

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Gerät aufstellen	5
Auf einen Blick	1	Funktionen	6
Symbole	2	Benutzung	7
Signalwörter	2	Tipps und Tricks	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Reinigung und Aufbewahrung	8
Sicherheitshinweise	3	Problembekämpfung	9
Vor dem ersten Gebrauch	5	Entsorgung	9
		Technische Daten	9

LIEFERUMFANG

- Grill 1 x
- Grillplatte 1 x
- Grillplatte mit Ablauf 1 x
- Fettauffangschale 1 x
- Gebrauchsanleitung 1 x

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.

Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Bedienfeld
- 2 Verriegelung
- 3 Rastnasen untere Grillplatte
- 4 untere Grillplatte
- 5 Ablauf
- 6 Fettauffangschale
- 7 Entriegelungsknopf untere Grillplatte
- 8 Rastnasen obere Grillplatte
- 9 obere Grillplatte
- 10 Entriegelungsknopf obere Grillplatte
- 11 Griff

BEDIENFELD

(Bild B)

- 12 Programm Auftauen
- 13 Voreingestellte Programme (Burger, Hähnchen, Sandwich, Würstchen)
- 14 Programm Manuell
- 15 Start / Stopp
- 16 Auswahl Gargrad
- 17 LED-Farbcountdown
- 18 Programm Fisch
- 19 Programm Fleisch
- 20 Vorheizen
- 21 Ein- / Ausschalten



Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für den **N8WERK Digital-Kontaktgrill** entschieden hast.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: **n8werk.net**

Wir wünschen dir viel Freude an deinem **N8WERK Digital-Kontaktgrill**.

Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Schaltzeichen für Wechselstrom



Vorsicht: Heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Braten und Grillen von Lebensmitteln bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z.B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o.Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.



SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bedienungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und / oder Verletzungen verursachen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen **nicht** durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



VORSICHT: Heiße Oberfläche! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Unbedingt darauf achten, dass während und nach der Benutzung des Gerätes keine aufgeheizten Teile berührt werden. Ausschließlich den Griff und das Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Das Gerät nur transportieren bzw. verstauen, wenn es vollständig abgekühlt ist. Geeignete Küchenhandschuhe verwenden.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wenn das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, den Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unbedingt die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



GEFAHR – STROMSCHLAG-GEFAHR

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit verwenden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese Komponenten nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – BRANDGEFAHR

- Das Gerät nicht in Räumen verwenden, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Verbindung mit Verlängerungskabeln nutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren oder leicht schmelzenden Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Für ausreichende Belüf-

tung sorgen, während das Gerät in Betrieb ist.

- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – VERLETZUNGS-GEFAHR

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebes kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze und heißen Dampf.
- Die Grillplatte des Gerätes wird sehr heiß. Beim Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel vorsichtig sein! Gegebenenfalls eine Küchenzange aus Kunststoff oder Holz verwenden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.

HINWEIS – RISIKO VON MATERIAL- UND SACHSCHÄDEN

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt (dies gilt auch für die heißen Flächen des Gerätes!).
- Metallgegenstände oder sonstige scharfkantige Gegenstände vom Gerät fernhalten. Diese könnten die Antihaftbeschichtung der Grillplatten beschädigen. Wir empfehlen hitzebeständige Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff zu verwenden.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.
- Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, Nässe und Stößen schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen und anschließend für einige Minuten aufheizen. Dafür den Anweisungen in den Kapiteln „Reinigung und Aufbewahrung“, „Gerät aufstellen“ und „Benutzung“ befolgen.


GERÄT AUFSTELLEN


Beachten!

- Das Gerät nicht unter Küchenoberflächen o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
 - Das Gerät darf nur in waagerechter Stellung in Betrieb genommen werden, niemals auf der Seite oder schief stehend.
1. Das geschlossene Gerät mit einem Freiraum zu den Seiten (mind. 20 cm) und nach oben (mind. 30 cm) auf einen ebenen, festen, wärmebeständigen und gegen Fettspritzer unempfindlichen Untergrund aufstellen.
 2. Die Grillplatten (**4** und **9**) in das Gerät einsetzen: Dafür eine Grillplatte leicht schräg mit den Aussparungen in die Rastnasen (**3** und **8**) am Gerät setzen und nach unten drücken. Die Grillplatte muss hörbar einrasten. (**Bild C**)
 3. Die Fettauffangschale (**6**) in das Gehäuseunterteil einsetzen.


FUNKTIONEN

EIN- / AUSSCHALTEN UND START / STOPP


Über das Feld  (21) wird das Gerät ein- oder ausgeschaltet.

Über das Feld  (15) wird der Vorheiz- / Grillvorgang gestartet oder gestoppt.




Der Grillvorgang kann nicht pausiert werden! Wird er über das Feld  beendet, muss er vollständig neu gestartet werden.


VORHEIZEN

Das Gerät heizt sich automatisch bei jedem Modus (außer beim Manuellen Modus) zuerst vor, was über Blinken des Feldes  (20) angezeigt wird. Erst, wenn 4 kurze und 1 langer Signalton ertönen, hat das Gerät die gewünschte Temperatur für den ausgewählten Modus erreicht.


VOREINGESTELLTE MODI

Das Gerät verfügt über 6 voreingestellte Modi (13, 18 und 19), bei denen die Temperatur automatisch eingestellt wird.

 ideal für Burger

 ideal für Grillhähnchen, Hähnchenbrustfilet o. Ä.



 ideal für Sandwiches, Baguette o. Ä.

 ideal für Würstchen jeder Art

 ideal für Fleisch jeder Art


 ideal für alle Fischarten, die gegrillt werden können





Bei den Modi Fleisch  und Fisch  muss zusätzlich der gewünschte Gargrad **vor** dem Starten des Grillvorgangs gewählt werden.



MANUELLER MODUS

Das Gerät verfügt zusätzlich über die Möglichkeit über das Feld  (14) einen manuellen Modus einzustellen, um z. B. Desserts, Gemüse oder anderes zu grillen. Bei diesem Modus entfällt die Vorheizphase und das Gerät heizt von Raumtemperatur auf max. 200 °C auf.

GARGRAD


Der gewünschte Gargrad in den Modi  (19) und  (18) muss nach Beendigung des Vorheizens über die Felder Auswahl Gargrad (16) gewählt werden: rare – medium – well – well done.



Bitte bedenke: Diese Einteilung bezieht sich auf ein ca. 4 cm dickes Rindersteak (300 g) (Bild D).

Der jeweilige Gargrad ist immer abhängig von Typ, Qualität, Herkunft und Dicke des gewählten Lebensmittels (siehe auch Kapitel „Tipps und Tricks“). Hier muss individuell angepasst und das Garergebnis überprüft werden!

AUFTAUEN

Um Lebensmittel aufzutauen, kann über das Feld  (12) die Funktion „Auftauern“ gewählt werden.

Hierbei erhöht sich die Temperatur im Gerät langsam von Raumtemperatur auf maximal 250 °C – so wird das Lebensmittel schonend aufgetaut.

LED-FARB-COUNTDOWN

Der LED-Farb-Countdown (17) zeigt den Fortschritt des Grillvorgangs an:

grün	ca. 0 – 25 %
gelb	ca. 25 – 50 %
orange	ca. 50 – 75 %
rot	ca. 75 – 100 %













BENUTZUNG

Beachten!


- Das Gerät darf während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden!
- Im Interesse der eigenen Sicherheit das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es funktionsfähig ist.









Die Grillplatten (4, 9) haben zwar eine Antihafbeschichtung, wir empfehlen jedoch, sie vor dem ersten Gebrauch leicht einzufetten. Kein Kochspray verwenden, da es die Antihafbeschichtung angreifen kann!

1. Das Gerät an eine Steckdose anschließen. Sicherstellen, dass die Anschlussleitung nicht zwischen den Grillplatten eingeklemmt ist. Es ertönt ein Signalton.
2. Das Gerät zuklappen.
3. Das Feld  (21) berühren, um das Gerät einzuschalten. Alle Funktionen auf dem Bedienfeld (1) leuchten einmal kurz auf und erlöschen wieder. Die Felder , , , , ,  und  (13, 14, 18, 19) bleiben beleuchtet.
4. Aus diesen die gewünschte Funktion auswählen (siehe Kapitel „Funktionen“). Bei allen Funktionen, außer dem Manuellen Modus, blinken die Felder  (20) und  (15).



Soll das gewählte Lebensmittel erst aufgetaut werden, das Feld  (12) berühren und das Lebensmittel in das Gerät legen.

5. Das Feld  berühren, um den Vorheizvorgang zu starten. Das Feld  sowie das Feld des gewählten Lebensmittels blinken.

6. Das Gerät heizt sich auf die korrekte Temperatur auf. Sobald 4 kurze und 1 langer Signalton ertönen, ist der Vorheizvorgang beendet.
7. Das Gerät öffnen und die Speisen, die zubereitet werden sollen, auf die untere Grillplatte legen.
8. Das Gerät wieder schließen.
9. Bei den Modi Fleisch  und Fisch  den gewünschten Gargrad über die Felder Auswahl Gargrad (16) (siehe Kapitel „Funktionen“) wählen.
10. Das Feld  berühren, um den Grillvorgang zu starten. Das Feld  sowie das Feld des ausgewählten Lebensmittels leuchten konstant und der LED-Farb-Countdown (17) schaltet sich ein. Wenn der LED-Farb-Countdown rot ist und 4 kurze und 1 langer Signalton erklingen, ist der Grillvorgang beendet.
11. Das Gerät öffnen und die Speisen entnehmen. **Beachten:** Zur Entnahme der Speisen nur hitzebeständige Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff verwenden.
12. Das Gerät nach der Benutzung vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.

