

## Kontaktgrill

Contact grill | Parrilla de contacto | Grill à contact |  
Griglia a contatto | Grill kontaktowy



Deutsch

English

Español

Français

Italiano

Polski

## Bedienungsanleitung

KA 2303

Operating instructions | Instrucciones de operación | Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso | Instrukcja obsługi



# Liebe Kundin, lieber Kunde !

Sie haben sich für den Kauf eines qualitativ hochwertigen Produkts der Marke ADE entschieden, das intelligente Funktionen mit einem außergewöhnlichen Design vereint. Die langjährige Erfahrung der Marke ADE stellt einen technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher - für mehr Frische in Ihrer Küche.

Wir wünschen Ihnen damit viel Freude und Genuss!

Ihr ADE Team

## Allgemeines

---

### Über diese Anleitung



Diese Bedienungsanleitung beschreibt den sicheren Umgang und die Pflege des Artikels. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.

### Zeichenerklärung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **HINWEIS** warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.



**ACHTUNG:** Die Oberfläche wird während des Gebrauchs sehr heiß.

# Inhaltsverzeichnis

---

Allgemeines.....	2
Lieferumfang.....	3
Sicherheit.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	6
Auf einen Blick.....	7
Inbetriebnahme .....	8
Auspacken und prüfen.....	8
Reinigen und Aufheizen.....	8
Gebrauch.....	9
Einsatzmöglichkeiten .....	9
Bedienung.....	10
Reinigen.....	11
Störung / Abhilfe .....	12
Technische Daten .....	12
Garantie.....	12
Konformitätserklärung .....	13
Entsorgen .....	13

# Sicherheit

---

- Dieser Artikel kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Artikels unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Das Gerät und sein Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Folien und Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder Kundenservice ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie weder Grill noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie den Grill so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung den „Technischen Daten“ entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht:
  - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
  - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
  - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
  - bei Gewitter.

- Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Kabel.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

## **Gefahr von Verbrennungen/Verbrühungen und Brand**

- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt wenn es sich aufheizt oder noch abkühlt oder während des Betriebs.
- Berühren Sie die heißen Teile des Grills während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie geeignete Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen. Beachten Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch einige Zeit heiß ist. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Um das Gerät während des Gebrauchs öffnen und schließen zu können, fassen Sie es ausschließlich am Griff an.
- Beim Braten von Fleisch und anderen Lebensmitteln besteht Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahr durch heiße Spritzer. Bedecken Sie bloße Hautstellen und ziehen Sie entsprechend geeignete Küchen-Arbeitshandschuhe an.
- Beim Öffnen und Schließen des Gehäusedeckels und beim Gebrauch kann heißer Dampf austreten. Schützen Sie sich vor dem heißen Dampf.
- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhänge.
- Lassen Sie den Grill immer abkühlen, bevor Sie es transportieren, reinigen oder verstauen.
- Transportieren, reinigen und verstauen Sie den Grill nur, wenn er vollständig abgekühlt ist. Fassen Sie ihn dabei an der Unterseite und am Griff an.
- Lassen Sie den Grill vor jeder Reinigung vollständig abkühlen. Beachten Sie, dass der Grill schnell aufheizt aber nur langsam abkühlt.

## **VORSICHT vor Sachschäden**

- Stellen Sie den Grill auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren u. ä.
- Beim Zubereiten von Speisen kann es immer zu Lebensmittelspritzern kommen. Achten Sie darauf, dass der Untergrund pflegeleicht und gut abwischbar ist. Legen Sie ggf. eine geeignete Unterlage unter das Gerät.
- Stellen Sie den Grill so auf, dass die beim Gebrauch auftretende Wärme rundum gut abziehen kann. Halten Sie mindestens 30 cm Abstand zu Wänden.
- Stellen Sie den Grill nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke, da Lebensmittel brennen können. Halten Sie auch Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen oder Tischdecken.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.

- Tauchen Sie den Grill zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Reinigen Sie den Grill nicht in der Geschirrspülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.
- Verwenden Sie den Grill nicht mehr, wenn er heruntergefallen ist oder wenn er Risse oder Sprünge hat oder sich verformt hat.
- An der Unterseite des Grills befinden sich Gerätefüße. Da die Möbel- bzw. Bodenoberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Reinigen Sie den Grill nicht mit harten, kratzenden oder scheuernden Reinigungsmitteln, Stahlwolle o. ä. Dies würde die Teflonbeschichtung beschädigen.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

Der Kontaktgrill (= Grill) ist zum Grillen von Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Wurst, Gemüse) in geschlossenen Räumen konzipiert.

Der Grill ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht geeignet für die gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter oder Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Grill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

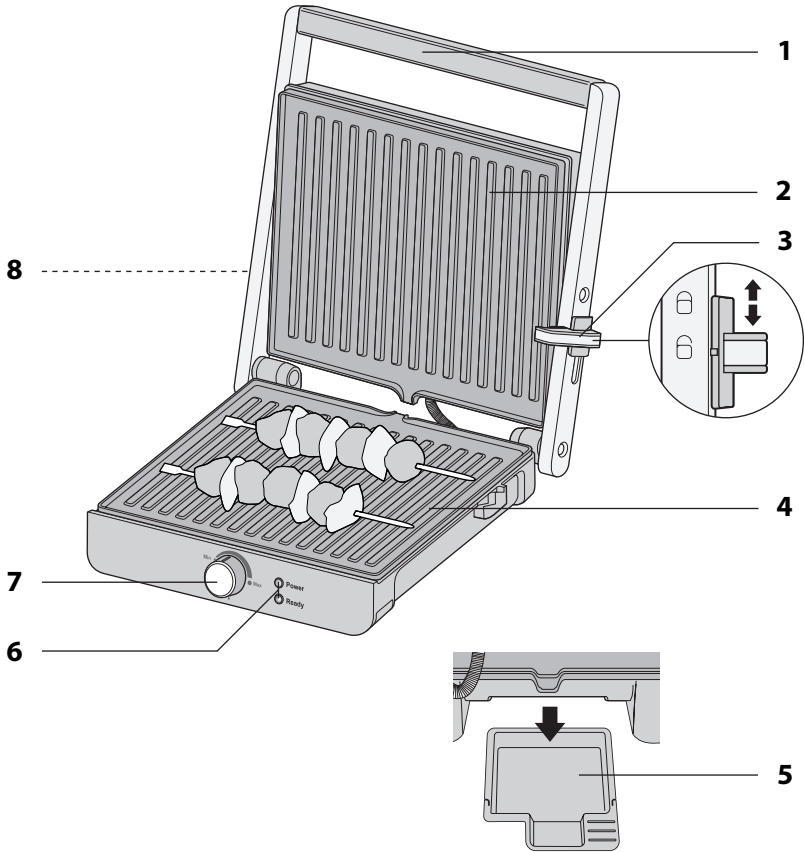
Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Bei fehlerhaftem Gebrauch besteht unter anderem Verbrennungsgefahr.

## Lieferumfang

---

- Kontaktgrill
- Bedienungsanleitung



- 1 Griff
- 2 Obere Grillplatte
- 3 Entriegelung zum Öffnen des Grills
- 4 Untere Grillplatte
- 5 Fettauffangschale (Rückseite)
- 6 Kontrollleuchten:  
**Power:** Gerät wird mit Strom versorgt  
**Ready:** Gerät heizt auf die eingestellte Temperatur auf
- 7 Temperaturregler
- 8 Entriegelung zum vollständigen Aufklappen des Grills (180°)

# Inbetriebnahme

---

## Auspacken und prüfen

1. Nehmen Sie den Grill aus der Verpackung und entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob der Grill oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

## Reinigen und Aufheizen



### WARNUNG vor Verbrennung


- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Grills.



- Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist unbedenklich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z. B. über ein geöffnetes Fenster.
- Das Gerät hat keinen Ein- und Ausschalter. Sobald der Netzstecker in eine Steckdose gesteckt wurde, wird das Gerät mit Strom versorgt.

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den Grill zunächst reinigen, um Staub sowie mögliche Verpackungs- und Produktionsrückstände zu entfernen.

Danach heizen Sie den Grill ohne Lebensmittel auf und reinigen es nach dem Abkühlen erneut.

1. Entriegeln Sie das Gerät (Entriegelung auf der rechten Seite auf  schieben) und klappen Sie das Oberteil auf.
2. Wischen Sie Gerät und Grillplatten mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

Sobald das Gerät mit Strom versorgt wird, leuchtet die Kontrollleuchte **Power**.

4. Drehen Sie den Temperaturregler auf **Max**.

Die Kontrollleuchte **Ready** leuchtet jetzt ebenfalls. Sobald **Ready** erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.

5. Drehen Sie den Temperaturregler auf **0** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
6. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.
7. Wischen Sie Gerät und Grillplatten abschließend mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten weichen Tuch sauber.

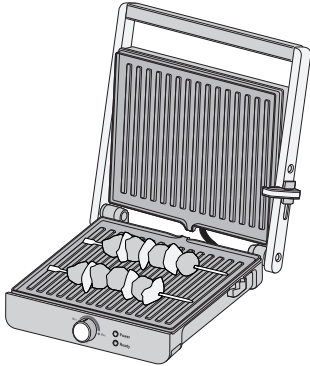
Der Kontaktgrill ist einsatzbereit.



# Gebrauch

## Einsatzmöglichkeiten

### Aufgeklappter Grill



Das Gerät bietet eine große Grillfläche für die Zubereitung einer Vielzahl von Speisen, z. B. Schaschlik, Gemüse, Obst usw.

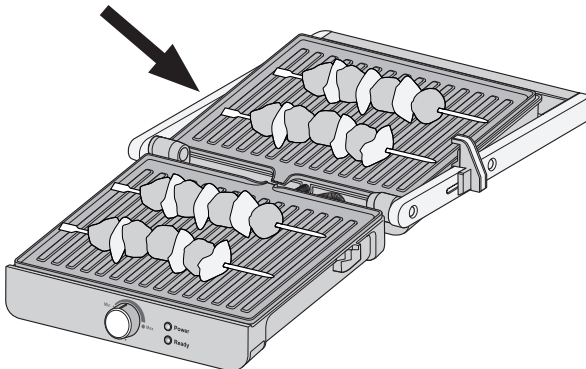
Das Grillgut kommt hierbei nur mit der unteren Grillplatte in Berührung.

Diese Vorgehensweise empfiehlt sich bei dickeren oder ungleichmäßig dicken Fleischscheiben, die ein langsames und gleichmäßiges Garen erfordern.

Auch zum Warmhalten von Speisen können Sie diese Funktion gut nutzen.

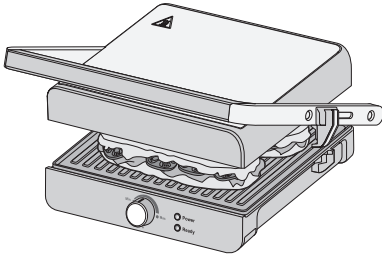
Wenn Sie stark wasserhaltige Lebensmittel wie z. B. Gemüse zubereiten, können Sie diese Grill-Art nutzen, um bei geringerer Temperatur das Wasser verdunsten zu lassen.

Sie können die Grillfläche verdoppeln:



1. Schieben Sie die Arretierung für das Geräteoberteil auf der linken Geräteseite (siehe Pfeil) nach oben.
2. Klappen Sie das Oberteil vollständig nach hinten, bis es waagrecht liegt.

## Kontaktgrillen



Der geschlossene Grill eignet sich besonders für schnelles Grillen bei hoher Temperatur (z. B. Steak, Hamburger usw.) sowie für ge-toastete Sandwiches.

