

biber

Elektro-Plancha-Grill Linos, Edelstahl



Anleitung
Instructions

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses in Frankreich hergestellten hochwertigen Elektro-Plancha-Grills! Sie haben sich für ein Gerät entschieden, das die besten technischen Leistungsmerkmale mit großem Bedienkomfort verbindet. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Sicherheitshinweise

Bitte halten Sie sich genau an diese Sicherheitshinweise, um jegliche Brand-, Stromschlag- oder Verbrennungsgefahr und andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Bei der Bedienung dieses Geräts müssen immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, z.B.:

- Berücksichtigen Sie immer die Bedienungsanleitung, die stets mit dem Gerät aufbewahrt werden muss.
- Stellen Sie das Gerät immer unter Beachtung der Sicherheitshinweise auf. Der Grill muss in einem Abstand von mindestens 10 cm zur Wand aufgestellt werden.
- Dieses Gerät ist für eine Nutzung im Außenbereich bestimmt.
- Schützen Sie das Gerät vor direktem Sonnenlicht, Frost und Feuchtigkeit.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt in Reichweite von Kindern oder motorisch beeinträchtigten Personen stehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, wenn es in Betrieb ist oder wenn die Kochfläche noch heiß ist.
- Prüfen Sie, ob das Gerät ausgeschaltet ist (0), bevor Sie es ein- oder ausstecken.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Grills. Die Temperatur der heißen Flächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie immer die Bedienungsknöpfe.

- Verwenden Sie das Gerät nur im Rahmen seines bestimmungsgemäßen Gebrauchs.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Anrichte oder der Arbeitsfläche hängen und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den warmen Flächen.
- Der Grill darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Achten Sie während des Gebrauchs darauf, nicht die Belüftungsdüsen des Geräts zu verstopfen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit, um Stromschläge zu vermeiden.
- Lassen Sie den Grill nur von einer qualifizierten Person reparieren.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Vergessen Sie nicht, das Gerät nach Gebrauch auszustecken, bevor Sie es reinigen.

Inhalt

- Eine Grillplatte
- Ein Holzschaber
- Bedienungsanleitung



- 1 Betriebs-Kontrolllampe
- 2 Thermostat-Kontrolllampe
- 3 Thermostat
- 4 Saft- und Fettaustrittsbohrungen
- 5 Fettauffangbehälter
- 6 Gewölbter Griff aus eloxiertem Aluminium zum Aufhängen des Grillbestecks

Bestimmungsmäßiger Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät zum Grillen und schnellen Anbraten von Fleisch, Würstchen, Fisch, Krustentieren, Gemüse, Zwiebeln und auch Spiegeleiern oder Omeletts.

Betriebsart

Dieser Elektro-Plancha-Grill besteht aus einer robusten Bratplatte aus Edelstahl. Aufgrund ihrer glatten Oberfläche gewährleistet die Platte eine direkte Übertragung der Wärme an das Bratgut ohne Wärmeverlust in der Mitte oder am Rand dank der Incoloy-Heizstäbe, die die gesamte Bratfläche abdecken.

Zum Einschalten und Vorheizen der Platte müssen Sie nur den Bedienungsknopf des Thermostats (3) in die gewünschte Position drehen. Wenn die Thermostat-Kontrolllampe (2) aufleuchtet, ist Ihr Grillgerät betriebsbereit.

Während des Bratens kann die Temperatur mit dem Bedienungsknopf des Thermostats (3) reguliert werden, um ein Überbraten des Bratguts zu vermeiden. Die orangefarbene Kontrolllampe (2) zeigt Ihnen die Heizzeiten an.

Das Fleisch wird bei einer Temperatur zwischen 250 °C und 300 °C gebraten.

Ihr Gerät ist mit einer komplett herausnehmbaren Schublade (5) zur Entfernung von Bratensaft und Fett ausgestattet. Sie muss regelmäßig geleert werden. Es wird empfohlen, vor dem Anbraten etwas Wasser in die Schublade zu geben, um diese besser reinigen zu können und zu verhindern, dass nach dem Essen das Fett auf dem Schubladenboden fest wird.

Verwenden Sie das Gerät nie ohne Fettauffangbehälter (5).