TIPPS UND TRICKS

- Fleisch oder Fisch ist nicht gleich Fleisch oder Fisch. Der Geschmack ist von vielen verschiedenen Faktoren abhängig – der Sorte, der Herkunft, der Fangart, der Haltung des Tieres und und und ... Deshalb gilt beim Grillen: Qualität vor Quantität! Auch weil man Grillfleisch und Grillfisch quasi pur oder nur mit wenigen Gewürzen genießen kann und sollte, lohnt es sich bei der Wahl etwas tiefer in die Tasche zu greifen.
- Das Grillergebnis steht und fällt zudem mit der Größe und Dicke des Fleisches oder Fisches – hier sollte während des

Grillvorgangs immer mal wieder nachgeschaut werden, ob die ausgewählten Einstellungen auch perfekt zu diesem Stück Fleisch oder Fisch passen.

- Beim Grillen von runden Lebensmitteln, wie Würstchen, Maiskolben etc., dauert der Grillvorgang aufgrund der geringen Auflagefläche meist ein wenig länger. Wir empfehlen, das Lebensmittel zwischendurch 1-2 Mal um 90° zu wenden, damit es rundherum lecker angebraten wird.
- Bei mehreren Grillvorgängen hintereinander, empfehlen wir, die Grillplatten zwischendurch mit einer Bürste oder einem Pinsel grob zu reinigen, um das Einbrennen von Lebensmitteln und eine zu starke Raumentwicklung zu verhindern.
- Das Würzen von Fleisch oder Fisch sollte man erst nach dem Grillvorgang machen, damit die Gewürze nicht auf dem Grill verbrennen und so den Geschmack verändern.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Es darf keine Flüssigkeit in das Gerät eindringen. Das Gerät niemals in Wasser tauchen!
- Das Gerät ist **nicht** spülmaschineneignet.
- Niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch des Gerätes auf die Grillplatten spritzen. Dies könnte die Antihafbeschichtung beschädigen!
- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Das Gerät sofort nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung vorzubeugen.

1. Vergewissern, dass das Gerät komplett abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist!
2. Die Grillplatten (**4** und **9**) aus dem Gerät entnehmen (siehe Kapitel „Gerät aufstellen“).
3. Die Fettauffangschale (**6**) aus dem Gehäuseunterteil herausziehen und entleeren.
4. Die Grillplatten und die Fettauffangschale mit etwas Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.



Für eine besonders lange Lebensdauer empfehlen wir, die Grillplatten lieber mit einem Schwamm und etwas Spülmittel zu reinigen.

5. Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.
6. Das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.
7. Das Gerät schließen und mit der Verriegelung (**2**) die Grillplatten fixieren.
8. Das Gerät für Kinder und Tiere unzugänglich an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren. Es ist keine Netzspannung vorhanden.
- ▶ Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

Das Gerät schaltet sich während des Grillvorgangs ab.

Das Gerät wurde für längere Zeit geöffnet, um z. B. den Garzustand der Lebensmittel zwischendurch zu testen.

- ▶ Darauf achten, dass das Gerät nicht zu lang geöffnet wird, da es über eine automatische Sicherheitsabschaltung verfügt.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	09595
Modellnummer:	HRG1026
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	max. 2000 W
Schutzklasse:	I
ID Gebrauchsanleitung:	Z 09595 M N8W V1 0720 uh
Alle Rechte vorbehalten.	



LIST OF CONTENTS

Items Supplied	10
At A Glance	10
Symbols	11
Signal Words	11
Intended Use	11
Safety Notices	12
Before Initial Use	14

Setting Up the Device	14
Functions	14
Use	15
Tips and Tricks	16
Cleaning and Storage	16
Disposal	17
Troubleshooting	17
Technical Data	17

ITEMS SUPPLIED

- Grill 1 x
- Grill plate 1 x
- Grill plate with run-off 1 x
- Fat collecting tray 1 x
- Operating instructions 1 x

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

Never remove the rating plate and any possible warnings!

Key numbers are displayed as follows: (1)

AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Control panel
- 2 Locking catch
- 3 Locking lugs for bottom grill plate
- 4 Bottom grill plate
- 5 Run-off
- 6 Fat collecting tray
- 7 Release button for bottom grill plate
- 8 Locking lugs for top grill plate
- 9 Top grill plate
- 10 Release button for top grill plate
- 11 Handle

CONTROL PANEL

(Picture B)

- 12 Defrost programme
- 13 Preset programmes (Burger, Chicken, Sandwich, Sausages)
- 14 Manual programme
- 15 Start / Stop
- 16 Select degree of cooking
- 17 LED colour countdown
- 18 Fish programme
- 19 Meat programme
- 20 Preheat
- 21 Switch on / off

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **N8WERK digital contact grill**.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: **n8werk.net**

We hope you have a lot of fun with your **N8WERK digital contact grill**.

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read operating instructions before use!



Circuit symbol for alternating current



Caution: Hot surfaces!



Suitable for use with food.

CAUTION – low risk, may result in minor or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material

INTENDED USE

- The device is intended to be used for frying and grilling food.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

DANGER – high risk, results in serious injury or death

WARNING – medium risk, may have serious injury or death

SAFETY NOTICES




WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not** be carried out by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.



CAUTION: Hot surface! The device will get very hot during use. It is essential to make sure that no heated parts are touched while using and after using the device. Only ever touch the handle and the control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Only transport or store away the device when it has cooled down completely. Use appropriate oven gloves.

- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- If the device or the connecting cable are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.
- It is essential to follow the cleaning instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!


DANGER – DANGER OF ELECTRIC SHOCK

- Use the device only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- If the device does fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is connected to the mains power!
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.


WARNING – DANGER OF FIRE

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable dust or poisonous and explosive fumes.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not use the device in conjunction with extension cables.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible or easily meltable materials (e.g. cardboard, paper, wood, plastic) in or on the device.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire. Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.


WARNING – DANGER OF INJURY

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat and hot steam.
- The grill plate of the device will become very hot. Be careful when placing on and removing the food! If necessary, use kitchen tongs made of plastic or wood. There is a danger of burns.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.

NOTICE – RISK OF DAMAGE TO MATERIAL AND PROPERTY

- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (this also applies to the hot surfaces of the device!).
- Keep metal objects or other sharp objects away from the device. These objects could damage the non-stick

coating of the grill plates. We recommend the use of heat-resistant kitchen utensils made from wood or plastic.

- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation, when there is a power cut or before a thunderstorm.
- When you pull the mains plug out of the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Protect the device from other heat sources, naked flames, sub-zero temperatures, persistent moisture, wet conditions and impacts.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.

BEFORE INITIAL USE

There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean the device thoroughly before you first use it and then heat it up for a few minutes. To do this, follow the instructions in the "Cleaning and Storage", "Setting Up the Device" and "Use" chapters.

SETTING UP THE DEVICE

Please Note!

- Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- The device may only be operated in a horizontal position, never on its side or tilted.


1. Always set up the closed device with a clear space at the sides (at least 20

cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a flat, solid and heat-resistant surface that is resistant to fat splashing.

2. Insert the grill plates (**4** and **9**) into the device: To do this, place one grill plate at a slight angle with the recesses into the locking lugs (**3** and **8**) on the device and press down. The grill plate must engage audibly (**Picture C**).
3. Insert the fat collecting tray (**6**) into the bottom of the housing.


FUNCTIONS

SWITCH ON / OFF AND START / STOP


The device is switched on or off via the field  (**21**).

The preheating / grilling process is started or stopped via the field  (**15**).



The grilling process cannot be paused! If it is ended via the field , it has to be completely restarted.

PREHEATING

The device automatically preheats first on each mode (apart from manual mode), which is indicated by the field  (**20**) flashing. The device has only reached the desired temperature for the selected mode once you hear 4 short and 1 long beep.

PRESET MODES

The device has 6 preset modes (**13**, **18** and **19**) on which the temperature is set automatically.






ideal for burgers






ideal for grilled chicken, chicken breast fillets or similar




ideal for sandwiches, baguettes or similar



-  ideal for all kinds of sausages
-  ideal for all kinds of meat
-  ideal for all types of fish that can be grilled


 In Meat  and Fish  modes, the degree of cooking you want must also be chosen **before** starting the grilling process.

MANUAL MODE


The device also offers the option of setting a manual mode via the field  (14) in order, for example, to grill desserts, vegetables or something else. In this mode, the preheating phase does not take place and the device heats up from room temperature to max. 200°C.

DEGREE OF COOKING

The degree of cooking that you want in modes  (19) and  (18) must be chosen after finishing the preheating via the select degree of cooking fields (16): rare – medium – well – well done.

 **Please bear in mind:** This categorisation relates to a steak that is approx. 4 cm thick (300 g) (Picture D). **The particular degree of cooking is always dependent on the type, quality, origin and thickness of the chosen food** (see also the “Tips and Tricks” chapter). You need to make an adjustment for the individual food and check the cooked result!