Beide Grillplatten haben Kontakt zu dem Grillgut, das Grillgut wird daher von beiden Seiten gegrillt.

Durch die sich automatisch lösende Kugel-Arretierung passt sich das Oberteil flexibel der Grillgutform an, so dass stets ein guter Kontakt von unten und oben gewährleistet ist. Sobald Sie das Oberteil das nächste Mal wieder ohne aufgelegtes Grillgut herunterklappen, wird es wieder automatisch arretiert.

## Bedienung



- Wenn Sie den Kontaktgrill in geschlossenem Zustand vorheizen, geht es schneller.
  - Während des Gebrauchs geht die Kontrollleuchte **Ready** immer wieder aus und wieder an, das ist normal.
3. Reinigen Sie die Grillflächen vor dem Gebrauch mit einem Tuch. Gerät und Grillplatten sollen vor der Speis Zubereitung immer frei von Speiseresten und Staub sein.
  4. Kontrollieren Sie, ob die Fettaufschale auf der Rückseite vollständig in das Gerät eingeschoben ist. Benutzen Sie das Gerät nie ohne!
  5. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.  
Sobald das Gerät mit Strom versorgt wird, leuchtet die Kontrollleuchte **Power**.
  6. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
    - Für den Anfang ist oft eine Temperatur zwischen **Min** und **Max** sinnvoll.
    - Sie können später die Temperatur jederzeit erhöhen oder verringern.Die Kontrollleuchte **Ready** leuchtet jetzt ebenfalls. Sobald **Ready** erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.
  7. Öffnen Sie das Gerät.
  8. Legen Sie das Grillgut (Sandwich, Fleisch, Fisch, Gemüse-Bratlinge etc.) auf die untere Grillfläche. Sie benötigen nicht unbedingt Fett, können jedoch bei Bedarf (z. B. bei sehr magerem Grillgut) die Grillplatten mit Speise-Öl leicht einpinseln.
  9. Abhängig vom Grillgut:
    - Lassen Sie die obere Grillfläche auf dem Grillgut aufliegen (z. B. bei einem Sandwich), oder
    - stellen Sie die obere Grillfläche in die höchste Position (beispielsweise bei Schaschlik).
    - Die Grillzeit variiert je nach Grillgut, eingestellter Temperatur und persönlichem Geschmack.



### HINWEIS vor Sachschaden

- Benutzen Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um das Grillgut vom Grill zu nehmen. Wenn Sie Messer oder andere Metallgegenstände verwenden, zerstören Sie damit die Anti-Haftbeschichtung der Grillflächen.

10. Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit das Grillgut. Sobald die Speisen fertig sind, heben Sie die obere Grillfläche mit dem Griff an und nehmen das Grillgut vom Grill.



- Fett und Flüssigkeiten, die während des Grillens aus den Speisen austreten, sammelt sich in der Fettauffangschale. Entleeren Sie es bei Bedarf.
- Lassen Sie zwischen zwei Grillvorgängen die obere Grillfläche auf der unteren Grillfläche aufliegen. So bewahren Sie die Hitze und ersparen sich erneute Vorwärmzeit.

## Nach dem Gebrauch

1. Wenn Sie nicht weiter grillen wollen, stellen Sie den Temperaturregler auf **0** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, bewegen oder wegstellen.

## Reinigen



### GEFAHR von Verbrennung

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.



### HINWEIS vor Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.
- Das Gerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt oder in Flüssigkeiten getaucht werden.

Reinigen Sie den Kontaktgrill nach jedem Gebrauch.

1. Lösen und entfernen Sie festgebackene Speisereste mit einem Holz oder Kunststoff-Schaber.
2. Wischen Sie die Grillflächen mit einem leicht angefeuchteten weichen Tuch sauber. Die Grillplatten sind fest mit dem Gerät verbunden und können nicht entnommen werden.
3. Reinigen Sie die Fettauffangschale in mildem, lauwarmen Geschirrspülwasser mit der Hand.
4. Reinigen Sie den Kontaktgrill von außen mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten weichen Tuch.
5. Für die weitere Pflege des Edelstahl-Gehäuses von außen können Sie ein im Fachhandel erhältlichliches Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Beachten Sie dabei die Herstelleranweisungen zum Gebrauch.

# Störung / Abhilfe

Störung	Mögliche Ursache
Gerät reagiert nicht bzw. heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Stecker in der Steckdose?</li><li>▪ Steht der Temperaturregler noch auf <b>0</b>?</li></ul>
Während des Gebrauchs geht die Kontrollleuchte <b>Ready</b> aus und wieder an. Es sind außerdem klickende Geräusche zu hören.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Die Aufheiztemperatur ist erreicht. Sobald eine gewisse Temperatur unterschritten wird, heizt der Grill wieder auf und die Kontrollleuchte leuchtet. Kein Fehler.</li></ul>
Grillgut nicht gar.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Zu kurze Grillzeit? Dickeres Grillgut braucht etwas länger als dünneres Grillgut.</li><li>▪ Zu niedrige Temperatur eingestellt?</li><li>▪ Grillgut zu dick?</li></ul>

## Technische Daten

Modell:	Kontaktgrill KA 2303
Stromversorgung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistung:	2000 W
Schutzklasse:	I
Inverkehrbringer (keine Service-Adresse):	GRENDS GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert.  
Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich.

## Garantie

Die Firma GRENDS GmbH garantiert für 2 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund von Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch.

Bitte geben Sie den Artikel im Garantiefall mit dem Kaufbeleg (unter Angabe des Reklamationsgrundes) an Ihren Händler zurück.

# Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die GRENDS GmbH, dass der Kontaktgrill KA 2303 den Richtlinien 2014/30/EU, 2014/35/EU und 2011/65/EU entspricht.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an dem Gerät eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, Juli 2023  
GRENDS GmbH



## Entsorgen

### Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

### Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Dieses Symbol besagt, dass dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss. Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Geräte zur Verfügung.

Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten.

Auch Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräte (ab 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche) sowie Vertreiber von Lebensmitteln (ab 800 m<sup>2</sup> Gesamtverkaufsfläche), die regelmäßig oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten (z. B. Discounter), sind verpflichtet unentgeltlich alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen.

Bei Kauf eines Neugerätes muss der Vertreiber auf Verlangen des Endnutzers eine unentgeltliche 1:1-Rücknahme eines Altgerätes durchführen. Auch ohne Neuerwerb sind die o.a. Vertreiber verpflichtet, auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte (max. Kantenlänge von 25 cm) unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Online-Vertrieb gelten alle Lager- und Versandflächen des Vertreibers als Verkaufsflächen.

Bevor sie alte Elektro- und Elektronikgeräte zur Entsorgung zurückgeben: Löschen Sie alle personenbezogenen Daten. Entnehmen sie, sofern dies ohne Zerstörung des Gerätes möglich ist, die alten Batterien und Akkus. Führen sie diese einer separaten Sammlung zu.

Weitere Informationen zum Elektroggesetz finden Sie auf [www.elektroggesetz.de](http://www.elektroggesetz.de).

# Dear Customer!

You have chosen to purchase a high-quality ADE brand product, which combines intelligent functions with an exceptional design. The wealth of experience of the ADE brand ensures a high technical standard and proven quality for more freshness in your kitchen.

We wish you much pleasure and enjoyment!

Your ADE Team

## General information

---

### About this operating manual



This operating manual describes how to operate and maintain your product safely. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you pass this product on to someone else, pass on this operating manual as well. Failure to observe this operating manual may result in injuries or damage to your product.

### Explanation of symbols



This symbol combined with the word DANGER warns of serious injuries.



This symbol combined with the word WARNING warns of moderate and mild injuries.



This symbol combined with the word NOTE warns of material damage.



This symbol indicates additional information and general notes.



ATTENTION: The surface becomes very hot during use.

# Table of Contents

---

General information .....	14
Safety .....	16
Intended use .....	18
Scope of delivery .....	18
Product overview .....	19
Start-up .....	20
Unpacking and checking .....	20
Cleaning and heating up .....	20
Use .....	21
Applications .....	21
Operation .....	22
Cleaning .....	23
Fault/Remedy .....	24
Technical data .....	24
Warranty .....	24
Declaration of conformity .....	25
Disposal .....	25

# Safety

---

- This product may be used by children aged 8 and above, as well as by persons with reduced physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the product and understand the risks that may arise.
- Keep the device and its power cord away from children under 8 years of age.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 years of age or older and are being supervised.
- Children must not play with the device.
- Keep wrapping and packaging material away from children. There is a choking hazard. Also pay attention that children do not pull the packaging material over their heads.
- If the power cord of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales or customer service to avoid hazards.

## Danger from electricity

- Do not immerse the grill, power cord or power plug in water or other liquids.
- Place the grill in such a way that no liquids can spill over the device plug connection.
- Do not operate the device with wet hands.
- Do not operate the device outdoors.
- Only connect the device to a correctly installed and functioning mains outlet with a voltage that corresponds to the "Technical data".
- Ensure that the mains outlet is readily accessible so that you can quickly unplug the power cord, if necessary.
- Do not use the device:
  - if the device itself or its parts are damaged,
  - if the power cord or plug is damaged,
  - if the device has fallen down.
- Ensure that the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- Unplug the power cord from the mains outlet:
  - when you are not using the device,
  - after each use,
  - before cleaning or putting away the machine,
  - if there appears to be a malfunction during operation,
  - during thunderstorms.
  - To unplug, always grasp the power plug; do not pull on the cable.
- Do not modify the device or power cord. Have repairs carried out only by a specialist workshop as improperly repaired devices endanger the user.
- Do not use an extension cable.



## Risk of burns, scalds and fire

- Do not leave the grill unattended when it is heating up, cooling down or in use.
- Do not touch the hot parts of the grill with bare fingers when in use. Use suitable oven gloves or cloths when handling the device. Please note that the device stays hot for some time after it has been switched off. Ensure other users are aware of this risk.
- Only hold the device by the handle when opening and closing it during use.
- When frying meat and other foods, there is a risk of burning or scalding due to hot splashes. Cover exposed parts of skin and put on appropriate kitchen gloves.
- Hot steam may escape when opening and closing the housing cover and during use. Protect yourself from the hot steam.
- Maintain sufficient safety distance from all highly flammable objects such as curtains and drapes.
- Always allow the grill to cool down before moving, cleaning or storing it.
- Do not transport, clean or store the grill unless it has cooled down completely. Hold it by the underside and the handle.
- Always let the grill cool down completely before cleaning. Please note that the grill heats up quickly but cools down slowly.

## BEWARE of material damage

- Place the grill on a stable, level and heat-resistant surface. Maintain sufficient distance to high temperature heat sources such as hot plates and heating pipes etc.
- Spillages can always occur when preparing food. Ensure that the surface is easy to maintain and can easily be wiped clean. If necessary, place a suitable underlay under the device.
- Position the grill so that the heat generated during use can easily escape everywhere. Leave at least 30 cm free space between the grill and walls.
- Do not use the grill under a wall cupboard or in a corner, as your food may burn when cooking. The device should also be kept away from highly flammable materials such as curtains or tablecloths.
- Avoid contact of the power cord with hot objects.
- Never immerse the grill in water, and never use a steam cleaner to clean it. Otherwise damage to the device may occur.
- Do not clean the grill in the dishwasher. Otherwise, you would destroy the device.
- The grill should no longer be used if it has been dropped or shows any signs of damage, cracks or splits.
- There are feet on the underside of the grill. As floor and furnishing surfaces are made from a wide variety of materials and are treated with a wide range of care products, it cannot be entirely excluded that these materials may contain ingredients that may adversely affect and soften the feet of the device. If necessary, place a non-slip pad underneath the device.