Betrieb und Handhabung

1. Installation/Montage

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Schutzhülle und dem Verpackungskarton.
- Stellen Sie den Grill auf eine gerade und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie den Grill niemals in die Nähe einer Wand oder Trennwand aus brennbarem Material, selbst wenn diese sehr gut isoliert ist.
- Entfernen Sie das Etikett und das rote Etikett auf der Platte sowie die Schutzfolie, in die das Gerät eingehüllt ist, sowie die Folie um den Fettauffangbehälter (5). Verwenden Sie ein Lösungsmittel, wie z.B. Aceton, oder andere Lösungsmittel zur Entfernung der Etiketten.

2. Erstinbetriebnahme

- Erhitzen Sie bei der ersten Nutzung Ihre Platte im Außenbereich für eine Dauer von etwa 30 Minuten, um den Restrauch des Produktionsöls von den Metallteilen zu entfernen. Dadurch kann einige Minuten lang ein leichter Geruch freigesetzt werden.
- Das Gerät muss dabei nicht bei voller Leistung eingeschaltet sein: Die Temperatur muss auf das Bratgut angepasst werden, um den Energieverbrauch einzuschränken.
- *Erstreinigung*
Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (vgl. Reinigung).

Anschluss des Geräts

- Stellen Sie sicher, dass die Spannung und die Frequenz des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmt.
- Achten Sie immer darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker nicht beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass jeder Bedienungsknopf in Position 0 ist.
- Rollen Sie das Netzkabel immer vollständig ab und stecken Sie es in eine geerdete Steckdose.
- Das Gerät ist angeschlossen.

HINWEIS Beim Anschluss des Grills an eine Steckdose ohne Schutzleiter oder direkt an das Stromnetz sollte der Anschluss des Geräts von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.

Nutzung des Geräts

3. Bedienelemente und Anzeige

Bedienung/Anzeige	Funktion
Thermostat (3)	Einschalten des Geräts und Einstellung der Temperatur
Grüne Kontrolllampe (1)	Gerät eingeschaltet (Kontrolllampe leuchtet) Gerät ausgeschaltet (Kontrolllampe aus)
Orangefarbene Kontrolllampe (2)	Erwärmen der Platte (Kontrolllampe leuchtet) Gewünschte Temperatur erreicht (Kontrolllampe aus)

- *Verwenden Sie das Gerät nie ohne Fettauffangbehälter (5).*

Inbetriebnahme

Drehen Sie das Thermostat (3) in die gewünschte Position: Die grüne Kontrolllampe (1) leuchtet auf, das Gerät ist in Betrieb. Und die orangefarbene Kontrolllampe (2) leuchtet: Die Platte erwärmt sich.

Sobald die orangefarbene Thermostat-Kontrolllampe (2) erlischt, hat die Bratplatte die gewünschte Temperatur erreicht.

Ölen Sie die Platte vor jedem Gebrauch ein.

Einstellung der Temperatur

Regeln Sie die Temperatur, indem Sie das Thermostat (3) auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die orangefarbene Kontrolllampe (2) leuchtet auf, wenn eine höhere Temperatur erforderlich ist und erlischt, sobald diese erreicht ist.

Ausschalten des Geräts

Positionieren Sie jeden Bedienungsknopf (3) auf 0, die entsprechende grüne Kontrolllampe (1) erlischt: Das Gerät ist nicht mehr in Betrieb.

Stecken Sie das Netzkabel aus.

Reinigen Sie das Gerät (vgl. Reinigung).

4. Störung/Reparatur

Wenden Sie sich bei einer Störung oder einem beschädigten Bauteil bitte an den Kundendienst und lassen Sie jeden technischen Eingriff von einer qualifizierten Person durchführen.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, nennen Sie ihm die Artikelnummer Ihres Geräts (Handelsname, Typ und Seriennummer). Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

Reinigung und Wartung

Stecken Sie das Gerät aus.

1. Die Platte ist noch heiß:

- Schieben Sie den Großteil des Fetts und des Bratensafts mithilfe des Holzschabers in Richtung Austrittsbohrung (4) vorne an der Platte. Lassen Sie die Platte kalt werden und reinigen
 - Sie sie mit lauwarmem Seifenwasser und einem Schleifpad. Fangen Sie die Bratreste im Fettauffangbehälter (5) auf.
 - Verwenden Sie dann Essigreiniger, um die Bratgerüche zu neutralisieren.
 - Wischen Sie dann die Platte ab, bevor Sie alles aufräumen oder erneut benutzen.
- Legen Sie keine Eiswürfel oder andere eiskalten Elemente auf die noch heiße Platte (Enteisung). Dies würde zu einem heftigen Wärmeschock und zu einer endgültigen Verformung führen.**