DEFROSTING

To defrost food, you can select the “Defrost” function via the field  (12).

In this case, the temperature in the device increases slowly from room temperature to no more than 250°C – this ensures that the food defrosts gently.

LED COLOUR COUNTDOWN


The LED colour countdown (17) indicates the progress of the grilling process:











green	approx. 0 – 25%
yellow	approx. 25 – 50%
orange	approx. 50 – 75%
red	approx. 75 – 100%



USE







Please Note!

- The device must not be left unattended during operation!
- In the interest of your own safety, inspect the device and the connecting cable for damage each time before you use it. Use the device only if it is in working order.

 Although the grill plates (4, 9) have a non-stick coating, we still recommend that you lightly grease them before first use. Do not use any cooking spray as it can attack the non-stick coating!

1. Connect the device to a plug socket. Make sure that the connecting cable is not jammed between the grill plates. A beep is heard.
2. Flip the device shut.
3. Touch the field  (21) to switch on the device. All functions on the control panel (1) briefly light up once and then go out again. The fields , , , , ,  and  (13, 14, 18, 19) remain illuminated.
4. Select the function you require from these fields (see the “Functions” chapter). With all functions, apart from manual mode, the fields  (20) and  (15) flash.

 If the food you have chosen needs to be defrosted first, touch the field  (12) and place the food in the device.

5. Touch the field  to start the preheating process. The field  and the field for the chosen food flash.
6. The device heats up to the correct temperature. The preheating process is finished as soon as you hear 4 short beeps and 1 long beep.
7. Open the device and place the food that is to be prepared on the bottom grill plate.
8. Close the device again.
9. In Meat  and Fish  modes, choose the degree of cooking you want via the select degree of cooking fields (16) (see the "Functions" chapter).
10. Touch the field  to start the grilling process. The field  and the field for the selected food light up constantly and the LED colour countdown (17) switches on.
The grilling process is finished when the LED colour countdown is red and you hear 4 short beeps and 1 long beep.
11. Open the device and remove the food.
Please Note: Use only heat-resistant wooden or plastic utensils to remove the food.
12. After the device has been used, disconnect it from the mains power and allow it to cool before it is cleaned.

TIPS AND TRICKS

- Not all meat or fish is the same. The flavour is dependent on lots of different factors – the type, origin, fishing method, rearing of the animal and so on ... The rule when grilling is therefore: Quality over quantity! As you also can and should enjoy grilled meat and grilled fish on its own or with just a few herbs and spices, it is well worth spending a bit more money when you make your choice.
- The grilled result is also dependent on the size and thickness of the meat or fish – here you should always have a

look from time to time during the grilling process to see whether the chosen settings also perfectly suit this piece of meat or fish.

- When you are grilling round foodstuffs, such as sausages, corn on the cob etc., the grilling process usually takes a little longer owing to the small contact surface. We recommend turning the food 90° one or two times so that it is deliciously seared all the way round.
- If you are grilling several times in quick succession, we recommend giving the grill plates a rough clean with a brush in between times to prevent any food from burning into them and also prevent too much smoke being produced.
- You should only season meat or fish after the grilling process so that the herbs or spices do not burn on the grill and thus alter the flavour.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- No liquid must get into the device. Never immerse the device in water!
- The device is **not** dishwasher-safe.
- Never spray cold water onto the grill plates during or immediately after use of the device. This could damage the non-stick coating!
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

Clean the device immediately after every use to prevent the formation of germs.

1. Make sure that the device has completely cooled down and has been disconnected from the mains power!
2. Remove the grill plates (4 and 9) from the device (see the "Setting Up the Device" chapter).

3. Pull the fat collecting tray (6) out of the bottom of the housing and empty it.
4. Clean the grill plates and the fat collecting tray with a little detergent and warm water or in the dishwasher.



To ensure a particularly long useful life, we recommend cleaning the grill plates with a sponge and a little detergent.

5. Wipe down the housing with a damp cloth.
6. Then dry off the device with a soft cloth.
7. Close the device and fix the grill plates with the locking catch (2).
8. Store the device in a dry, clean, frost-free place so that it is out of the reach of children and animals.

DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

The device switches off during the grilling process.

The device was opened for quite a long time in order for example to test how well cooked the food is.

- ▶ Make sure that the device is not opened for too long as it has an automatic safety shutoff.

TECHNICAL DATA

Article number:	09595
Model number:	HRG1026
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power:	max. 2000 W
Protection class:	I
ID of operating instructions:	Z 09595 M N8W V1 0720 uh
All rights reserved.	



SOMMAIRE

Composition	18	Mise en place de l'appareil	22
Aperçu général	18	Fonctions	23
Symboles	19	Utilisation	24
Mentions d'avertissement	19	Trucs et astuces	25
Utilisation conforme	19	Nettoyage et rangement	25
Consignes de sécurité	20	Résolution des problèmes	26
Avant la première utilisation	22	Mise au rebut	26
		Caractéristiques techniques	26

COMPOSITION

- Gril 1 x
- Plaque de cuisson 1 x
- Plaque de cuisson avec écoulement 1 x
- Bac de récupération de la graisse 1 x
- Mode d'emploi 1 x

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

Les numéros de légende sont représentés de la façon suivante : (1)

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Panneau de commande
- 2 Verrouillage
- 3 Crans d'arrêt plaque de cuisson inférieure
- 4 Plaque de cuisson inférieure
- 5 Écoulement
- 6 Bac de récupération de la graisse
- 7 Bouton de déverrouillage plaque de cuisson inférieure
- 8 Crans d'arrêt plaque de cuisson supérieure
- 9 Plaque de cuisson supérieure
- 10 Bouton de déverrouillage plaque de cuisson supérieure
- 11 Poignée

PANNEAU DE COMMANDE

(Illustration B)

- 12 Programme Décongélation
- 13 Programmes prédéfinis (burger, poulet, sandwich, saucisse)
- 14 Programme Manuel
- 15 Démarrage / arrêt
- 16 Sélection du degré de cuisson
- 17 Compte à rebours avec DEL de couleur
- 18 Programme Poisson
- 19 Programme Viande
- 20 Préchauffage
- 21 Marche / arrêt

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition du **gril de contact numérique N8WERK**.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet : **n8werk.net**

Nous espérons que votre **gril de contact numérique N8WERK** vous donnera entière satisfaction !

Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Signe de commutation pour le courant alternatif



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire

AVERTISSEMENT – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

ATTENTION – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS – Risque de dégâts matériels

UTILISATION CONFORME

- L'appareil est prévu pour rôtir et griller des aliments.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

MENTIONS D'AVERTISSEMENT

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non respect des consignes correspondantes.

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil.

Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent **pas** être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.



ATTENTION : surfaces chaudes ! À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Prendre absolument soin de ne pas entrer en contact avec les parties chauffées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls le manche et le panneau de commande peuvent être saisis. Transporter et ranger l'appareil uniquement lorsqu'il a intégralement refroidi. Utiliser des gants de cuisine appropriés.

- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Si l'appareil ou son cordon de raccordement sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.

- Il est essentiel d'observer les consignes de nettoyage données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ces composants ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau, couper immédiatement l'alimentation électrique. Ne pas essayer d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.



AVERTISSEMENT – RISQUE D'INCENDIE

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux renfermant des poussières facilement inflammables ou des vapeurs toxiques ou explosives.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables ou fondant facilement (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) à l'intérieur de l'appareil, et ne pas non plus en poser dessus.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Veiller à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Étouffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE

- Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur brûlante est susceptible de s'en échapper. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger ! Risque de brûlures dues à la chaleur et la vapeur !
- La plaque de cuisson de l'appareil devient très chaude. Observer la plus grande prudence au moment du dépôt ou du prélèvement des aliments. Si nécessaire, utiliser une pince de cuisine en matière plastique ou en bois pour ces manipulations. Risque de brûlure !
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque de brûlure !
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.

AVIS – POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS

- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des bords saillants et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (ceci vaut également pour les surfaces chaudes de l'appareil !).
- Veiller à ce qu'aucun objet métallique ni d'autre objet aux arêtes vives ne se trouve à proximité de l'appareil. De tels objets risqueraient d'endommager le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson du gril. Nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Arrêter l'appareil et débrancher la fiche du secteur si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation, en cas de panne de courant ou avant un orage.
- Pour débrancher l'appareil, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir éloigné de toute source de chaleur ou flamme, ne pas l'exposer à des températures négatives ni trop longtemps à l'humidité et ne pas le mouiller.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, soigneusement nettoyer l'appareil avant la première utilisation et le laisser ensuite préchauffer pendant quelques minutes. Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Nettoyage et rangement », « Mise en place de l'appareil » et « Utilisation ».


MISE EN PLACE DE L'APPAREIL


À observer !

- Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
 - L'appareil s'utilise uniquement en position horizontale, jamais sur le côté, ni penché.
-
1. Placer l'appareil fermé sur une surface plane et solide, qui ne craint pas la chaleur et résiste aux projections de graisse, en laissant toujours suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
 2. Loger les plaques de cuisson **(4)** et **(9)** dans l'appareil. Pour ce faire, placer légèrement en biais une plaque de cuisson avec ses évidements dans les crans d'arrêt **(3)** et **(8)** de l'appareil et la plaquer vers le bas. La plaque de cuisson doit s'enclencher de façon bien audible (**Illustration C**).
 3. Insérer le bac de récupération de la graisse **(6)** dans la partie inférieure du corps de l'appareil.