- Never use hard, scraping or abrasive detergents, steel wool or similar to clean the grill, as this would damage the Teflon coating.

## **Intended use**

---

The contact grill (or just grill) is designed for grilling food (e.g. meat, sausage, vegetables) indoors.

The grill is intended for private use only and not suitable for commercial or household use in kitchens for employees or in shops, offices and other commercial premises, in agricultural facilities, by customers in hotels, motels or other residential facilities, or in bed and breakfasts.

Only use the grill as described in this operating manual. Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury.

The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper use or misuse.

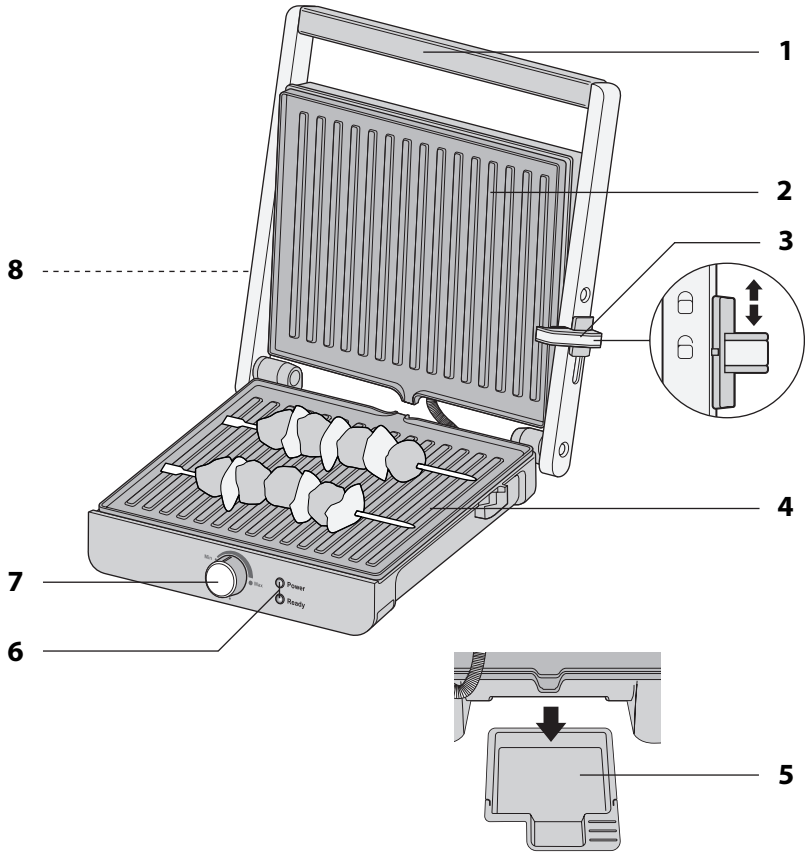
Improper use may cause burns, among other hazards.

## **Scope of delivery**

---

- Contact grill
- Operating Manual

# Product overview



- 1 Grip
- 2 Upper grill plate
- 3 Grill release
- 4 Lower grill plate
- 5 Grease tray (back)
- 6 Indicators:
  - Power:** Device is supplied with power
  - Ready:** Device heats up to the preset temperature
- 7 Temperature control knob
- 8 Release to flat open the grill (180°)

# Start-up

---

## Unpacking and checking

1. Remove the grill from the packaging and carefully remove all packaging material.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check the grill or its individual parts for any visible damage. If any damage is found, do not use the grill. In this case, contact the dealer where you bought the device.

Before first use, clean all parts as described in chapter "Cleaning".

## Cleaning and heating up




### Burns WARNING

- Do not touch the hot surfaces of the grill.
- The device may give off a slight odour and smoke during first use. This is harmless. Ensure there is sufficient ventilation e.g. through an open window.
- The device has no on/off switch. The device is supplied with power immediately after the power plug is connected to the mains outlet.



Before using the grill for the first time, it is recommended that you first remove dust and any packaging and production residues.

After cleaning, heat up the grill without grilling anything in it and clean it again after cooling down.

1. Unlock the device (slide the release on the right-hand side to ) and open the upper part.
2. Wipe the device and grill plates with a soft, slightly damp cloth.
3. Plug the power cord into the mains outlet.

Once the device is powered up, the **Power** indicator lights up.

4. Set the temperature control knob to **Max**.

The **Ready** indicator also lights up. When **Ready** goes off, the preset temperature is reached.

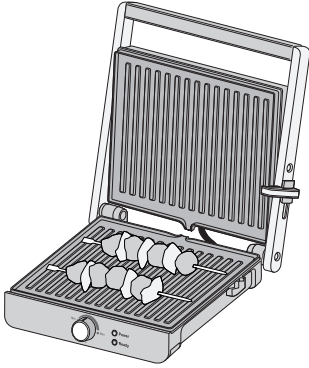
5. Turn the temperature control knob to **0** and unplug the power cord from the mains outlet.
6. Let the grill cool down completely.
7. Wipe the device and grill plates clean with a soft cloth lightly moistened with water.

The contact grill is now ready for use.

# Use

## Applications

### Opened grill



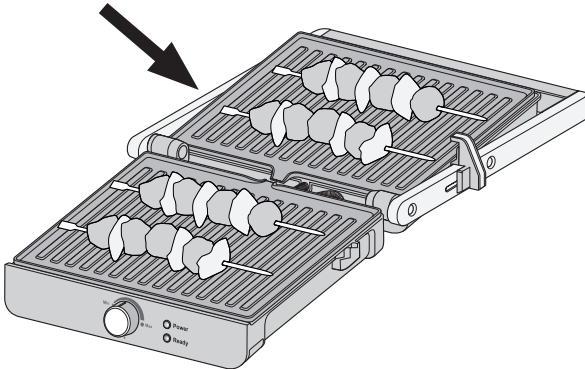
The device features a large grill surface for the preparation of all kinds of meals, such as shish kebab, vegetables, fruit, etc.

Only the bottom grill plate is in contact with the food.

This method of grilling is recommended for thicker or non-uniform slices of meat that require slow and even cooking.

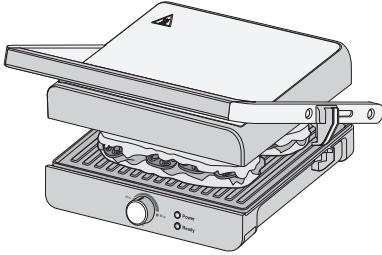
This function also works well for keeping food warm. You can also use this method of grilling when cooking food with a high water content, e.g. vegetables, to allow water evaporation at lower temperatures.

You can double the grill surface:



1. Slide the lock of the upper part of the device on its left side (see arrow) upwards.
2. Fold the upper part back completely until it is level.

## Contact grills



When used closed, the grill is ideal for quick cooking at high temperatures (e.g. steaks, hamburgers, etc.) and for toasted sandwiches. The food is grilled from both sides as it comes into contact with both grill plates.

With the auto release ball lock, the upper part fits flexibly to the shape of the food being grilled, ensuring perfect contact from the bottom and top at all times. The next time you fold down the upper part with no food on it, it locks in place again automatically.

## Operation



- When closed, preheating the contact grill takes less time.
- During the cooking process, the **Ready** indicator goes off and on time and again, which is normal.

3. Wipe the grill surfaces clean with a cloth before use. Before cooking, always ensure the device and grill plates are free of food residues and dust.

4. Check that the grease tray on the back is fully inserted into the device. Never use the device without it!

5. Plug the power cord into the mains outlet.

Once the device is powered up, the **Power** indicator lights up.

6. Set the cooking temperature using the temperature control knob.

- It is often reasonable to start with a temperature between **Min** and **Max**.
- You can raise or lower the temperature at any time later.

The **Ready** indicator also lights up. When **Ready** goes off, the preset temperature is reached.

7. Open the device.

8. Place the food you want to grill (sandwich, meat, fish, vegetable patties, etc.) on the lower grill surface. Although not absolutely necessary, you can put some cooking oil on the grill plates (e.g. for very lean grilled food).

9. Depending on the food:

- Let the upper grill surface rest on the food (e.g. for sandwiches), or
- place the upper grill surface in the highest position (e.g. for shish kebab).
- The grill time depends on the food being grilled, temperature setting and taste preference.



### NOTE on material damage

- Only use utensils made of heat-resistant plastic or wood to remove the grilled food from the grill plate. Knives or other metal objects will irreparably damage the non-stick coating of the grill surfaces.

10. While cooking, check the food from time to time. When the food is ready, lift the upper grill surface by the handle and remove the food from the grill plate.



- Grease and juices coming out of the food during grilling end up in the grease tray. Empty the grease tray as necessary.
- Let the upper grill surface rest on the lower grill surface between the grilling cycles. This way, you preserve the heat and spare yourself preheating time.

## After use

1. When finished grilling, set the temperature control to **0** and unplug the device from the mains outlet.
2. Let the device cool down completely before cleaning, moving or storing it.

## Cleaning



### RISK of burns

- Leave the device to cool down before cleaning or storing it.



### NOTE on material damage

- Do not use aggressive chemical cleaning agents, abrasives, hard sponges, etc. for cleaning.
- The device must not be cleaned in a dishwasher or submerged in liquids.

Clean the contact grill after each use.

1. Use a wooden or plastic scraper to loosen and remove baked-on food residues.
2. Wipe the grill surfaces clean with a slightly damp, soft cloth. The grill plates are permanently attached to the device and cannot be removed.
3. Clean the grease tray by hand in mild, lukewarm dishwashing water.
4. Wipe the outside of the contact grill with a soft cloth lightly moistened with water.
5. You can use any commercially available care agent to take care of the outer surfaces of the stainless steel housing. Refer to the manufacturer's instructions for use.

## Fault/Remedy

Fault	Possible cause
The device does not respond or does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Is the plug connected to the mains outlet?</li><li>▪ Is the temperature control knob still set to <b>0</b>?</li></ul>
During the cooking process, the <b>Ready</b> indicator turns off and on again. You may also hear clicking noises during use.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ The heating temperature has been reached. Once the temperature falls below a certain level, the grill heats up again, and the indicator comes on. No fault.</li></ul>
Food is undercooked.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Grill time too short? Thicker food takes longer to grill than thinner food.</li><li>▪ Temperature setting too low?</li><li>▪ Food too thick?</li></ul>

## Technical data

Model:	Contact grill KA 2303
Power supply:	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Power:	2000 W
Protection class:	I
Distributor (no service address):	GREND S GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Our products are constantly being developed and improved.  
For this reason, design and technical modifications are possible at any time.

## Warranty

GREND S GmbH warrants for 2 years from the date of purchase that it will remedy any defects due to faulty material or workmanship free of charge by repair or replacement. In the event of a warranty claim, please return the product with the proof of purchase (specifying the reason for claim) to your dealer.



# Declaration of conformity

GREND S GmbH hereby declares that the Contact Grill KG 2303 complies with Directives 2014/30/EU, 2014/35/EU and 2011/65/EU.

The declaration will lose its validity if any modification is made to the device without our consent.

Hamburg, July 2023  
GREND S GmbH



## Disposal

### Disposing of the packaging



Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard with waste paper and of films with recyclable materials.

### Disposing of the product

Dispose of the product in accordance with the regulations that apply in your country.



#### **Devices must not be disposed of in normal household waste**

At the end of its life, the product must be disposed of in an appropriate way. In this way, valuable materials contained in the device will be recycled and the burden on the environment avoided. Bring the old device to a collection point for electronic waste or to a recycling depot.

For more information, contact your local waste disposal firm or your local administrative body.