2. Die Platte ist kalt:

- Reinigen Sie die Platte mit einem feuchten Schwamm und mit Spülmittel.
- Trocknen Sie die Platte mit einem weichen und sauberen Tuch ab.
- Ziehen Sie den mit Fett und Bratensaft gefüllten Fettauffangbehälter (5) heraus und entleeren Sie ihn.
- Reinigen Sie den Fettauffangbehälter (5) mit einem sauberen Schwamm und mit Spülmittel (kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden), trocknen Sie ihn dann ab.
- Setzen Sie den Fettauffangbehälter (5) wieder in das Gerät ein, sobald er trocken ist.
- Reinigen Sie das Gestell des Geräts, ohne Scheuermittel zu verwenden.
- Reinigen Sie das Gerät niemals unter laufendem Wasser, das eingedrungene Wasser könnte das Gerät irreparabel schädigen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um Stromschläge zu vermeiden.

Vorsicht mit der Füllmenge des Fettauffangbehälters (5): Denken Sie daran, den Behälter regelmäßig zu leeren. Flüssigkeiten, die im Inneren des Geräts auslaufen, könnten irreparable Schäden verursachen.

Bei längerem Nichtgebrauch raten wir Ihnen dringend, das Gerät vor Feuchtigkeit geschützt aufzubewahren.

Technische Daten

Außenmaße: 410 x 450 x 280 mm
 Bratfläche: 390 x 380 mm
 Gewicht: 13 kg
 Leistung: 3.000 W
 Anz. Bauteil: 1
 Ampere: 13 A
 Spannung: 220-240V N~

Entsprechung der Drahtfarben:

Phase	Braun oder Schwarz oder Grau
Neutral	Blau
Erde	Gelb-Grün

Norm und gesetzliche Bestimmungen

Das Gerät entspricht folgenden Normen:
 IEC 60335-1
 IEC 60335-2-38
 EN 55014-1 + 55014-2
 EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Entsorgung von elektrischem Abfall

Das Gerät beachtet folgende Richtlinien:
2002/95/CE (EEAG) N°34270064800021
2002/96/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE

Entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem Hausmüll.

Das Gerät muss in einer Recyclingstelle für elektrische Geräte abgegeben werden. Denn das Material, aus dem das Gerät besteht, ist wiederverwendbar. Durch richtige Entsorgung von elektrischen und elektronischen Abfällen, Recycling und jede andere Form von Wiederverwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Garantie

1. Garantiebedingungen

Die für das gesamte Gerät geltende Garantie ist die Händlergarantie des Verkäufers.

Aus dieser Garantie ergibt sich kein Anspruch auf Schadensersatz.

2. Von der Garantie ausgeschlossen sind falsche Installation und falsche Wartung, insbesondere wenn dies nicht nach den geltenden Vorschriften oder den Anweisungen dieser Anleitung erfolgt. Jeder heftige Wärmeschock, der eine irreparable Verformung der Platte verursacht, wird nicht von der Garantie abgedeckt. (Enteisung = heftige Abkühlung mithilfe von Eiswürfeln und kaltem Wasser, wenn die Platte nach dem Braten noch heiß ist).

Reparaturen, die aufgrund von Fehlbedienungen, unsachgemäßem Gebrauch, Gebrauch zu kommerziellen Zwecken, fahrlässigen Handlungen oder Überlastung des Geräts erforderlich sind, sowie Reparaturen, die sich aus einer schwankenden Stromversorgung, Überspannungen oder defekten Installationen ergeben, sind nicht in der Garantie enthalten.

Durch Stöße und Unwetter verursachte Schäden sind nicht von der Garantie abgedeckt. Das Gerät wird auf die Gefahr des Nutzers transportiert, bei Lieferung durch ein Transportunternehmen muss der Empfänger gegenüber dem Transportunternehmen vor der Lieferung des Geräts seine Vorbehalte äußern. Die Garantie endet bei Einsatz, Reparatur oder Änderung durch nicht qualifizierte Personen oder bei unsachgemäßem Gebrauch.

GB

Congratulations on your purchase of this high-quality electric plancha grill made in France! You have selected an appliance that combines the best technical features with great ease of use. We hope you enjoy using your new appliance.