FONCTIONS

MISE EN MARCHÉ / ARRÊT ET DÉMARRAGE / ARRÊT


Le champ  (21) enclenche la mise en marche ou l'arrêt de l'appareil.

Le champ  (15) démarre ou arrête le préchauffage / la cuisson.









La cuisson ne peut pas être suspendue ! Si elle est arrêtée par le biais du champ , elle doit être ensuite entièrement redémarrée.

PRÉCHAUFFAGE



Un préchauffage automatique s'enclenche d'abord à chaque mode (sauf en mode manuel), ce que signale le clignotement du champ  (20). L'appareil a atteint la température souhaitée pour le mode sélectionné une fois seulement que 4 signaux sonores brefs et 1 long signal sonore ont retenti.

MODES PRÉPROGRAMMÉS


L'appareil est doté de 6 modes préprogrammés (13, 18 et 19) qui règlent automatiquement la température.

-  idéal pour les burgers
-  idéal pour le poulet grillé, les blancs de poulets, etc.
-  idéal pour les sandwiches, les baguettes, etc.
-  idéal pour les saucisses de tous types
-  idéal pour la viande de tous types
-  idéal pour toutes les sortes de poissons à griller





Les modes Viande  et Poisson  requièrent par ailleurs de programmer le degré de cuisson souhaité **avant** le démarrage de la grillade.

MODE MANUEL

Le champ  (14) permet également de paramétrer l'appareil en mode manuel, par ex. pour la préparation de desserts, de légumes ou autres mets. Ce mode ne bénéficie pas de la phase de préchauffage et l'appareil passe de la température ambiante à une température max. de 200 °C.


DEGRÉ DE CUSSION

Une fois le préchauffage terminé, le degré de cuisson souhaité dans les modes  (19) et  (18) doit être sélectionné par les champs de sélection du degré de cuisson (16) : bleu – saignant – à point – bien cuit.



Notez que cette distinction se rapporte à une pièce de bœuf épaisse d'env. 4 cm (300 g) (illustration D). **Le degré de cuisson dépend à chaque fois du type, de la qualité, de l'origine et de l'épaisseur de la denrée choisie** (voir également paragraphe « Trucs et astuces »). Il doit être ajusté individuellement et le résultat de la cuisson doit être contrôlé.

DÉCONGÉLATION

La décongélation d'aliments peut s'effectuer en sélectionnant la fonction « Décongélation » dans le champ  (12).

La température au sein de l'appareil est alors progressivement augmentée, passant de la température ambiante à 250 °C au maximum – ce qui permet de faire décongeler en douceur les aliments.

COMPTE À REBOURS AVEC DEL DE COULEUR

Le compte à rebours avec DEL de couleur (17) indique l'avancement de la cuisson :

vert	env. 0 à 25 %
jaune	env. 25 à 50 %
orange	env. 50 à 75 %
rouge	env. 75 à 100 %

UTILISATION

À observer !

- Il est interdit de laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement !
- Pour la propre sécurité de l'utilisateur, l'appareil et le cordon de raccordement doivent être contrôlés avant chaque mise en marche afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucun endommagement. Utiliser l'appareil uniquement s'il est fonctionnel.



Les plaques de cuisson (4, 9) sont certes dotées d'un revêtement anti-adhésif, nous vous recommandons toutefois de les graisser légèrement avant la première utilisation. Ne pas utiliser d'aérosol de cuisson car cela risque d'attaquer le revêtement anti-adhésif.

1. Brancher l'appareil sur une prise. S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas pincé entre les plaques de cuisson. Un signal sonore retentit.
2. Rabattre l'appareil.
3. Effleurer le champ (21) pour enclencher l'appareil. Toutes les fonctions sur le panneau de commande (1) s'allument brièvement pour ensuite s'éteindre. Les champs , , , , , et (13, 14, 18, 19) restent allumés.

4. Sélectionner parmi ceux-ci la fonction désirée (voir paragraphe « Fonctions »). Les champs (20) et (15) clignotent pour toutes les fonctions, sauf en mode manuel.



Si la denrée choisie doit d'abord être décongelée, effleurer le champ (12) et placer les denrées dans l'appareil.

5. Effleurer le champ afin de démarrer le préchauffage. Le champ et le champ de l'aliment choisi clignotent.
6. L'appareil préchauffe à la température correcte. Dès que 4 signaux sonores brefs et 1 signal sonore long retentissent, le préchauffage est terminé.
7. Ouvrir l'appareil et poser les mets à préparer sur la plaque de cuisson inférieure.
8. Refermer l'appareil.
9. Pour les modes Viande et Poisson , sélectionner le degré de cuisson souhaité par les champs de sélection du degré de cuisson (16) (voir paragraphe « Fonctions »).
10. Effleurer le champ afin de démarrer la cuisson. Le champ et le champ de l'aliment choisi restent allumés et le compte à rebours avec DEL de couleur (17) s'enclenche. Une fois que le compte à rebours avec DEL de couleur est passé au rouge et que les 4 signaux sonores brefs et le signal sonore long ont retenti, la cuisson est terminée.
11. Ouvrir l'appareil et prélever les aliments. **À observer :** pour prélever les aliments, exclusivement utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
12. Après utilisation, débrancher l'appareil du secteur et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

TRUCS ET ASTUCES

- Il y a viande et viande, et poisson et poisson. Le goût dépend d'un grand nombre de facteurs différents – de la sorte, de l'origine, du type d'élevage ou de pêche, etc., etc. L'adage qui prévaut donc en matière de grillade est de privilégier la qualité à la quantité ! Étant donné que la viande et le poisson grillés peuvent se déguster quasiment nature ou avec un soupçon d'épices, cela vaut la peine de choisir une qualité un peu plus onéreuse.
- La taille et l'épaisseur du morceau de viande ou de poisson font tout le succès d'une bonne grillade – il faut donc contrôler de temps à autres au fil de la cuisson si les réglages choisis sont parfaitement appropriés au morceau de viande ou de poisson.
- Pour faire griller les aliments de forme arrondie, comme les saucisses, les épis de maïs, etc., la cuisson prend un peu plus de temps puisque la surface de contact est plus faible. Nous recommandons de tourner les denrées 1 ou 2 fois de 90° afin qu'elles soient bien grillées de partout.
- En cas de cuissons successives, nous recommandons de nettoyer grossièrement au pinceau ou à la brosse les plaques de cuisson entre deux cuissons afin d'éviter que les aliments n'accrochent et qu'un fort dégagement de fumée ne se développe.
- L'assaisonnement de la viande ou du poisson s'effectue à la fin de la cuisson afin que les épices ne brûlent pas sur le gril et que leur saveur ne soit altérée.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Aucun liquide ne doit pénétrer dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau !
- L'appareil n'est **pas** lavable au lave-vaisselle.
- Ne jamais projeter d'eau froide sur les plaques de cuisson lorsque l'appareil est en marche ou immédiatement après son utilisation. Ceci pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.

Nettoyer l'appareil immédiatement après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes.

1. S'assurer que l'appareil a complètement refroidi et qu'il est débranché du secteur !
2. Extraire les plaques de cuisson (**4 et 9**) de l'appareil (voir paragraphe « Mise en place de l'appareil »).
3. Retirer le bac de récupération de la graisse (**6**) de la partie inférieure du corps de l'appareil pour le vider.
4. Nettoyer les plaques de cuisson et le bac de récupération de la graisse à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux ou au lave-vaisselle.




Afin de profiter d'une grande longévité de l'appareil, nous recommandons de nettoyer les plaques de cuisson plutôt à l'éponge avec un peu de produit vaisselle.

5. Passer un chiffon humide sur le corps de l'appareil.

6. Essuyer ensuite l'appareil avec un torchon doux.
7. Fermer l'appareil et fixer les plaques de cuisson à l'aide du verrouillage (2).
8. Ranger l'appareil hors gel dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, prière de s'adresser au service après-vente.

 **Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !**

L'appareil ne fonctionne pas.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible du secteur.

Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- ▶ Réduire le nombre d'appareils sur le circuit électrique.

L'appareil s'arrête en cours de cuisson.

L'appareil est resté ouvert relativement longtemps, par ex. pour tester de temps à autres le niveau de cuisson des denrées.

- ▶ Veiller à ne pas laisser l'appareil trop longtemps ouvert car il est doté d'un arrêt de sécurité automatique.

MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	09595
Numéro de modèle :	HRG1026
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Puissance :	max. 2000 W
Classe de protection :	I
Identifiant mode d'emploi :	Z 09595 M N8W V1 0720 uh
Tous droits réservés.	