# ¡Estimada/o clienta/e!

Se ha decidido por la compra de un producto de gran calidad de la marca ADE, que aúna unas funciones inteligentes con un diseño extraordinario. La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad. Para una cocina más fresca.

¡Deseamos que lo disfrute!

El equipo de ADE

## Información general

---

### Acerca de estas instrucciones



Este manual de instrucciones describe el manejo seguro y el cuidado del artículo. Conserve este manual de instrucciones por si necesita volver a consultarlo. Si le entrega el artículo a otra persona, acompáñelo también de estas instrucciones.

Si no se tienen en cuenta las recomendaciones de este manual de instrucciones, pueden producirse lesiones o daños en el artículo.

### Explicación de símbolos



Este símbolo unido a la palabra PELIGRO advierte de heridas graves.



Este símbolo unido a la palabra ADVERTENCIA advierte de heridas de grado medio o leve.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.



Este símbolo significa información adicional e indicaciones generales.



ATENCIÓN: La superficie se calienta mucho durante el uso.

# Índice

---

Información general .....	26
Seguridad .....	28
Uso adecuado .....	30
Volumen de entrega.....	30
De un vistazo.....	31
Puesta en marcha .....	32
Desempaquetar y comprobar .....	32
Limpieza y calentamiento.....	32
Utilización.....	33
Posibles usos.....	33
Manejo.....	34
Limpieza .....	35
Problema/Solución .....	36
Datos técnicos.....	36
Garantía.....	36
Declaración de conformidad .....	37
Eliminación .....	37

# Seguridad

---

- Este artículo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados o se les instruya sobre el uso seguro del artículo y comprendan los riesgos que pueden producirse.
- El equipo y el cable de red deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga los plásticos y el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Peligro de asfixia. Tenga cuidado de que no introduzcan la cabeza en la bolsa del embalaje.
- Para evitar riesgos, cuando el cable de red de este aparato esté dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio de atención al cliente o por personal cualificado.

## Riesgos debidos a la electricidad

- No sumerja la parrilla, el cable de red ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Coloque la parrilla de tal modo que los líquidos no puedan derramarse sobre el enchufe del aparato.
- No maneje el aparato con las manos mojadas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Conecte el aparato a una toma de corriente correctamente instalada con contactos cuyo voltaje coincida con lo indicado en el apartado «Datos técnicos».
- Preste atención a que el enchufe sea accesible para que, en caso necesario, pueda tirarse rápidamente del enchufe de red.
- No utilice el aparato:
  - si está dañado tanto el aparato como alguna pieza,
  - si está dañado el cable de red o el enchufe,
  - si se ha caído el aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulte dañado por bordes afilados ni objetos calientes.
- Saque la clavija del enchufe:
  - cuando no utilice el aparato,
  - después de usarlo,
  - antes de limpiar o guardar el aparato,
  - si claramente se produce un fallo durante su funcionamiento,
  - en caso de tormenta.
  - Tire siempre del enchufe, no del cable.

- No realice ninguna modificación en el aparato o en el cable de red. Realice las reparaciones únicamente en un taller especializado, ya que los aparatos no reparados por personal especializado representan un peligro para el usuario.
- No utilice ningún cable alargador.

## Riesgo de quemaduras/escaldaduras e incendio

- No deje la parrilla desatendida cuando se esté calentando, enfriando o durante su funcionamiento.
- No toque las superficies calientes de la parrilla directamente con los dedos cuando esté encendida. Utilice guantes para horno o manoplas para tocar el aparato. Tenga en cuenta que el dispositivo se mantiene caliente durante algún tiempo después de haber sido apagado. Informe al resto de usuarios sobre los peligros.
- Para poder abrir y cerrar el dispositivo durante su uso, sujételo únicamente por el asa.
- Al cocinar carne y otros alimentos existe riesgo de quemaduras por salpicaduras. Cúbrase la piel y póngase unos guantes de cocina adecuados.
- Es posible que, al abrir o cerrar el aparato o durante su funcionamiento, salga vapor caliente. Tenga cuidado con el vapor caliente.
- Asegúrese de que haya una distancia de seguridad suficiente con respecto a todos los objetos fácilmente inflamables, como cortinas y visillos.
- Deje siempre que la parrilla se enfríe antes de transportarla, limpiarla o guardarla.
- Transporte, limpie y guarde la parrilla únicamente cuando se haya enfriado por completo. Sujétala por la parte inferior y por el asa.
- Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla. Tenga en cuenta que la parrilla se calienta rápidamente pero se enfría lentamente.

## PRECAUCIÓN por daños materiales

- Coloque la parrilla en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Asegúrese de que haya una distancia de seguridad suficiente con respecto a fuentes de calor, como placas de cocción, tuberías de calefacción, etc.
- Durante la preparación de los alimentos, es muy probable que se produzcan salpicaduras. Asegúrese de que la superficie donde se coloque el aparato sea fácil de limpiar y no se dañe con facilidad. En caso necesario, coloque una base antideslizante bajo el aparato.
- Coloque la parrilla de tal manera que el calor generado durante su uso pueda disiparse fácilmente a su alrededor. Mantenga una distancia mínima de 30 cm con respecto a las paredes.
- No coloque la parrilla debajo de un armario de pared o en una esquina, ya que los alimentos podrían quemarse. Asegúrese de que haya una distancia de seguridad suficiente con respecto a materiales fácilmente inflamables, como cortinas o manteles.
- No ponga en contacto el cable de red con piezas calientes.

- No sumerja nunca la parrilla en agua para limpiarla ni utilice un limpiador de vapor. De lo contrario, el dispositivo puede dañarse.
- La parrilla no se puede lavar en el lavavajillas. Si lo hace, se romperá.
- No vuelva a utilizar la parrilla si se ha caído, si tiene grietas o fisuras o si se ha deformado.
- En la parte inferior de la parrilla se encuentran las patas. Dado que las superficies de los muebles o los suelos están hechos de una gran variedad de materiales y tratados con una amplia gama de productos de limpieza y cuidado, no podemos descartar por completo que algunas de estas sustancias contengan componentes que dañen y debiliten los soportes del aparato. En caso necesario coloque una base antideslizante bajo el aparato.
- No limpie la parrilla con esponjas metálicas, productos de limpieza agresivos, abrasivos o que rayen, etc., ya que podrían dañar el revestimiento de teflón.

## Uso adecuado

---

La parrilla de contacto (= parrilla) está diseñada para asar alimentos (p. ej. carne, salchichas, verduras) en espacios cerrados.

La parrilla está destinada únicamente para uso privado y no es adecuada para uso comercial o doméstico en cocinas de empleados, tiendas, oficinas ni otras áreas comerciales, en propiedades agrícolas, por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos residenciales ni en bed and breakfast.

Utilice la parrilla únicamente como se describe en este manual de funcionamiento. Cualquier otro uso se entenderá como no adecuado y puede provocar daños materiales e incluso personales.

El fabricante o el vendedor no asumirá ninguna responsabilidad por los daños ocasionados por un uso no adecuado o incorrecto.

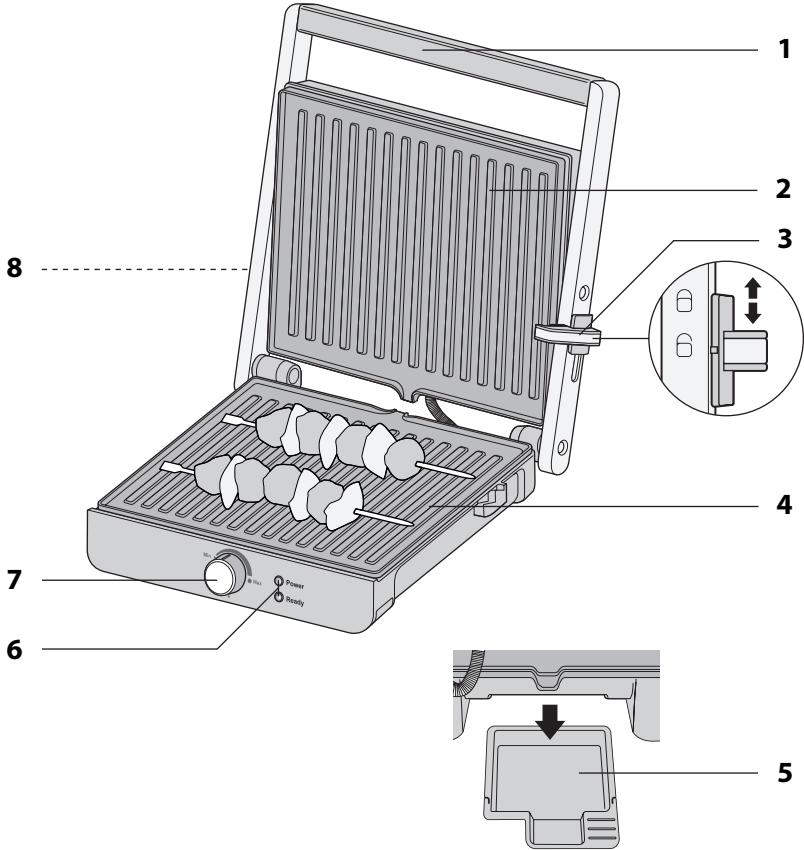
Si se utiliza incorrectamente, existe riesgo de quemaduras, entre otros.

## Volumen de entrega

---

- Parrilla de contacto
- Manual de instrucciones

# De un vistazo



- 1 Asa
- 2 Placa de parrilla superior
- 3 Desbloqueo para abrir la parrilla
- 4 Placa de parrilla inferior
- 5 Bandeja recogegrasas (trasera)
- 6 Luz indicadora:  
**Power:** El dispositivo recibe alimentación.  
**Ready:** El dispositivo se calienta hasta la temperatura establecida
- 7 Control de temperatura
- 8 Desbloqueo para abrir completamente la parrilla (180°)

# Puesta en marcha

---

## Desempaquetar y comprobar

1. Saque la parrilla del embalaje y retire con cuidado todo el material de embalaje.
2. Compruebe si el envío está completo.
3. Compruebe si la parrilla o las piezas muestran daños. Si es así, no utilice la parrilla. En este caso, diríjase al comercio en el que ha adquirido el aparato.

Antes de utilizarlo por primera vez, limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".

## Limpieza y calentamiento




### ADVERTENCIA de quemaduras

- No toque las superficies calientes de la parrilla.
- Cuando la use por primera vez, es posible que desprenda un ligero olor y humo. No es peligroso. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada, por ejemplo, dejando una ventana abierta.
- El aparato no tiene botón de conexión y desconexión. En cuanto se conecta el enchufe de red en una toma de corriente, el aparato recibe corriente.



Antes de usar la parrilla por primera vez, debe limpiarla para eliminar el polvo y los posibles residuos del embalaje y producción.

A continuación, caliente la parrilla sin comida y límpiela de nuevo una vez que se haya enfriado.

1. Desbloquee el dispositivo (deslice el desbloqueo del lado derecho hacia la ) y abra la parte superior.
2. Limpie el aparato y las placas de la parrilla con un paño suave ligeramente húmedo.
3. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.

En cuanto el dispositivo recibe corriente, la luz indicadora **Power** se enciende.

4. Gire el regulador de temperatura hasta **Max**.

La luz indicadora **Ready** también se ilumina. **Ready** se apaga cuando se ha alcanzado la temperatura establecida.

5. Gire el control de temperatura hasta **0** y retire el enchufe de la toma.
6. Deje que la parrilla se enfríe totalmente.
7. Finalmente, limpie el dispositivo y las placas de la parrilla con un paño suave ligeramente humedecido con agua.