Safety instructions

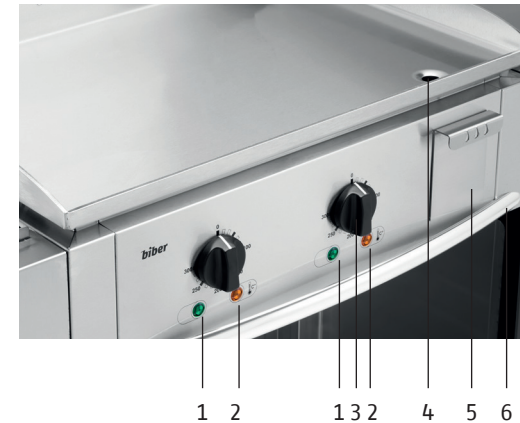
Please follow these safety instructions carefully to avoid any risk of fire, electric shock or burns and other injuries and damage. When operating this appliance, basic safety precautions must always be taken, e.g.:

- Always follow the operating instructions, which must always be kept together with the appliance.
- Always set up the appliance in accordance with the safety instructions. The grill must be set up at least 10 cm from any walls.
- This appliance is intended for outdoor use.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Never leave the grill unattended within reach of children or people with impaired motor skills.
- Do not move the appliance when it is in operation or when the grill is still hot.
- Check that the appliance is switched off (0) before you plug it in or unplug it.
- Do not touch the hot surfaces of the grill. The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is in operation. Always use the control knobs.
- Only use the appliance for its intended purpose.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of the appliance or worktop and avoid any contact with the hot surfaces.

- The grill must not be used near flammable materials.
- Take care not to block the ventilation nozzles of the appliance during use.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid so as to avoid electric shock.
- Have the grill repaired by a qualified person only.
- Only use original spare parts.
- Always unplug the appliance after use before cleaning it.

Contents

- One grill plate
- One wooden scraper
- Operating instructions



- 1 Operating indicator light
- 2 Thermostat indicator light
- 3 Thermostat
- 4 Juice and grease drain holes
- 5 Grease drip tray
- 6 Curved handle made of anodised aluminium for hanging up the grill cutlery

Intended use

The appliance is intended to be used to grill and quickly sear meat, sausages, fish, shellfish, vegetables, onions and even fried eggs or omelettes.

Operating mode

This electric plancha grill consists of a robust stainless steel griddle. Thanks to its smooth surface, the plate ensures direct transfer of heat to the food with no loss of heat in the centre or at the edges thanks to the Incoloy heating rods, which cover the entire frying surface.

To switch on and preheat the plate, simply turn the control knob of the thermostat (3) to the desired position. When the thermostat indicator light (2) lights up, your grill is ready for use.

When frying, the temperature can be regulated using the control knob on the thermostat (3) to prevent the food from overcooking. The orange-coloured indicator light (2) shows you the heating times.

The meat is fried at a temperature between 250 °C and 300 °C.

Your appliance is equipped with a completely removable drawer (5) for removing cooking juices and fat. It needs to be emptied regularly. We recommend adding a little water to the drawer before frying to make it easier to clean and to prevent the grease from sticking to the bottom of the drawer after cooking.

Never use the appliance without the grease drip tray (5).

Operation and handling

1. Installation/Assembly

- Carefully remove the appliance from the protective cover and the packaging box.
- Place the grill on an even and heat-resistant surface.
- Never place the grill near a wall or partition made of flammable material, even if it is very well insulated.
- Remove the label and the red label on the plate, as well as the protective film in which the appliance is wrapped and the film around the grease drip tray (5). Use a solvent such as acetone to remove the labels.

2. Initial use

- When using your plate for the first time, heat it outdoors for around 30 minutes to allow any residual protective oil used on the metal parts during production to dissipate. This may cause a slight odour to be released for a few minutes.
- The appliance does not have to be switched on at full power: the temperature must be adjusted for the food to be cooked in order to limit energy consumption.
- *Initial cleaning*
Clean the appliance prior to initial use (see Cleaning).
- *Connecting the appliance*
 - Ensure that the voltage and frequency of the mains supply match the values specified on the rating plate.
 - Always ensure that both the power cord and the plug are not damaged.
 - Ensure that the control knobs are set to position 0.
 - Always unroll the power cord completely and plug it into an earthed socket.
 - The appliance is now connected.

NOTE When connecting the grill to a socket without a protective earth conductor or directly to the mains, the appliance should be connected by a qualified person.