ÍNDICE

Volumen de suministro	27
Descripción del aparato	27
Símbolos	28
Palabras de advertencia	28
Uso previsto	28
Indicaciones de seguridad	29
Antes del primer uso	31

Colocar el aparato	31
Funciones	32
Uso	33
Consejos y trucos	34
Limpieza y almacenamiento	34
Solución de problemas	35
Eliminación	35
Datos técnicos	35

VOLUMEN DE SUMINISTRO

- Parrilla 1 x
- Placa de parrilla 1 x
- Placa de parrilla con canal para caída de grasa 1 x
- Bandeja colectora de grasa 1 x
- Manual de instrucciones 1 x

Comprobar la integridad del volumen de suministro y si se han producido daños en los componentes durante el transporte. En caso de daños, no emplear el aparato y ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

Retirar posibles láminas, pegatinas o protección para el transporte presentes en el aparato. **No retirar nunca la placa de características ni las posibles señales de advertencia.**

Los números de la leyenda se representan de la siguiente forma: (1)

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(Imagen A)

- 1 Panel de mando
- 2 Cierre
- 3 Pestañas de enclavamiento de la placa de parrilla inferior
- 4 Placa de parrilla inferior
- 5 Canal para caída de grasa
- 6 Bandeja colectora de grasa
- 7 Botón de desbloqueo de la placa de parrilla inferior
- 8 Pestañas de enclavamiento de la placa de parrilla superior
- 9 Placa de parrilla superior
- 10 Botón de desbloqueo de la placa de parrilla superior
- 11 Asa

PANEL DE MANDO

(Imagen B)

- 12 Programa de descongelación
- 13 Programas preajustados (hamburguesas, pollo, sándwich, salchichas)
- 14 Programa manual
- 15 Inicio / Parada
- 16 Selección grado de cocinado
- 17 Cuenta atrás con LED de colores
- 18 Programa Pescado
- 19 Programa Carne
- 20 Precalentamiento
- 21 Encendido / Apagado

Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por la **parrilla de contacto digital N8WERK**.

Ante cualquier duda sobre nuestro aparato o los accesorios y piezas de repuesto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en la página web: **n8werk.net**

Deseamos que disfrute mucho su **parrilla de contacto digital N8WERK**.

Información sobre el manual de instrucciones

Antes de utilizar por primera vez el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas y para otros usuarios. Se considera un componente del aparato. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se tiene en cuenta la información de este manual de instrucciones.

SÍMBOLOS



Señales de peligro: Estos símbolos indican posibles peligros. Leer con atención las instrucciones de seguridad correspondientes y cumplirlas.



Información complementaria



Leer el manual de instrucciones antes del uso.



Símbolo de circuito para corriente alterna



¡Atención: superficies calientes!



Adecuado para uso alimentario.

PALABRAS DE ADVERTENCIA

Las palabras de advertencia indican peligros resultantes de no observar las indicaciones correspondientes.

PELIGRO – Riesgo alto, las consecuencias son lesiones graves e incluso mortales

ADVERTENCIA – Riesgo medio, las consecuencias pueden ser lesiones graves e incluso mortales

ATENCIÓN – Riesgo bajo, pueden producirse lesiones leves o moderadas

AVISO – Riesgo de daños materiales

USO PREVISTO

- El aparato ha sido diseñado para hacer alimentos a la parrilla.
- El aparato está pensado únicamente para el uso doméstico privado, no para usos comerciales o en entornos similares a los domésticos, como hoteles, hospedajes con desayuno, oficinas, cocinas para empleados, etc.
- Utilizar el aparato solo para el fin indicado y solo del modo descrito en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se considera indebido.
- La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Esto mismo es válido para el desgaste normal.

INDICACIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA: Observar todas las instrucciones de seguridad, las indicaciones, las imágenes y los datos técnicos de este aparato. El incumplimiento de las indicaciones de seguridad y las instrucciones puede ocasionar descargas eléctricas, incendios y lesiones.

- Este aparato puede ser utilizado por **niños** mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas o falta de experiencia y/o conocimientos, siempre y cuando sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los posibles peligros resultantes.
- Los niños **no** deben jugar con el aparato.
- Los **niños** no deben realizar la limpieza ni el **mantenimiento del usuario**, a no ser que sean mayores de 8 años y sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable de conexión lejos del alcance de **niños** menores de 8 años y de animales.



¡ATENCIÓN: superficie caliente! El aparato se calienta mucho durante el uso. Es imprescindible asegurarse de no tocar ninguna pieza caliente mientras se usa el aparato y después. Tocar solamente el asa y el panel de mando mientras el aparato esté en funcionamiento o inmediatamente después de apagarlo. Transportar o almacenar el aparato solo cuando esté completamente frío. Utilizar solo guantes de cocina adecuados.

- El aparato no está pensado para ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto aparte.
- Si el aparato o su cable de conexión están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar (p. ej. taller especializado) con el fin de evitar peligros.
- Se deben observar obligatoriamente las indicaciones de limpieza del capítulo «Limpieza y almacenamiento».



PELIGRO – PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- Utilizar el aparato exclusivamente en habitaciones cerradas.
- No utilizar el aparato en habitaciones con una alta humedad ambiental.
- No sumergir nunca el aparato ni el cable de conexión en agua u otro líquido, y asegurarse de que estos componentes no se caigan al agua o se mojen.
- Si el aparato cayera al agua, cortar de inmediato la alimentación eléctrica. No intentar sacar el aparato del agua mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No tocar nunca el aparato ni el cable de conexión con las manos húmedas si está conectado a la red eléctrica.



ADVERTENCIA – PELIGRO DE INCENDIO

- No utilizar el aparato en habitaciones en las que haya polvo fácilmente inflamable o gases tóxicos o explosivos.
- No conectar el aparato a la misma regleta que otros dispositivos (de elevada potencia) para evitar una sobrecarga y un posible cortocircuito (incendio).
- No utilizar el aparato con un alargador.
- No utilizar el aparato cerca de materiales inflamables. No colocar materiales inflamables o que se fundan fácilmente (p. ej. cartón, papel, madera o plástico) en el aparato o sobre él.
- No cubrir el aparato mientras esté en marcha para evitar que se incendie. Asegurarse de que exista ventilación suficiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
- En caso de incendio: ¡No apagar con agua! Extinguir las llamas con una manta ignífuga o con un extintor adecuado.



ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES

- Mantener a niños y animales alejados del material de embalaje. Existe riesgo de asfixia.
- Asegurarse de que el cable de conexión esté siempre fuera del alcance de los niños pequeños y animales. Existe riesgo de estrangulación.
- Durante el funcionamiento puede salir vapor caliente del aparato. Por este motivo, mantener la cabeza y las manos lejos del área de peligro. Existe peligro de quemaduras por el calor y el vapor caliente.
- La placa de parrilla del aparato se calienta mucho. ¡Tener cuidado al colocar y retirar los alimentos! En caso necesario, utilizar unas tenazas de plástico o madera. Existe peligro de quemaduras.
- No mover el aparato mientras esté en marcha. Existe peligro de quemaduras.
- Asegurarse de que no sea posible tropezarse con el cable de conexión. Este no debe quedar colgando de la superficie de apoyo para evitar que alguien lo arrastre y tire el aparato.



AVISO – RIESGO DE DAÑOS MATERIALES

- Conectar el aparato a una toma de corriente instalada conforme a la normativa que coincida con los datos técnicos del aparato. La toma de corriente debe estar bien accesible, también después de conectar el aparato, para que la conexión de red se pueda desconectar rápidamente.
- Asegurarse de no aplastar, doblar o colocar sobre cantos afilados el cable de conexión y de que no entre en contacto con superficies calientes (incluidas las superficies calientes del aparato).
- Mantener alejados del aparato los objetos metálicos u otros objetos con cantos afilados. Estos podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas de parrilla. Recomendamos utilizar utensilios de cocina resistentes al calor de madera o plástico.
- Desconectar el aparato y desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente si se produce algún problema, en caso de corte de luz o tormenta.
- Para desenchufarlo de la toma de corriente, tirar siempre del enchufe y no del cable.
- Proteger el aparato de otras fuentes de calor, llamas abiertas, temperaturas negativas, humedad permanente, agua y golpes.
- Emplear solo los accesorios originales del fabricante para no perjudicar el funcionamiento del aparato y evitar posibles daños.

ANTES DEL PRIMER USO

Puede haber residuos de la producción adheridos al aparato. Para evitar efectos sobre la salud, limpiar el aparato en profundidad antes del primer uso y, a continuación, dejar que se caliente durante unos minutos. Para ello, seguir las indicaciones de los capítulos «Limpieza y almacenamiento», «Colocar el aparato» y «Uso».


COLOCAR EL APARATO


¡Tener en cuenta!

- No colocar el aparato debajo de armarios de cocina o similares, pues podrían resultar dañados por el vapor ascendente.
 - Poner el aparato en funcionamiento solo en posición horizontal, nunca sobre el lateral o inclinado.
-
1. Colocar el aparato cerrado con libertad de movimiento respecto a los laterales (mín. 20 cm) o hacia arriba (mín. 30 cm) sobre una base plana, firme, resistente al calor y que no sea sensible a salpicaduras de grasa.
 2. Colocar las placas de parrilla (**4** y **9**) en el aparato: para ello, colocar una placa de parrilla ligeramente inclinada con las muescas en las pestañas de enclavamiento (**3** y **8**) del aparato y presionarla hacia abajo. Debe oírse cómo encaja la placa de parrilla. (**Imagen C**)
 3. Colocar la bandeja colectora de grasa (**6**) en la pieza inferior de la carcasa.


FUNCIONES

ENCENDIDO / APAGADO E INICIO / PARADA


Con el campo  (21) se enciende o apaga el aparato.

Con el campo  (15) se inicia o detiene el proceso de precalentamiento / asado.




El proceso de asado no puede pausarse. Si se finaliza a través del campo , debe reiniciarse completamente.