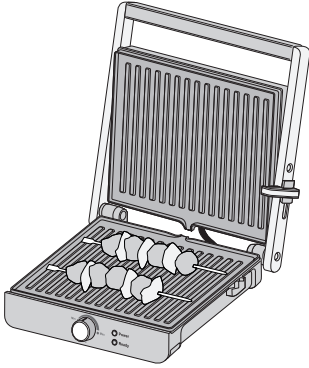
La parrilla de contacto está lista para usar.



# Utilización

## Posibles usos

### Parrilla abierta



El aparato ofrece una gran superficie de parrilla para preparar diferentes platos, por ejemplo, carne, verduras, frutas, etc.

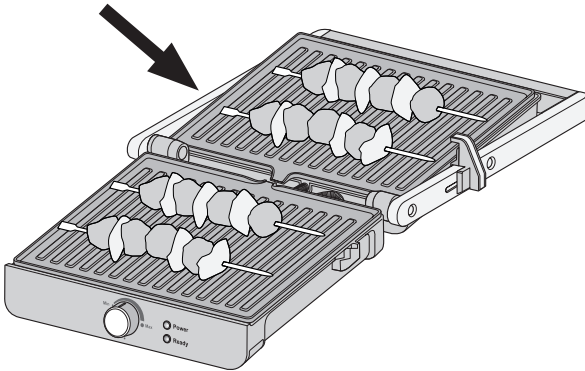
Los alimentos que se van a asar solo entran en contacto con la plancha inferior.

Este procedimiento se recomienda para rodajas de carne más gruesas o de grosor desigual que requieren una cocción lenta y uniforme.

También puede utilizar esta función para mantener la comida caliente.

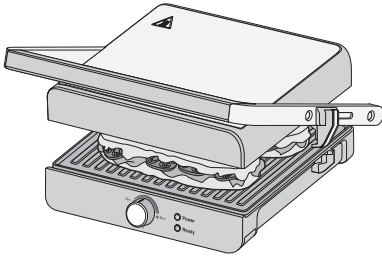
Para preparar alimentos que contienen mucha agua, como, por ejemplo, verduras, puede utilizar este tipo de parrilla para dejar que el agua se evapore a una temperatura más baja.

Puede duplicar la superficie de la parrilla:



1. Deslice el bloqueo situado en la parte superior izquierda del dispositivo (ver flecha) hacia arriba.
2. Doble la parte superior hacia atrás completamente hasta que quede horizontal.

## Parrilla de contacto



La parrilla cerrada es especialmente adecuada para asar rápidamente a altas temperaturas (p. ej. filetes, hamburguesas, etc.), así como para sándwiches tostados.

Ambas placas de la parrilla están en contacto con los alimentos a asar, de modo que los alimentos se asan por ambos lados.

Gracias al bloqueo de bola que se libera automáticamente, la parte superior se adapta de forma flexible a la forma de los alimentos a asar, de modo que siempre se garantiza un buen contacto desde abajo y desde arriba. En cuanto vuelva a plegar la parte superior hacia abajo una vez que no tenga comida, se bloqueará automáticamente de nuevo.

## Manejo



- Si se precalienta la parrilla de contacto cuando está cerrada, será más rápido.
- Durante el uso, la luz indicadora **Ready** continúa apagándose y encendiéndose de nuevo y es algo normal.

3. Limpie las superficies de la parrilla con un paño antes de usarla. No debe haber restos de comida ni de polvo en el aparato ni en las placas de la parrilla cuando se vayan a cocinar alimentos.

4. Compruebe si la bandeja recoge grasas situada en la parte posterior está completamente introducida en el aparato. ¡Nunca utilice el dispositivo sin ella!

5. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.

En cuanto el dispositivo recibe corriente, la luz indicadora **Power** se enciende.

6. Gire el control de temperatura hasta la temperatura deseada.

- Se recomienda empezar por una temperatura intermedia entre **Min** y **Max**.
- Y más tarde, podrá aumentar o disminuir la temperatura.

La luz indicadora **Ready** también se ilumina. **Ready** se apaga cuando se ha alcanzado la temperatura establecida.

7. Abra el dispositivo.

8. Coloque los alimentos que va a asar (sándwich, carne, pescado, hamburguesas de verduras, etc.) en la superficie inferior de la parrilla. No es indispensable engrasar, pero si fuera necesario (por ejemplo, para alimentos a la parrilla muy magros) se pueden untar ligeramente las placas de la parrilla con aceite de cocina.

9. Dependiendo del alimento a asar:

- Deje que la superficie superior de la parrilla descanse sobre el alimento que va a asar (por ejemplo, un sándwich), o
- Coloque la superficie superior de la parrilla en la posición más alta (por ejemplo, para pinchitos).

- El tiempo de asado varía según el alimento que se asa, la temperatura ajustada y el gusto personal.



### **ADVERTENCIA de daños materiales**

- Utilice únicamente cubiertos de madera o plástico resistentes al calor para retirar los alimentos de la parrilla. Si utiliza cuchillos u otros objetos metálicos, destruirá la capa antiadherente de las superficies de la parrilla.

10. Compruebe de vez en cuando los alimentos que se están cocinando. Tan pronto como la comida esté lista, levante la superficie superior de la parrilla con el asa y retire la comida de la parrilla.



- La grasa y los líquidos que se desprenden de los alimentos durante el asado se acumulan en la bandeja recoge grasas. Vacíela si es necesario.
- Entre asado y asado, deje que la superficie superior de la parrilla descansa sobre la superficie inferior de la parrilla. De esta forma se conservará el calor y no tendrá que volver a precalentar.

## **Después de usarlo**

1. Si no desea seguir asando, ponga el control de temperatura en **0** y retire el enchufe de la toma.
2. Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, moverlo o guardarlo.

## **Limpieza**



### **RIESGO de quemaduras**

- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo.



### **ADVERTENCIA de daños materiales**

- Para la limpieza, no utilice limpiadores químicos agresivos o abrasivos, esponjas duras, etc.
- No meta el aparato en el lavavajillas ni lo sumerja en líquidos.

Limpie la parrilla de contacto después de cada uso.

1. Despegue y elimine los residuos de comida adheridos con un raspador de madera o plástico.
2. Limpie las superficies de la parrilla con un paño suave ligeramente humedecido. Las placas de la parrilla están firmemente fijadas al dispositivo y no se pueden quitar.
3. Limpie la bandeja recoge grasas a mano con agua tibia y detergente para platos suave.
4. Limpie el exterior de la parrilla de contacto con un paño suave ligeramente humedecido con agua.
5. Para un mayor cuidado de la carcasa exterior de acero inoxidable, puede utilizar un producto de cuidado para acero inoxidable, disponible en comercios especializados. Siga las instrucciones de uso del fabricante.

## Problema/Solución

Problema	Causa posible
El dispositivo no responde o no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ ¿El enchufe está conectado a la toma?</li><li>▪ ¿El control de temperatura está en <b>0</b>?</li></ul>
Durante el uso, la luz indicadora <b>Ready</b> continúa apagándose y encendiéndose. También se pueden oír ruidos de chasquidos.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Se ha alcanzado la temperatura de calentamiento. Tan pronto como la temperatura desciende por debajo de cierto nivel, la parrilla se calienta nuevamente y la luz indicadora se enciende. No hay ningún fallo.</li></ul>
La comida a la parrilla no queda bien cocinada.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ ¿Tiempo de asado demasiado corto? Los alimentos más gruesos tardan un poco más en asarse que los más finos.</li><li>▪ ¿La temperatura está demasiado baja?</li><li>▪ ¿La comida es demasiado gruesa?</li></ul>

## Datos técnicos

Modelo:	Parrilla de contacto KA 2303
Alimentación de corriente:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Potencia:	2000 W
Nivel de seguridad:	I
Distribuidor (no hay dirección de servicio técnico):	GREND'S GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburgo, Alemania

Nuestros productos se están desarrollando y mejorando continuamente.

Por este motivo, cabe la posibilidad de que en cualquier momento pudiera haber cambios en el diseño o modificaciones técnicas.

## Garantía

La empresa GREND'S GmbH garantiza durante 2 años a partir de la fecha de compra, la eliminación de los defectos debidos a fallos de material o fabricación, mediante reparación o cambio del equipo.

En caso de solicitar la aplicación de la garantía, lleve el artículo a su distribuidor con el justificante de compra (explicando el motivo de la reclamación).

# Declaración de conformidad

Por la presente, GRENDS GmbH declara que la parrilla de contacto KA 2303 cumple con la normativa 2014/30/UE, 2014/35/UE y 2011/65/UE.

La declaración perderá su validez en caso de se haya realizado una modificación en el aparato sin haber sido previamente aprobada por nuestra parte.

Hamburgo, julio de 2023  
GRENDS GmbH



## Eliminación

### Eliminación del embalaje



Deseche el envoltorio adecuadamente. Lleve el papel y cartón al contenedor de cartón y las láminas al de plásticos.

### Eliminación del artículo

Elimine el artículo conforme a la normativa correspondiente aplicable en su país.



#### **Los aparatos no deben eliminarse con la basura doméstica normal**

El artículo debe ser eliminado de forma adecuada al final de su vida útil. Para ello, se deben reciclar las piezas del aparato y así evitar un daño al medio ambiente. Deposite el aparato antiguo en un punto de recogida de restos electrónicos o desechos reciclables.

Para más información, dirijase a su empresa de recogida de residuos o administración local.

# Chère cliente, cher client !

Nous sommes ravis que vous ayez choisi un appareil de haute qualité de la marque ADE, qui allie des fonctions intelligentes à un design exceptionnel. Les années d'expérience de la marque ADE garantissent une haute technicité et une qualité éprouvée, pour des préparations culinaires fraîches et appétissantes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'élaboration de vos recettes préférées !

L'équipe ADE

## Généralités

---

### À propos de ce mode d'emploi



Ce mode d'emploi décrit l'utilisation conforme ainsi que les procédures d'entretien de l'article. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure. Si vous cédez l'article à une tierce personne, transmettez-lui également ce mode d'emploi.

Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures ou endommager l'article.

### Légende



Ce symbole, associé au mot DANGER, prévient de blessures graves.



Ce symbole, associé au mot ATTENTION, prévient de blessures moyennes et légères.



Ce symbole, associé au mot AVERTISSEMENT, prévient de dommages matériels.



Ce symbole désigne des informations supplémentaires ainsi que des indications d'ordre général.



ATTENTION : La surface devient brûlante pendant l'utilisation.

# Table des matières

---

Généralités .....	38
Sécurité .....	40
Utilisation conforme .....	42
Contenu de l'emballage .....	42
Aperçu .....	43
Mise en marche .....	44
Déballage et vérification du produit.....	44
Nettoyage et montée en température.....	44
Utilisation .....	45
Possibilités d'utilisation.....	45
Mise en marche .....	46
Nettoyage .....	47
Problèmes/solutions.....	48
Caractéristiques techniques .....	48
Garantie.....	48
Déclaration de conformité .....	49
Mise au rebut .....	49

## Sécurité

---

- Cet article peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou de peu d'expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous surveillance ou ont été instruits de l'utilisation conforme de l'article et comprennent les risques qui en découlent.
- L'appareil et son câble d'alimentation doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient 8 ans révolus et soient sous surveillance.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec cet appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage à l'écart des enfants. Risque d'asphyxie. Veillez également à ce que le sac d'emballage ne soit pas glissé sur la tête.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou son service après-vente afin d'éviter tout risque.

