voor reiniging uit elkaar te halen. Dompel de contactgrill nooit in water en plaats hem niet in de vaatwasser.

Veeg de kookplaten af met een zachte doek om

etensresten te verwijderen. Voor vastgekoekte etensresten kunt u wat warm water met reinigingsmiddel over de resten knijpen en deze vervolgens reinigen met een niet-schurende, plastic schuurspons of een stuk nat keukenpapier over de grill leggen om de resten vochtig te maken.

Gebruik geen schurende middelen die de antiaanbaklaag kunnen bekrassen of beschadigen.

Gebruik geen metalen keukengerei om uw etenswaren te verwijderen, ze kunnen het antiaanbaklaagoppervlak beschadigen.

Veeg de buitenkant van de contactgrill alleen af met een vochtige doek. Maak de buitenkant niet schoon met een schuurspons of staalwol; dit beschadigt de afwerking. Niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.

Niet geschikt voor de vaatwasser.

Verwijder de lekbak na elk gebruik en was deze met warm water en zeep. Vermijd het gebruik van schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

Spoel en droog grondig af met een schone, zachte doek en plaats het terug.

OPSLAG

Trek altijd de stekker van de contactgrill uit het stopcontact voordat u hem opbergt.

Zorg ervoor dat de contactgrill altijd koel en droog is voordat u hem opbergt.

Het netsnoer kan om de onderkant van de voedingsplaat worden gewikkeld voor opslag.

MILIEU-INFORMATIE



Elektrische en elektronische apparatuur (EEA) bevat materialen die mogelijk gevaarlijk en schadelijk

is voor de menselijke gezondheid en het milieu, indien enigerlei afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) niet correct wordt afgevoerd. Producten (en eventueel meegeleverde batterijen) die met de doorkruiste afvalbak zijn gemarkeerd, zijn elektrische of elektronische apparatuur. De doorkruiste afvalbak betekent dat het apparaat niet samen met huishoudelijk afval mag worden weggegooid aan het einde van de levensduur, maar dat het apparaat apart moet worden weggegooid.



SERVICE CENTRE

Let op: Vermeld bij alle vragen het productmodelnummer.

Het modelnummer staat op de voorkant van deze handleiding en op het producttypeplaatje.

www.schou.com

Vervaardigd in P.R.C.

Fabrikant:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

www.schou.com

Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze handleiding mag op geen enkele wijze, noch volledig noch in delen, elektronisch of mechanisch gereproduceerd worden, bijv. kopiëren of publicatie, vertaald of opgeslagen in een informatie-opslag- en ontsluitingssysteem zonder schriftelijke toestemming van Schou Company A/S.

DAY USEFUL EVERY DAY