PRECALENTAMIENTO

El aparato se precalienta automáticamente en cualquier modo (excepto en el modo manual). Esto se indica a través del parpadeo del campo  (20). Solo cuando suenan 4 señales cortas y 1 larga, el aparato habrá alcanzado la temperatura deseada para el modo seleccionado.

MODOS PREAJUSTADOS

El aparato dispone de 6 modos preajustados (13, 18 y 19) en los que la temperatura se ajusta automáticamente.


 ideal para hamburguesas

 ideal para pollo a la parrilla, pechugas de pollo o similares



 ideal para sándwiches, baguetes o similares

 ideal para cualquier tipo de salchichas

 ideal para cualquier tipo de carne


 ideal para todo tipo de pescados que se puedan hacer a la parrilla





En los modos Carne  y Pescado  debe seleccionarse adicionalmente el grado de cocinado deseado **antes** de iniciar el proceso de asado.



MODO MANUAL

El aparato dispone además de la posibilidad de ajustar a través del campo  (14) un modo manual, p. ej. para asar postres, verduras u otros alimentos. En este modo no hay fase de precalentamiento y el aparato calienta desde la temperatura ambiente hasta máx. 200 °C.

GRADO DE COCINADO


El grado de cocinado deseado en los modos  (19) y  (18) debe seleccionarse una vez finalizado el precalentamiento mediante los campos de selección de grado de cocinado (16): poco hecho (rare) – al punto (medium) – hecho (well) – muy hecho (well done).



Tenga en cuenta: Esta clasificación se refiere a un filete de ternera de aprox. 4 cm de grosor (300 g) (imagen D).

El correspondiente grado de cocinado depende siempre del tipo, calidad, origen y grosor del alimento seleccionado (ver también capítulo «Consejos y trucos»). Aquí debe adaptarse individualmente y comprobarse el resultado de cocinado.

DESCONGELAR

Para descongelar alimentos, con el campo  (12) puede seleccionarse la función «Descongelar».

De este modo aumenta la temperatura en el aparato lentamente desde la temperatura ambiente hasta máximo 250 °C. Así, los alimentos se descongelan con cuidado.



CUENTA ATRÁS CON LED DE COLORES

La cuenta atrás con LED de colores (17) muestra el progreso del proceso de asado:

verde	aprox. 0 – 25 %
amarillo	aprox. 25 – 50 %
naranja	aprox. 50 – 75 %
rojo	aprox. 75 – 100 %











USO

¡Tener en cuenta!


- No dejar nunca el aparato sin vigilancia mientras esté en marcha.
- Por la propia seguridad, comprobar el aparato y el cable de conexión antes de cada puesta en marcha. Utilizar el aparato solo si está operativo.









Aunque las placas de la parrilla (4, 9) tienen un revestimiento antiadherente, recomendamos engrasarlas ligeramente antes del primer uso. No utilizar aceite de cocina en espray, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Conectar el aparato a una toma de corriente. Asegurarse de que el cable de conexión no se quede atrapado entre las placas de la parrilla. Suena una señal.
2. Cerrar el aparato.
3. Tocar el botón  (21) para encender el aparato. Todas las funciones del panel de mando (1) se iluminan una vez y se vuelven a apagar. Los campos       y  (13, 14, 18, 19) permanecen iluminados.
4. Seleccionar entre ellos, la función deseada (véase capítulo «Funciones»). En todas las funciones excepto el modo manual parpadean los campos  (20) y  (15).



Si el alimento debe descongelarse previamente, tocar el campo  (12) y colocar el alimento dentro del aparato.

5. Tocar el campo  para iniciar el proceso de precalentamiento. El campo  y el campo del alimento seleccionado parpadean.
6. El aparato se calienta a la temperatura correcta. En cuanto suenen 4 señales cortas y 1 larga, el proceso de precalentamiento habrá terminado.
7. Abrir el aparato y colocar los alimentos que se desee preparar sobre la placa inferior de la parrilla.
8. Volver a cerrar el aparato.
9. En los modos Carne  y Pescado , seleccionar el grado de cocinado deseado con los campos de selección de grado de cocinado (16) (véase capítulo «Funciones»).
10. Tocar el campo  para iniciar el proceso de asado. El campo  y el campo del alimento seleccionado están constantemente iluminados y la cuenta atrás con LED de colores (17) se enciende. Cuando la cuenta atrás con LED de colores esté en rojo y suenen 4 señales cortas y 1 larga, el proceso de asado habrá terminado.
11. Abrir el aparato y retirar los alimentos. **Tener en cuenta:** Para extraer los alimentos, utilizar únicamente utensilios de cocina resistentes al calor de madera o plástico.
12. Después de utilizar el aparato, desconectarlo de la red eléctrica y dejar que se enfríe antes de limpiarlo.

CONSEJOS Y TRUCOS

- No todas las carnes y pescados son iguales. El sabor depende de distintos factores: el tipo, el origen, el modo de captura, el tipo de cría del animal, etc. Por tanto, al cocinar los alimentos a la parrilla, rige el lema: ¡Calidad por encima de la cantidad! También porque la carne o el pescado a la parrilla pueden y deberían disfrutarse prácticamente sin condimentos o con muy pocos, al elegirlos merece la pena gastar un poco más de dinero.
- El resultado depende del tamaño y grosor de la carne o del pescado. Así, mientras se cocina, debería comprobarse de vez en cuando si los ajustes seleccionados son adecuados para ese trozo de carne o de pescado.
- Al hacer a la parrilla alimentos redondos como salchichas, mazorcas de maíz, etc., el proceso de asado suele durar un poco más debido a que la superficie de apoyo es menor. Recomendamos girar el alimento 1-2 veces 90° para que se haga bien en todo su contorno.
- Si se hacen varios procesos de asado seguidos, recomendamos limpiar superficialmente las placas de parrilla con un cepillo o un pincel para evitar que los alimentos se quemen, se queden adheridos y se forme demasiado humo.
- La carne o el pescado deberían condimentarse una vez asados, para que las especias no se quemen en la parrilla y alteren el sabor.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

¡Tener en cuenta!

- No debe entrar líquido en el aparato. ¡No sumergir el aparato nunca en agua!
- El aparato **no** es apto para lavavajillas.
- No echar nunca agua fría sobre las placas de parrilla durante o directamente después de usar el aparato. ¡Esto podría dañar el revestimiento antiadherente!
- Para la limpieza no se deben utilizar detergentes ni estropajos corrosivos o abrasivos, ya que podrían dañar las superficies.

Limpiar el aparato inmediatamente después del uso para evitar la formación de gérmenes.

1. Asegurarse de que el aparato se haya enfriado completamente y se haya desconectado de la red eléctrica.
2. Extraer las placas de parrilla (**4** y **9**) del aparato (véase capítulo «Colocar el aparato»).
3. Extraer la bandeja colectora de grasa (**6**) de la parte inferior de la carcasa y vaciarla.
4. Limpiar las placas de parrilla y la bandeja colectora de grasa con algo de detergente lavavajillas y agua caliente o lavarlas en el lavavajillas.



Para una vida útil especialmente larga, recomendamos limpiar las placas de parrilla con una esponja y algo de detergente lavavajillas.

5. Limpiar la carcasa con un paño húmedo.
6. A continuación, secar el aparato con un paño suave.

7. Cerrar el aparato y con el cierre (2) fijar las placas de parrilla.
8. Guardar el aparato en un lugar seco, limpio, protegido de las heladas y de la radiación solar directa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe si puede solucionar el problema usted mismo. Si los pasos siguientes no resuelven el problema, ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.



¡No intente reparar por su cuenta un aparato eléctrico!

El aparato no funciona.

La toma de corriente está defectuosa.

- ▶ Probar con otra toma.

No hay tensión de red.

- ▶ Comprobar el fusible de la conexión.

El fusible de la caja de fusibles se dispara.

Demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.

- ▶ Reducir el número de aparatos en el circuito eléctrico.

El aparato se desconecta automáticamente durante el proceso de asado.

El aparato se ha abierto durante un tiempo prolongado para, por ejemplo, comprobar el estado de cocinado de los alimentos.

- ▶ Asegurarse de no dejar abierto el aparato durante demasiado tiempo, ya que dispone de una desconexión automática de seguridad.

ELIMINACIÓN



Eliminar el material de embalaje de manera respetuosa con el medioambiente facilitando su reciclaje.



Este aparato cumple la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). No tire este aparato a la basura doméstica, elimínelo de forma ecológica en un punto de recogida aprobado por las autoridades competentes.

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo:	09595
Número de modelo:	HRG1026
Corriente:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Potencia:	máx. 2000 W
Clase de protección:	I
ID de las instrucciones de uso:	Z 09595 M N8W V1 0720 uh
Todos los derechos reservados.	





SOMMARIO

Contenuto della confezione	36
Panoramica	36
Simboli	37
Indicazioni di pericolo	37
Destinazione d'uso	37
Avvertenze di sicurezza	38
Prima del primo utilizzo	40

Montaggio dell'apparecchio	40
Funzioni	41
Uso	42
Consigli e suggerimenti	43
Pulizia e conservazione	43
Risoluzione dei problemi	44
Smaltimento	44
Dati tecnici	44

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- 1 griglia
- 1 piastra
- 1 piastra con scarico
- 1 vaschetta raccogligrasso
- 1 istruzioni per l'uso

Controllare che la fornitura sia completa e che i componenti non abbiano subito danni durante il trasporto. In caso di danni, non utilizzare, bensì contattare il servizio di assistenza clienti.