## Risque d'électrocution

- Ne plongez ni le grill, ni le câble d'alimentation et sa prise secteur dans l'eau ou d'autres liquides.
- Installez le grill de sorte que ses connexions électriques soient tenues à l'écart de tout liquide.
- N'utilisez pas l'appareil les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Branchez l'appareil sur une prise secteur correctement installée et dont la tension correspond aux « Caractéristiques techniques » de l'appareil.
- Veillez à ce que la prise demeure facilement accessible pour pouvoir rapidement débrancher l'appareil en cas de besoin.
- N'utilisez pas l'appareil dans les cas suivants :
  - l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagés,
  - le câble d'alimentation ou sa prise sont endommagés,
  - l'appareil a reçu un choc (chute).
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé par des objets pointus ou tranchants ou par des objets chauds.
- Débranchez l'appareil dans les cas suivants :
  - si vous n'utilisez pas l'appareil,
  - dès que vous avez fini d'utiliser l'appareil,
  - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
  - si un dysfonctionnement évident survient pendant le branchement,
  - en cas d'orage.
- Débranchez-le en tenant sa prise, et non pas en tirant sur le câble.



- N'essayez pas de modifier l'appareil ou son câble d'alimentation. Toute réparation doit être entreprise par un atelier spécialisé afin de garantir la sécurité de l'utilisateur.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.

## Risque de brûlures et d'incendie

- Ne laissez pas le grill sans surveillance pendant qu'il chauffe ou refroidit ou pendant qu'il est en marche.
- Ne touchez pas les parties chaudes du grill avec les doigts nus pendant qu'il est en marche. Utilisez des gants de cuisine ou maniques adaptés pour le manipuler. Veuillez noter que l'appareil reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Informez les autres utilisateurs des dangers.
- Pour ouvrir et fermer l'appareil pendant qu'il est en marche, tenez-le uniquement par la poignée.
- Lors de la cuisson de viande et d'autres aliments, il y a risque de brûlures et dues aux projections chaudes. Couvrez les zones de peau nue et portez des gants de cuisine appropriés.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle. Protégez-vous de la vapeur chaude.
- Assurez-vous que tous les objets facilement inflammables, comme les rideaux et voilages, sont à une distance de sécurité suffisante.
- Laissez toujours le grill refroidir avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.
- Laissez le grill refroidir complètement avant de le transporter, de le nettoyer et de le ranger. Tenez-le par le dessous et par la poignée.
- Laissez le grill refroidir complètement avant chaque nettoyage. Veuillez noter que le grill chauffe rapidement, mais refroidit lentement.

## ATTENTION Risque de dommages matériels

- Posez le grill sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il est à une distance suffisante des autres sources de chaleur éventuellement présentes, comme les plaques chauffantes, les tuyaux de chauffages, etc.
- Lors de la préparation de plats, des éclaboussures peuvent survenir. Assurez-vous que le plan de travail est facile à nettoyer et lavable. Si nécessaire, placez un support approprié sous l'appareil.
- Installez le grill de façon à ce que la chaleur générée pendant son utilisation puisse se dissiper facilement. Laissez au moins 30 cm d'écart par rapport aux murs.
- Ne placez pas le grill sous un meuble suspendu ou dans un angle, car les aliments préparés peuvent brûler. Installez également l'appareil à l'écart des matériaux facilement inflammables comme les rideaux ou les nappes.
- Ne mettez pas le câble d'alimentation en contact avec des éléments chauds.
- N'immergez jamais le grill dans l'eau pour le laver et ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur vapeur. Cela pourrait endommager l'appareil.

- Ne lavez pas le grill au lave-vaisselle. Cela l'endommagerait.
- Cessez d'utiliser le grill s'il est tombé, s'il présente des fissures ou chocs ou s'il est déformé.
- La partie inférieure du grill est munie de pieds. Comme les surfaces des meubles ou des sols sont composées de matériaux très divers et sont traitées avec une grande diversité de produits d'entretien, il ne peut pas être complètement exclu que certaines de ces matières puissent contenir des éléments qui attaquent ou ramollissent ces pieds. Placez éventuellement une surface antidérapante sous l'appareil.
- Ne nettoyez pas le grill avec des produits de nettoyage puissants ou abrasifs, de la paille de fer ou des produits similaires. Cela endommagerait le revêtement en téflon.

## Utilisation conforme

---

Le grill à contact (grill) est conçu pour griller des aliments (viande, saucisses, légumes, etc.) dans des espaces clos.

Le grill est conçu exclusivement pour un usage privé. Il ne convient pas à un usage commercial ou proche de l'usage domestique dans des cuisines de magasins, de bureaux et autres espaces commerciaux, dans des domaines agricoles, par des clients d'hôtels, de motels ou autres résidences, ou même dans des chambres d'hôtes.

Utilisez le grill uniquement selon les instructions de ce mode d'emploi. Toute autre utilisation serait jugée non conforme et pourrait conduire à des dommages matériels ou physiques.

Le fabricant ou détaillant n'assumera aucune responsabilité en cas de dommages survenus du fait de l'utilisation non conforme ou de la mauvaise utilisation de l'appareil.

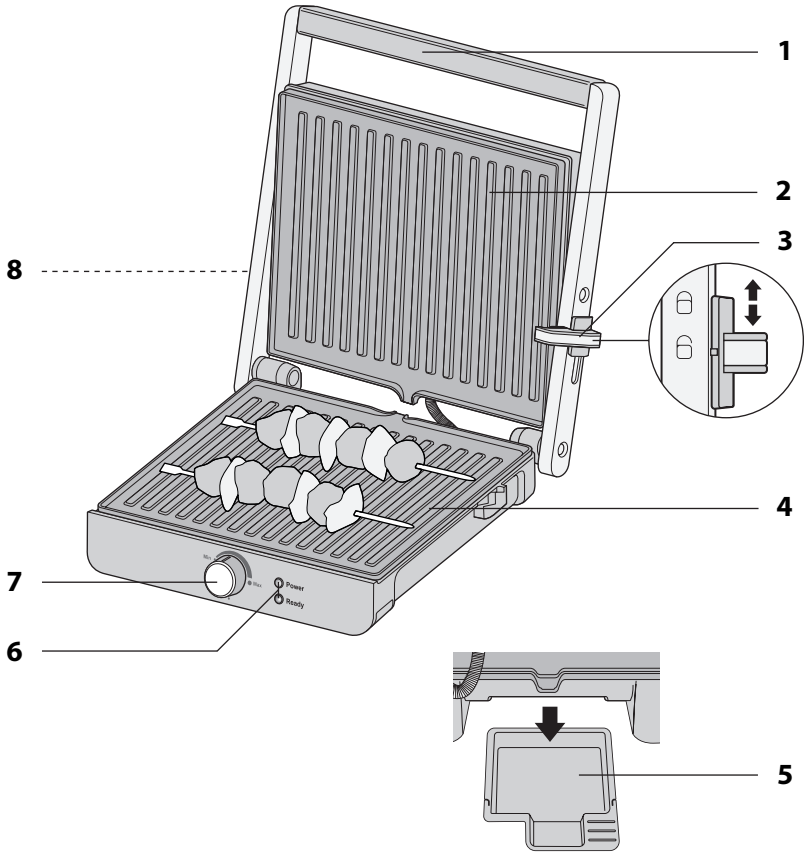
Une utilisation inappropriée présente, entre autres, des risques d'incendie.

## Contenu de l'emballage

---

- Grill à contact
- Mode d'emploi

# Aperçu



- 1 Poignée
- 2 Plaque de cuisson supérieure
- 3 Dispositif de déverrouillage pour l'ouverture du grill
- 4 Plaque de cuisson inférieure
- 5 Bac de collecte de graisse (à l'arrière)
- 6 Témoins :  
**Power** : l'appareil est sous tension  
**Ready** : l'appareil est à la température sélectionnée
- 7 Thermostat
- 8 Dispositif de déverrouillage pour l'ouverture complète du grill (180°)

# Mise en marche

---

## Déballage et vérification du produit

1. Sortez le grill de son emballage et retirez soigneusement tous les matériaux d'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil dispose de tous ses éléments.
3. Vérifiez que le grill ou ses pièces ne sont pas endommagés. Si tel est le cas, n'utilisez pas le grill. Adressez-vous à votre revendeur.

Nettoyez tous les éléments de l'appareil avant la première utilisation (voir la section « Nettoyage »).

## Nettoyage et montée en température




### RISQUE de brûlure

- Ne touchez pas les parties chaudes du grill.
- Lors de la première utilisation, il peut y avoir une légère odeur et de la fumée. Cela n'est pas un problème. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée, par ex. avec une fenêtre ouverte.
- L'appareil ne dispose pas d'interrupteur marche/arrêt. Dès que la fiche d'alimentation a été branchée sur une prise de courant, l'appareil est alimenté.



Avant la première utilisation, nettoyez le grill afin d'éliminer la poussière et les éventuels résidus d'emballage et de fabrication.

Ensuite, faites chauffer le grill à vide et nettoyez-le à nouveau une fois qu'il a refroidi.

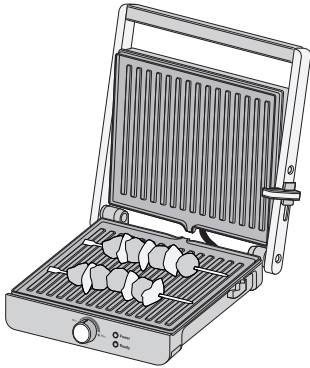
1. Déverrouillez l'appareil (Appuyez sur  sur le côté droit) et ouvrez la partie supérieure.
2. Essuyez l'extérieur et les plaques de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide.
3. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant.  
Dès que l'appareil est mis sous tension, le témoin **Power** s'allume.
4. Réglez le thermostat sur **Max**.  
Le témoin **Ready** s'allume également. L'allumage du témoin **Ready** signale que la température sélectionnée a été atteinte.
5. Réglez le thermostat sur **0** et débranchez l'appareil.
6. Laissez le grill refroidir complètement.
7. Nettoyez l'extérieur de l'appareil et les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié à l'eau.

Le grill à contact est prêt à l'emploi.

# Utilisation

## Possibilités d'utilisation

### Grill ouvert



L'appareil offre une grande surface de cuisson pour la préparation de divers plats (chachlyk, légumes, fruits, etc.).

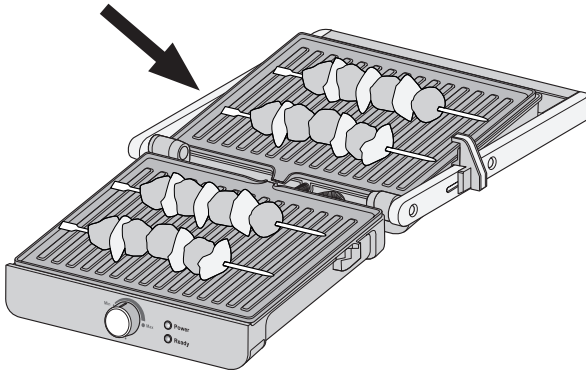
Ici, la grillade est en contact uniquement avec la plaque de cuisson inférieure.

Cette méthode est indiquée pour les morceaux de viande de forte épaisseur ou d'épaisseurs inégales qui requièrent une cuisson lente et homogène.

Cette fonction convient également pour garder les aliments chauds.

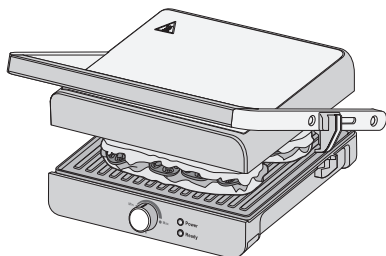
Si vous préparez des aliments à forte teneur en eau tels que des légumes, vous pouvez utiliser cette configuration pour permettre à l'eau de s'évaporer lorsque la température est basse.