Using the appliance

3. Controls and display

Operation/display	Function
Thermostat (3)	For switching on the appliance and setting the temperature
Green indicator light (1)	Device switched on (indicator light lights up) Appliance switched off (indicator light off)
Orange-coloured indicator light (2)	For heating the plate (indicator light lights up). Desired temperature reached (indicator light off)

- *Never use the appliance without the grease drip tray (5).*

• *Start-up*

Turn the thermostat (3) to the desired position: the green indicator light (1) will light up and the appliance is in operation. The orange indicator light (2) will also come on: the plate is heating up.

As soon as the orange thermostat indicator light (2) goes off, the griddle plate has reached the desired temperature.

Oil the plate before each use.

• *Setting the temperature*

Regulate the temperature by setting the thermostat (3) to the desired temperature. The orange indicator light (2) will light up if a higher temperature is required and go off as soon as it is reached.

• *Turning the appliance off*

Position each operating knob (3) to 0 and the corresponding green indicator light (1) will go off: the appliance is no longer in operation.

Unplug the power cord.

Clean the appliance (see Cleaning).

4. Fault/repair

In the event of a fault or a damaged component, please contact customer service and have any technical repairs carried out by a qualified person.

When contacting customer service, tell them the item number of your appliance (trade name, type and serial number). You will find this information on the type plate.

Cleaning and maintenance

Unplug the appliance.

1. When the plate is still hot:

- Use the wooden scraper to push most of the fat and cooking juices towards the drainage hole (4) at the front of the plate.
- Allow the plate to cool and clean it with luke-warm soapy water and a scouring pad. Collect the frying residues in the grease drip tray (5).
- Next, use cleaning vinegar to neutralise the frying odours.
- Then wipe the plate before you put the grill away or use it again.

Do not place any ice cubes or other ice-cold items on the hot plate (supercooling).

This would cause severe thermal shock and irreparable deformation of the grill.

2. The plate is cold:

- Clean the plate with a damp sponge and washing-up liquid.
- Dry the plate with a soft, clean cloth. Pull out the grease drip tray (5) filled with grease and cooking juices and empty it.
- Clean the grease drip tray (5) using a clean sponge and washing-up liquid (can also be cleaned in the dishwasher), then dry it.
- Put the grease drip tray (5) back into the appliance as soon as it is dry.
- Do not use abrasive cleaners to clean the frame of the appliance.
- Never clean the appliance under running water, as water penetration could irreparably damage it.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid so as to avoid electric shock.

Carefully observe the filling level of the

grease drip tray (5): Remember to empty the tray regularly. Liquids leaking inside the appliance could cause irreparable damage.

If the appliance is not going to be used for a longer period of time, we strongly advise you to store it away from moisture.

Technical data

External dimensions: 410 x 450 x 280 mm

Frying surface: 390 x 380 mm

Weight: 13 kg

Power: 3,000 W

Number of components: 1

Amps: 13 A

Voltage: 220-240 V N~

Correspondence of wire colours:

Phase Brown or black or grey

Neutral Blue

Earth Yellow-green

Standards and legal provisions

The device complies with the following standards:

IEC 60335-1

IEC 60335-2-38

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Disposal of electrical waste

The device complies with the following

Directive: 2002/95/CE (EEAG) N°34270064800021

2002/96/CE (ROHS)

2006/95/CE

2004/108/CE

Do not dispose of the appliance in the household waste.

The appliance must be returned to a recycling centre for electrical appliances. This is because the material from which the appliance is made is reusable. By disposing of electrical and electronic waste correctly, recycling and any other form of reutilisation of used appliances, you are making a significant contribution to environmental protection.

Warranty

1. Conditions of warranty

The warranty that applies to the entire device is the seller's retail warranty.

This warranty does not constitute a claim for damages.

2. The following are excluded from the warranty

Incorrect installation and incorrect maintenance, especially if this is not carried out in accordance with the applicable regulations or the directions in these instructions. Any severe thermal shock that causes irreparable deformation of the plate is not covered by the warranty. (Supercooling = rapid cooling with ice cubes and cold water when the plate is still hot after frying).

Repairs that are necessary due to incorrect operation, improper use, use for commercial purposes, negligent actions or overloading the appliance, as well as repairs resulting from a fluctuating power supply, overvoltage or defective installations are not covered by the warranty.

Damage caused by impacts and bad weather is not covered by the warranty. The appliance is transported at the user's own risk; in the case of delivery by a transport company, the recipient must express their reservations to the transport company before the device is delivered; the warranty ends in the event of use, repair or modification by unqualified persons or in the event of improper use.