Rimuovere dall'apparecchio eventuali pellicole, adesivi o protezioni per il trasporto.

Mai rimuovere la targhetta identificativa ed eventuali avvertenze!

I numeri della legenda sono raffigurati nel seguente modo: (1)

PANORAMICA

(Figura A)

- 1 Pannello di comando
- 2 Chiusura
- 3 Linguette di aggancio della piastra inferiore
- 4 Piastra inferiore
- 5 Scarico
- 6 Vaschetta raccogligrasso
- 7 Tasto di sblocco della piastra inferiore
- 8 Linguette di aggancio della piastra superiore
- 9 Piastra superiore
- 10 Tasto di sblocco della piastra superiore
- 11 Manico

PANNELLO DI COMANDO

(Figura B)

- 12 Programma di scongelamento
- 13 Programmi predefiniti (hamburger, pollo, sandwich, salsicce)
- 14 Programma manuale
- 15 Avvio/Arresto
- 16 Selezione del grado di cottura
- 17 Conto alla rovescia a LED a colori
- 18 Programma pesce
- 19 Programma carne
- 20 Preriscaldamento
- 21 Accensione/Spengimento



Gentile cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare la **griglia a contatto digitale N8WERK**.

Per domande sull'apparecchio, nonché i ricambi e gli accessori, contattare il servizio di assistenza clienti tramite il nostro sito web: **n8werk.net**

Le auguriamo di trarre un'ottima soddisfazione dalla **griglia a contatto digitale N8WERK**.

Informazioni sulle istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per dubbi in futuro o ulteriori utenti. Esse sono parte integrante dell'apparecchio. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità qualora le indicazioni contenute in queste istruzioni per l'uso non vengano rispettate.

SIMBOLI



Simboli di pericolo: questi simboli indicano i possibili pericoli. Leggere attentamente e rispettare le avvertenze di sicurezza.



Informazioni integrative



Leggere le istruzioni prima dell'uso!



Simbolo grafico della corrente alternata



Attenzione: superfici bollenti!



Idoneo al contatto con gli alimenti

AVVERTENZA – indica un rischio medio che può avere come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

ATTENZIONE – indica un rischio basso che può avere come conseguenza infortuni lievi o moderati

AVVISO – può avere come conseguenza il rischio di arrecare danni alle cose

DESTINAZIONE D'USO

- L'apparecchio serve ad arrostitire e grigliare gli alimenti.
- L'apparecchio è concepito solo per un utilizzo privato e non per l'uso professionale o analogo a quello casalingo, ad es. in hotel, bed and breakfast, uffici, cucine per dipendenti o simili.
- Utilizzare l'apparecchio solo in conformità alle istruzioni e per lo scopo indicato. Ogni altro uso è considerato improprio.
- La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura.

INDICAZIONI DI PERICOLO

Le indicazioni di pericolo definiscono i pericoli che possono insorgere in caso di mancata osservanza delle relative avvertenze.

PERICOLO – indica un rischio elevato che ha come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

AVVERTENZE DI SICUREZZA



AVVERTENZA: rispettare tutte le avvertenze di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e i dati tecnici di cui è provvisto l'apparecchio. La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e delle istruzioni può causare scosse elettriche, incendi e/o lesioni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da **bambini** di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o che siano prive di esperienza e/o di conoscenza solo se sono sorvegliati o sono stati istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano.
- I bambini **non** devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione affidata all'utente non** devono essere eseguite da **bambini** a meno che questi non abbiano compiuto 8 anni e siano sorvegliati.
- I **bambini** di età inferiore a 8 anni e gli animali devono essere tenuti lontano dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.



ATTENZIONE: superficie bollente! Durante l'uso l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Prestare assolutamente attenzione a non toccare parti surriscaldate durante e dopo l'uso dell'apparecchio. Mentre l'apparecchio è in funzione o subito dopo lo spegnimento, toccare esclusivamente il manico e il pannello di comando. Trasportare o conservare l'apparecchio solo quando completamente raffreddato. Utilizzare guanti da cucina idonei.

- L'apparecchio non è destinato a essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio o il cavo di collegamento eventualmente danneggiati devono essere sostituiti dal produttore, dal servizio di assistenza clienti oppure da una persona con qualifica analoga (ad es. un laboratorio specializzato) per evitare i rischi.
- Rispettare assolutamente gli avvisi per la pulizia riportati nel capitolo "Pulizia e conservazione"!

PERICOLO – PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non utilizzare l'apparecchio in locali molto umidi.
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di collegamento in acqua o in altri liquidi e accertarsi che questi componenti non possano cadere in acqua o bagnarsi.
- Qualora l'apparecchio dovesse cadere in acqua, interrompere immediatamente l'alimentazione elettrica. Non tentare di estrarre l'apparecchio dall'acqua mentre è collegato alla rete elettrica!
- Non toccare mai l'apparecchio e il cavo di collegamento con le mani umide se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.

AVVERTENZA – PERICOLO D'INCENDIO

- Non utilizzare l'apparecchio in locali in cui si trovano polveri facilmente infiammabili o vapori esplosivi o tossici.
- Non collegare l'apparecchio a una presa multipla con più dispositivi (con maggiore potenza) per evitare un sovraccarico ed eventualmente un corto circuito (incendio).
- Non utilizzare l'apparecchio collegato a prolunghe.
- Non azionare l'apparecchio in prossimità di materiale infiammabile. Non porre alcun materiale infiammabile o che fonde facilmente (ad es. cartone, carta, legno, plastica) sopra l'apparecchio o all'interno dello stesso.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione, onde evitare un incendio. Durante l'uso dell'apparecchio provvedere a una sufficiente ventilazione dell'ambiente.

- In caso d'incendio: non utilizzare acqua per lo spegnimento! Soffocare le fiamme con una coperta ignifuga o un estintore idoneo.

AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI

- Tenere i bambini e gli animali lontani dal materiale di imballaggio. Esiste il pericolo di soffocamento.
- Accertarsi che il cavo di collegamento sia sempre fuori dalla portata di bambini piccoli e animali. Esiste il pericolo di strangolamento.
- Durante il funzionamento, dall'apparecchio può fuoriuscire del vapore bollente. Pertanto, tenere la testa e le mani lontane dalla zona pericolosa. Esiste il pericolo di ustioni causate da calore e vapore bollente.
- La piastra della griglia raggiunge temperature molto elevate. Prestare attenzione durante il posizionamento e la rimozione degli alimenti! Eventualmente, utilizzare una pinza per alimenti in plastica o legno. Esiste il pericolo di scottature.
- L'apparecchio non può essere spostato durante il funzionamento. Esiste il pericolo di scottature.
- Accertarsi che il cavo di collegamento non costituisca un pericolo d'inciampo. Non deve penzolare dalla superficie di appoggio per evitare di far cadere l'apparecchio.

AVVISO – PERICOLO DI DANNI A COSE E MATERIALI

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica installata a norma e conforme ai suoi dati tecnici. La presa deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento per permettere una rapida interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Accertarsi che il cavo di collegamento non venga schiacciato o piegato, che non venga appoggiato su bordi taglienti e che non entri in contatto con superfici bollenti (anche quelle dell'apparecchio stesso!).
- Tenere a distanza dall'apparecchio oggetti metallici o altri oggetti taglienti. Questi ultimi potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre. Raccomandiamo di utilizzare utensili da cucina resistenti al calore, in legno o plastica.
- Spegner l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica se durante il funzionamento si verifica un difetto, in caso di interruzione di corrente o prima di un temporale.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare sempre la spina e mai il cavo!
- Proteggere l'apparecchio da altre fonti di calore, fiamme libere, temperature negative, umidità persistente, bagnato e urti.
- Per non compromettere il funzionamento dell'apparecchio ed evitare danni utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

L'apparecchio può presentare residui di produzione. Per evitare inconvenienti per la salute, pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo, dopodiché farlo riscaldare per alcuni minuti. A tal fine, attenersi alle istruzioni riportate nei capitoli "Pulizia e conservazione", "Montaggio dell'apparecchio" e "Uso".

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO


Nota bene!


- Non posizionare l'apparecchio sotto i pensili della cucina o simili. Il vapore che risale potrebbe danneggiarli!
- Mettere in funzione l'apparecchio solo se in posizione orizzontale e mai su un lato oppure inclinato.

1. Collocare l'apparecchio chiuso su una superficie piana, stabile, resistente al calore e insensibile agli spruzzi di grasso che presenti uno spazio libero su tutti i lati (min 20 cm) e in alto (min 30 cm).
2. Inserire le piastre (**4 e 9**) nell'apparecchio: a tal fine, inclinare leggermente la piastra facendo sì che le scanalature si inseriscano nelle linguette di aggancio (**3 e 8**) dell'apparecchio e spingerla verso il basso. La piastra deve bloccarsi in posizione producendo uno scatto udibile. (**Figura C**)
3. Inserire la vaschetta raccogligrassi (**6**) nella parte inferiore dell'apparecchio.


FUNZIONI

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO E AVVIO/ARRESTO


Il campo  (21) serve ad accendere o spegnere l'apparecchio.