Vous pouvez doubler la surface de la surface de cuisson :



1. Poussez la poignée de verrouillage de la partie supérieure de l'appareil vers le haut par le côté gauche (voir la flèche).
2. Faites basculer complètement la partie supérieure en arrière jusqu'à ce qu'elle soit horizontale.

## Grilles à contact



Le grill fermé est particulièrement indiqué pour des grillades rapides à haute température (par ex., steak, hamburger) ainsi que pour les toast sandwiches.

Les deux plaques de cuisson sont en contact avec la pièce à griller, cette dernière est ainsi grillée des deux côtés.

Grâce au système de blocage à billes à déclenchement automatique, la partie supérieure s'adapte de façon flexible à la forme de la pièce à griller et offre en permanence un bon contact en dessous comme au-dessus. La prochaine fois que vous refermez la partie supérieure sans aliment sur les grilles, elle se verrouille à nouveau automatiquement.

## Mise en marche



- Et la cuisson est plus rapide lorsque vous préchauffez le grill fermé.
- Pendant l'utilisation, le témoin **Ready** s'éteint et se rallume à plusieurs reprises ; c'est normal.

3. Avant utilisation, nettoyez les surfaces de cuisson à l'aide d'un chiffon. L'appareil et ses plaques de cuisson doivent toujours être débarrassés des restes d'aliments avant la préparation de nouveaux aliments.

4. Assurez-vous que le bac de collecte de graisse est bien inséré à l'arrière de l'appareil. Dans le cas contraire, n'utilisez pas l'appareil !

5. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant.

Dès que l'appareil est mis sous tension, le témoin **Power** s'allume.

6. Réglez le thermostat à la température souhaitée.

- Au début, il est judicieux de sélectionner une température entre **Min** et **Max**.
- Par la suite, vous pouvez augmenter ou diminuer la température.

Le témoin **Ready** s'allume également. L'allumage du témoin **Ready** signale que la température sélectionnée a été atteinte.

7. Ouvrez l'appareil.

8. Placez la pièce à griller (sandwich, viande, poisson, légume, etc.) sur la grille inférieure. Vous n'avez pas nécessairement besoin de matière grasse ; vous pouvez cependant badigeonner les plaques de cuisson d'huile d'assaisonnement (par ex., pour des grillades très maigres).

9. Selon l'aliment à griller :

- Laissez la plaque de cuisson supérieure reposer sur l'aliment (par ex., un sandwich), ou
- mettez la plaque de cuisson supérieure dans la position la plus élevée (par ex., avec du chachlyk).

- Le temps de cuisson dépend de l'aliment, de la température sélectionnée et des goûts personnels.



### **AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels**

- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant pour retirer les grillades du grill. Un couteau ou autre objet métallique est susceptible d'endommager le revêtement antiadhésif des surfaces de cuisson.

10. Contrôlez la grillade de temps en temps. Dès que les grillades sont prêtes, soulevez la plaque de cuisson supérieure par la poignée et retirez les grillades du grill.



- Les graisses et les liquides extraits des aliments pendant la cuisson sont recueillis dans le bac de collecte de graisse. Vidangez celui-ci au besoin.
- Entre deux cuissons, laissez la plaque supérieure reposer sur la plaque inférieure. Cela conserve la chaleur et vous évite de préchauffer l'appareil à nouveau.

## **Après utilisation**

1. Si vous en avez fini avec les grillades, réglez le thermostat sur **0** et débranchez l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.

## **Nettoyage**



### **RISQUE de brûlure**

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.



### **AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels**

- N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques agressifs, abrasifs, ni d'éponges dures ou similaires pour le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être lavé au lave-vaisselle ou immergé dans des liquides.

Nettoyez le grill à contact après chaque utilisation.

1. Détachez les restes d'aliments qui ont adhéré à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.
2. Essuyez les surfaces de cuisson à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Les plaques de cuisson sont solidaires de l'appareil et ne peuvent pas être démontées.
3. Nettoyer le bac de collecte de graisse à la main dans de l'eau tiède au liquide vaisselle.
4. Nettoyez l'extérieur du grill à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié à l'eau.
5. Pour l'entretien régulier du corps en acier inoxydable, vous pouvez utiliser un produit d'entretien pour acier inoxydable disponible dans les commerces spécialisés. Respectez les consignes du fabricant.

# Problèmes/solutions

Dysfonctionnement	Cause possible
L'appareil ne réagit pas ou ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ La fiche d'alimentation est-elle branchée sur la prise ?</li><li>▪ Le thermostat est-il sur <b>0</b> ?</li></ul>
Pendant l'utilisation, le témoin <b>Ready</b> s'éteint et se rallume. On peut également entendre des bruits de cliquetis.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ La température de chauffage sélectionnée a été atteinte. Dès que le grill descend sous une certaine température, il chauffe à nouveau et le témoin s'allume. Ceci n'est pas un défaut.</li></ul>
L'aliment n'est pas cuit.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Temps de cuisson trop court ? Les pièces à griller épaisses nécessitent plus de temps que les pièces fines.</li><li>▪ Température sélectionnée trop basse ?</li><li>▪ Pièce à griller trop épaisse ?</li></ul>

## Caractéristiques techniques

Modèle :	Grill à contact KA 2303
Alimentation :	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance :	2000 W
Classe de protection :	I
Distributeur (n'effectuant pas les réparations) :	GRENDS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Allemagne

Nos produits font l'objet de développements et d'améliorations continuels. Pour cette raison, des modifications de design et des modifications techniques peuvent survenir à tout moment.

## Garantie

La société GRENDS GmbH garantit la prise en charge gratuite de défauts matériels ou de fabrication pendant 2 ans, à compter de la date d'achat, par une réparation ou un remplacement.

Dans le cas où vous souhaitez faire usage de cette garantie, veuillez remettre l'article ainsi que la preuve d'achat (en indiquant les raisons de votre réclamation) à votre revendeur.



# Déclaration de conformité

GRENDS GmbH déclare par la présente que le grill à contact KA 2303 est conforme aux directives 2014/30/UE, 2014/35/UE et 2011/65/UE.

La déclaration perd sa validité si l'appareil subit une modification sans notre accord.

Hambourg, juillet 2023  
GRENDS GmbH



## Mise au rebut

### Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon son type. Jetez le papier et le carton avec les papiers de récupération, les plastiques dans les collecteurs de matières recyclables.

### Mise au rebut de l'article

Veuillez éliminer l'article selon les prescriptions en vigueur dans votre pays en matière de traitement des déchets.



#### Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers classiques

À la fin de sa durée de vie, l'article doit être soumis à une élimination contrôlée. Ainsi, les matières utiles contenues dans l'appareil pourront être recyclées, avec un moindre impact sur l'environnement. Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte pour les déchets électroniques ou dans un centre de recyclage.

Pour plus d'informations, adressez-vous à votre service de collecte local ou à votre municipalité.



ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE



SÉPARER LES ÉLÉMENTS DE L'EMBALLAGE  
ET LES PLACER DANS LE BAC DE TRI.

# Gentile cliente!

La ringraziamo per aver scelto un prodotto di alta qualità della ADE che unisce funzioni intelligenti e un design fuori dal comune. La pluriennale esperienza del marchio ADE garantisce un elevato standard tecnico e una qualità comprovata - per dare maggiore freschezza alla vostra cucina.

Vi auguriamo tanto piacere e divertimento!

Il Suo team ADE

## Informazioni generali

---

### Informazioni sulle presenti istruzioni



Queste istruzioni per l'uso descrivono l'utilizzo sicuro e la cura del prodotto. Conservarle per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.

La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare lesioni alle persone o danni al prodotto.

### Descrizione dei simboli



Questo simbolo accompagnato dalla parola PERICOLO mette in guardia contro il rischio di gravi lesioni.



Questo simbolo accompagnato dalla parola AVVERTENZA indica il rischio di lesioni di lieve o media entità.



Questo simbolo accompagnato dalla parola ATTENZIONE indica il rischio di danni alle cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni o indicazioni generali.



ATTENZIONE: Durante l'uso la superficie diventa molto calda.

# Indice dei contenuti

---

Informazioni generali .....	50
Sicurezza.....	52
Destinazione d'uso.....	54
Ambito della fornitura .....	54
Descrizione .....	55
Messa in funzione.....	56
Disimballaggio e controllo .....	56
Pulizia e riscaldamento .....	56
Uso.....	57
Possibili utilizzi.....	57
Funzionamento .....	58
Pulizia.....	59
Risoluzione dei problemi .....	60
Dati tecnici .....	60
Garanzia .....	60
Dichiarazione di conformità .....	61
Smaltimento.....	61

## Sicurezza

---

- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo sotto la supervisione di una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli che potrebbero manifestarsi durante l'uso del dispositivo.
- Il dispositivo e il suo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini possono eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di una persona adulta.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Tenere le pellicole e il materiale d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Vi è pericolo di soffocamento. Prestare attenzione affinché i bambini non infilino la testa nel sacchetto di plastica.
- Se il cavo di alimentazione di questa apparecchiatura viene danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti per evitare pericoli.

## Pericolo da elettricità

- Non immergere la griglia, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Collocare la griglia in modo tale che non possano riversarsi liquidi sul collegamento a spina dell'apparecchio.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente correttamente installata con contatti di protezione la cui tensione è conforme ai "Dati tecnici".
- Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile, in modo da poter scollegare rapidamente la spina di alimentazione in caso di necessità.
- Non utilizzare il dispositivo:
  - se il dispositivo stesso o parti di esso sono danneggiate,
  - se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati,
  - se il dispositivo è caduto.
- Fare attenzione a che il cavo di alimentazione non venga danneggiato dal contatto con spigoli taglienti o oggetti caldi.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente:
  - quando non si utilizza il dispositivo,
  - dopo ogni utilizzo,
  - prima di eseguire la pulizia o riporre il dispositivo,
  - se, durante il funzionamento, il dispositivo mostra di subire interferenze,
  - durante un temporale.
- Tirare sempre afferrando la spina, non il cavo.

- Non apportare modifiche al dispositivo o al cavo di alimentazione. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un'officina specializzata, poiché un'apparecchiatura riparata in modo improprio può rappresentare un pericolo per l'utente.
- Non utilizzare prolunghe.

## **Pericolo di ustioni/scottature e incendio**

- Non lasciare la griglia incustodita quando si riscalda o si raffredda o durante il funzionamento.
- Durante il funzionamento non toccare le parti calde della griglia con le dita. Per toccarle, utilizzare guanti da cucina o presine adatte. Si prega di notare che l'apparecchio è ancora caldo per un certo tempo dopo che è stato spento. Segnalare anche i pericoli agli altri utilizzatori.
- Per poter aprire e chiudere l'apparecchio durante l'uso, afferrarlo solo dalla maniglia.
- Durante la cottura di carne o altri alimenti, sussiste il rischio di ustioni o scottature dovute a schizzi bollenti. Coprire le parti in cui la pelle è esposta e indossare guanti da cucina appropriati.
- Durante l'apertura e la chiusura del coperchio dell'alloggiamento e durante l'uso può fuoriuscire vapore caldo. Proteggersi dal vapore caldo.
- Garantire una sufficiente distanza di sicurezza da tutti gli oggetti facilmente infiammabili, ad es. tende e tendaggi.
- Prima di trasportarla, pulirla o conservarla, lasciare sempre raffreddare la griglia.
- Trasportare, pulire e conservare la griglia solo quando si è completamente raffreddata. Tenerla dalla parte inferiore e dalla maniglia.
- Prima di ogni intervento di pulizia, lasciar raffreddare completamente la griglia. Si noti che la griglia si riscalda rapidamente ma si raffredda lentamente.