Il campo  (15) serve ad avviare o arrestare il preriscaldamento/la cottura alla griglia.









La cottura alla griglia non può essere sospesa! Se la si interrompe con il campo , deve essere riavviata daccapo.

PRERISCALDAMENTO



In tutte le modalità (tranne quella manuale), l'apparecchio si riscalda automaticamente e ciò viene indicato dal fatto che il campo  (20) lampeggia. Quando saranno emessi 4 segnali acustici brevi e 1 segnale acustico lungo, vuol dire che l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura desiderata per la modalità scelta.

MODALITÀ PREDEFINITE


L'apparecchio dispone di 6 modalità predefinite (13, 18 e 19), per le quali la temperatura viene regolata automaticamente.

-  ideale per hamburger
-  ideale per pollo arrosto, filetti di petto di pollo o simili
-  ideale per sandwich, baguette o simili
-  ideale per salsicce di ogni tipo
-  ideale per carne di ogni tipo
-  ideale per tutti i tipi di pesce adatti alla cottura alla griglia





Per le modalità carne  e pesce  occorre inoltre selezionare il grado di cottura desiderato **prima** di avviare la cottura alla griglia.

MODALITÀ MANUALE

L'apparecchio offre inoltre la possibilità di impostare una modalità manuale tramite il campo  (14), ad esempio per la cottura alla griglia di dessert, verdure o altri alimenti. Questa modalità non prevede il preriscaldamento e l'apparecchio si riscalda dalla temperatura ambiente fino a massimo 200 °C.


GRADO DI COTTURA

Nelle modalità  (19) e  (18), al termine del preriscaldamento occorre selezionare il grado di cottura desiderato tramite il campo Selezione del grado di cottura (16), scegliendo tra le opzioni: rare – medium – well – well done.



Attenzione: la classificazione dei vari gradi di cottura si riferisce a una bistecca dello spessore di circa 4 cm (300 g) (Figura D). **Il relativo grado di cottura dipende sempre da tipo, qualità, provenienza e spessore dell'alimento scelto** (vedere anche il capitolo "Consigli e suggerimenti"). È necessario adeguare il grado di cottura al singolo alimento e verificare il risultato della cottura!

SCONGELAMENTO

Per scongelare gli alimenti, è possibile selezionare la funzione "Scongelamento" tramite il campo  (12).

Così facendo, la temperatura dell'apparecchio sale lentamente dalla temperatura ambiente fino a massimo 250 °C, scongelando quindi delicatamente gli alimenti.

CONTO ALLA ROVESCIA A LED A COLORI

Il conto alla rovescia a LED a colori (17) mostra l'avanzamento della cottura alla griglia:

verde	circa 0 – 25%
giallo	circa 25 – 50%
arancione	circa 50 – 75%
rosso	circa 75 – 100%











USO

Nota bene!


- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento!
- Per la propria sicurezza, verificare l'assenza di danni all'apparecchio o al cavo di collegamento prima di ogni messa in funzione. Utilizzare l'apparecchio solo se correttamente funzionante.









Le piastre (4, 9) sono dotate di un rivestimento antiaderente; pertanto, raccomandiamo di ungerle con un po' di grasso prima del primo utilizzo. Non utilizzare prodotti da cucina in spray in quanto potrebbero attaccare il rivestimento antiaderente!

1. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica. Accertarsi che il cavo di collegamento non sia incastrato tra le piastre. Viene emesso un segnale acustico.
2. Chiudere l'apparecchio.
3. Toccare il campo  (21) per accendere l'apparecchio. Tutte le funzioni del pannello di comando (1) si accendono una volta brevemente, per poi spegnersi. I campi , , , , ,  e  (13, 14, 18, 19) restano accesi.
4. Selezionare la funzione desiderata per questi campi (vedere capitolo "Funzioni"). I campi  (20) e  (15) lampeggiano per tutte le funzioni, tranne quella manuale.



Se l'alimento scelto deve essere prima scongelato, toccare il campo  (12) e porre l'alimento nell'apparecchio.

5. Toccare il campo , per avviare il preriscaldamento. Lampeggiano il campo  e quello dell'alimento scelto.
6. L'apparecchio si riscalda fino a raggiungere la temperatura corretta. Non appena si sentono 4 segnali acustici brevi e 1 segnale acustico lungo, vuol dire che il preriscaldamento è terminato.
7. Aprire l'apparecchio e disporre gli alimenti da preparare sulla piastra inferiore.
8. Richiudere l'apparecchio.
9. Per le modalità carne  e pesce , selezionare il grado di cottura desiderato tramite il campo selezione del grado di cottura (16) (vedere capitolo "Funzioni").
10. Toccare il campo , per avviare la cottura alla griglia. Il campo  e quello dell'alimento scelto si accendono a luce fissa e inizia il conto alla rovescia a LED a colori (17). Quando il conto alla rovescia a LED a colori arriva al colore rosso e vengono emessi 4 segnali acustici brevi e 1 segnale acustico lungo, vuol dire che la cottura è terminata.
11. Aprire l'apparecchio ed estrarre gli alimenti.
Nota bene: per estrarre gli alimenti, utilizzare solo utensili da cucina resistenti al calore, in legno o plastica.
12. Dopo l'uso, staccare l'apparecchio dalla corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- La carne o il pesce non sono tutti uguali. Il gusto dipende da tanti fattori: tipo, provenienza, tipo di pesca, allevamento dell'animale e tanto altro. Pertanto, per la cottura alla griglia vale: la qualità prima della quantità! Anche in considerazione del fatto che la carne o il pesce cotti alla griglia possono e dovrebbero essere consumati senza o con pochissime spezie, nella scelta dell'alimento vale la pena spendere qualcosa in più.
- Il risultato della cottura alla griglia dipende inoltre da grandezza e spessore del pezzo di carne o pesce: a tal proposito, durante la cottura occorre sempre controllare che le impostazioni selezionate siano perfettamente adatte al pezzo di carne o pesce da cucinare.
- Nella cottura alla griglia di alimenti rotondi, come salsicce, pannocchie e così via, generalmente la cottura è un po' più lunga data la ridotta superficie di appoggio. Raccomandiamo di girare 1-2 volte gli alimenti di 90° affinché siano ben cotti su tutti i lati.
- In caso di più cotture consecutive, raccomandiamo di pulire grossolanamente le piastre tra una cottura e l'altra con una spazzola o un pennello, così da evitare la bruciatura degli alimenti e la formazione di fumo denso.
- La carne o il pesce vanno conditi dopo la cottura per evitare la bruciatura delle spezie sulla griglia, con conseguente alterazione del sapore.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

Nota bene!

- Non inserire liquidi nell'apparecchio. Mai immergere l'apparecchio in acqua!
- L'apparecchio **non** è adatto alla lavastoviglie.
- Mai versare acqua fredda sulle piastre durante o subito dopo l'uso dell'apparecchio. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente!
- Per la pulizia non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Possono danneggiare le superfici.

Pulire l'apparecchio subito dopo l'uso per evitare la formazione di germi.

1. Accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente e staccarlo dalla corrente!
2. Rimuovere le piastre (**4** e **9**) dall'apparecchio (vedere capitolo "Montaggio dell'apparecchio").
3. Estrarre e svuotare la vaschetta raccogligrassa (**6**).
4. Lavare le piastre e la vaschetta raccogligrassa con del detersivo e dell'acqua calda oppure in lavastoviglie.



Per una durata particolarmente lunga, raccomandiamo di pulire le piastre con una spugna e del detersivo.

5. Passare un panno umido sull'alloggiamento.
6. Quindi, asciugare l'apparecchio con un panno morbido.
7. Chiudere l'apparecchio e bloccare le piastre con la chiusura (**2**).
8. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito e al riparo da gelo, nonché inaccessibile a bambini e animali.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se l'apparecchio non funziona correttamente, verificare in primo luogo se è possibile risolvere autonomamente il problema. Qualora non sia possibile risolvere il problema con i seguenti passaggi, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.



Non cercare di riparare autonomamente un apparecchio elettrico!

L'apparecchio non funziona.

La presa elettrica è difettosa.

- Provare con un'altra presa.

Manca l'alimentazione elettrica.

- Controllare il fusibile del collegamento di rete.

È scattato il fusibile nella cassetta dei fusibili.

Sono collegati troppi apparecchi allo stesso circuito elettrico.

- Ridurre il numero di apparecchi collegati.

DATI TECNICI

Codice articolo:	09595
Codice modello:	HRG1026
Alimentazione:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Potenza:	max 2000 W
Classe di protezione:	I
ID istruzioni per l'uso:	Z 09595 M N8W V1 0720 uh



Tutti i diritti riservati.

L'apparecchio si spegne durante la cottura alla griglia.

L'apparecchio è stato lasciato aperto a lungo, ad es. per verificare lo stato della cottura degli alimenti.

- Attenzione a non lasciare l'apparecchio aperto troppo a lungo in quanto dispone dello spegnimento automatico di sicurezza.

SMALTIMENTO



Smaltire il materiale d'imballaggio nel rispetto dell'ambiente e predisporre il riciclaggio.



Questo apparecchio è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Non smaltire questo apparecchio come un normale rifiuto domestico, bensì nel rispetto dell'ambiente tramite un'azienda di smaltimento ufficialmente autorizzata.