## **ATTENZIONE a danni materiali**

- Posizionare la griglia su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Assicurarsi che ci sia una distanza sufficiente da forti fonti di calore come piastre di riscaldamento, tubi di riscaldamento, ecc.
- Durante la preparazione del cibo possono sempre verificarsi schizzi di cibo. Assicurarsi che la superficie di appoggio sia facile da pulire. Se necessario, mettere un tappetino idoneo sotto il dispositivo.
- Posizionare la griglia in modo tale che il calore generato durante l'uso possa facilmente dissiparsi. Tenere una distanza di almeno 30 cm dalle pareti.
- Non posizionare la griglia sotto un pensile o in un angolo, in quanto gli alimenti possono bruciare. Tenere anche lontano da materiali facilmente infiammabili come tende o tovaglie.
- Non far entrare mai in contatto il cavo di alimentazione con parti calde.

- Non immergere la griglia in acqua ed evitare l'uso di un apparecchio di pulizia a vapore. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- Non lavare la griglia in lavastoviglie. Si distruggerebbe.
- Non usare più la griglia se è caduta, se ha crepe o fessure o si è deformata.
- Sulla base della griglia sono presenti piedini. Poiché i mobili o le superfici dei pavimenti sono realizzati con una grande varietà di materiali e trattati con una vasta gamma di prodotti per la cura, non si può escludere completamente che alcune di queste sostanze contengano componenti che attaccano e ammorbidiscono i piedini dell'apparecchio. Se necessario, mettere un tappetino antiscivolo sotto il dispositivo.
- Non pulire la griglia con detergenti duri, graffianti o abrasivi, lana d'acciaio o simili. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento in teflon.

## Destinazione d'uso

---

La griglia a contatto (= griglia) è progettata per grigliare i cibi (ad es. carne, salsicce, verdure) in luoghi al coperto.

La griglia è destinata esclusivamente all'uso domestico e non è adatta all'uso commerciale o domestico nelle cucine del personale o dei negozi, negli uffici e in altre aree commerciali, nelle proprietà agricole, da parte dei clienti di alberghi, motel o altre strutture residenziali o nei bed and breakfast.

Utilizzare la griglia esclusivamente come indicato in queste istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e può causare danni alle cose o persino lesioni alle persone.

Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio o non corretto.

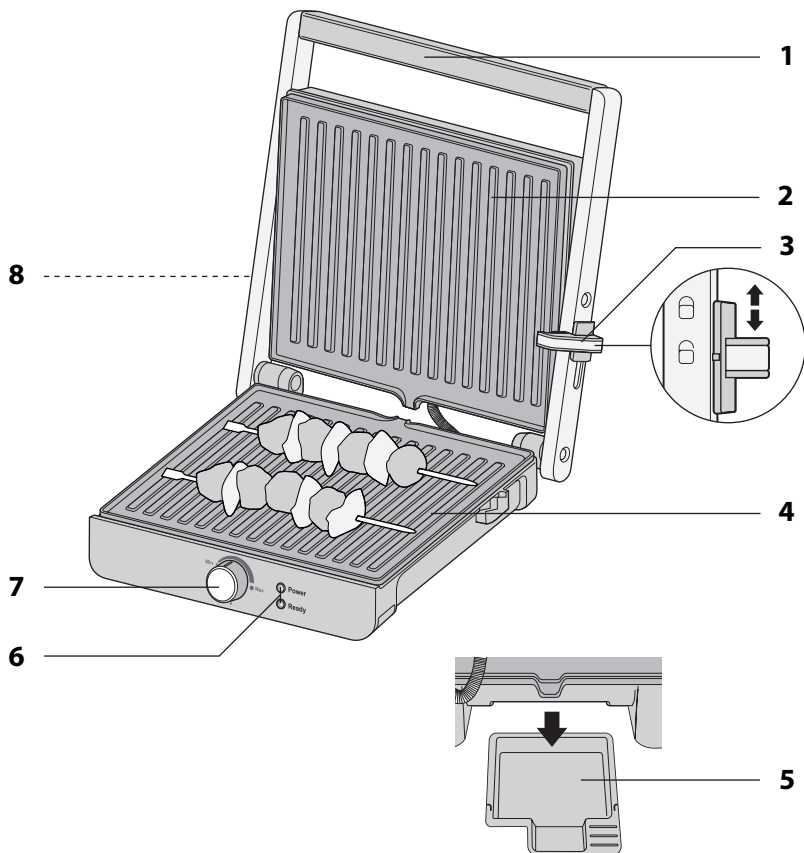
L'uso improprio può provocare ustioni e altri rischi.

## Ambito della fornitura

---

- Griglia a contatto
- Istruzioni per l'uso

# Descrizione



- 1 Impugnatura
- 2 Piastra superiore della griglia
- 3 Sblocco per l'apertura della griglia
- 4 Piastra inferiore della griglia
- 5 Vaschetta di raccolta del grasso (retro)
- 6 Spie di controllo:  
**Power:** L'apparecchio viene alimentato con corrente  
**Ready:** L'apparecchio si riscalda alla temperatura impostata
- 7 Regolatore della temperatura
- 8 Sblocco per aprire completamente la griglia (180°)

# Messa in funzione

---

## Disimballaggio e controllo

1. Estrarre la griglia dalla confezione e liberarla con cura dal materiale di imballaggio presente.
2. Controllare che la fornitura sia completa.
3. Accertarsi che la griglia e i singoli componenti non presentino alcun danno. In caso contrario, non utilizzare la griglia. In questo caso, rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il dispositivo.

Pulire tutte le parti prima della prima messa in funzione come descritto nel capitolo "Pulizia".

## Pulizia e riscaldamento




### AVVERTENZA da ustione

- Non toccare le parti calde della griglia.
- Al primo utilizzo possono svilupparsi leggeri odori e fumo. Non c'è da preoccuparsi. Garantire un'adeguata ventilazione, ad esempio mediante una finestra aperta.
- L'apparecchio non ha alcun interruttore di accensione e spegnimento. Non appena la spina viene inserita in una presa, l'apparecchio sarà alimentato con corrente.



Prima di utilizzare la griglia per la prima volta, è necessario pulirla per rimuovere la polvere ed eventuali residui di imballaggio e di produzione.

Quindi riscaldare la griglia senza cibo e pulirla di nuovo dopo il raffreddamento.

1. Sbloccare l'apparecchio (far scorrere lo sblocco sul lato destro verso ) e aprire la parte superiore.
2. Ripulire l'alloggiamento e le piastre con un panno morbido e leggermente inumidito.
3. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente.  
Non appena l'apparecchio viene alimentato con corrente, la spia di controllo **Power** si accende.
4. Ruotare il regolatore di temperatura su **Max**.  
A questo punto si accende anche la spia **Ready**. Non appena **Ready** si spegne, la temperatura impostata è stata raggiunta.
5. Ruotare il regolatore di temperatura su **0** e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
6. Lasciare raffreddare completamente la griglia.
7. Pulire la griglia e le piastre con un panno morbido leggermente inumidito.

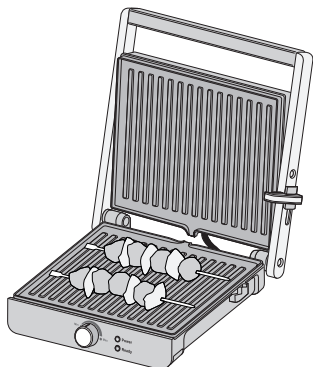
La griglia a contatto è pronta per l'uso.



# Uso

## Possibili utilizzi

### Griglia aperta



L'apparecchio offre un'ampia superficie di grigliatura per preparare una varietà di piatti, ad esempio spiedini, verdure, frutta, ecc.

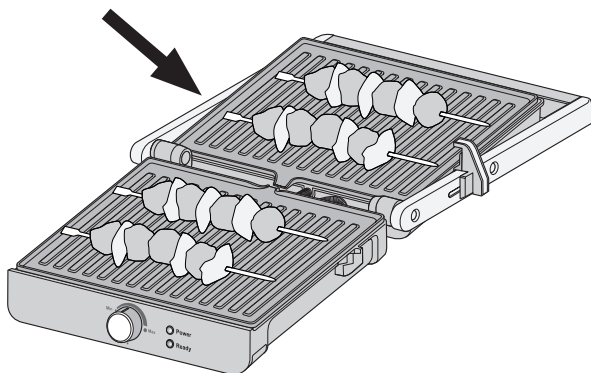
Il cibo da grigliare entra in contatto solo con la piastra inferiore della griglia.

Questa procedura è consigliata per le fette di carne più spesse o non omogenee che richiedono una cottura lenta e uniforme.

Questa funzione può essere utilizzata anche per tenere i cibi in caldo.

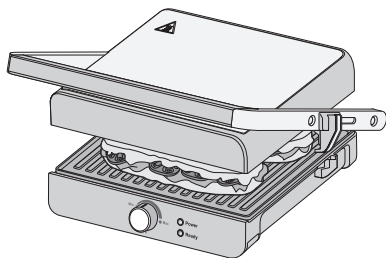
Se si preparano alimenti ad alto contenuto di acqua, come le verdure, si può utilizzare questo tipo di griglia per far evaporare l'acqua a una temperatura più bassa.

È possibile raddoppiare la superficie di grigliatura:



1. Far scorrere verso l'alto il fermo della parte superiore dell'unità sul lato sinistro (vedi freccia).
2. Ripiegare completamente la parte superiore fino a posizionarla in modo orizzontale.

## Grigliare a contatto



La griglia chiusa è particolarmente adatta per grigliate rapide ad alta temperatura (ad esempio, bistecche, hamburger, ecc.) e per panini tostati.

Entrambe le piastre sono a contatto con il cibo, che viene così grigliato da entrambi i lati.

Grazie al fermo a sfera a rilascio automatico, la parte superiore si adatta in modo flessibile alla forma del cibo da grigliare. Ciò garantisce sempre un buon contatto dal basso e dall'alto. Non appena la parte superiore all'utilizzo successivo viene abbassata senza cibo presente sulla griglia, il coperchio viene bloccato in posizione automaticamente.

## Funzionamento



- Se si preriscalda la griglia a contatto quando è chiusa, la cottura sarà più rapida.
- Durante l'uso, la spia **Ready** si spegne e si riaccende continuamente. Questo è normale.

3. Prima dell'uso, pulire le superfici della griglia con un panno. Prima di preparare i cibi, l'apparecchio e le piastre devono sempre essere privi di residui di cibo e di polvere.
4. Controllare che la vaschetta di raccolta del grasso sul retro sia completamente inserita nell'apparecchio. Mai utilizzare l'apparecchio senza di essa!
5. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente.  
Non appena l'apparecchio viene alimentato con corrente, la spia di controllo **Power** si accende.
6. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura fino alla temperatura desiderata.
  - Per cominciare, spesso è utile una temperatura compresa tra **Min** e **Max**.
  - È possibile aumentare o diminuire la temperatura in qualsiasi momento successivo. A questo punto si accende anche la spia **Ready**. Non appena **Ready** si spegne, la temperatura impostata è stata raggiunta.
7. Aprire l'apparecchio.
8. Collocare il cibo da grigliare (panino, carne, pesce, verdure arrosto, ecc.) sulla superficie inferiore della griglia. Non è necessario utilizzare del grasso, ma se necessario (ad esempio per grigliate molto magre) si possono spennellare leggermente le piastre con olio da cucina.
9. A seconda del cibo da grigliare:
  - Lasciare che la superficie superiore della griglia poggi sul cibo (ad esempio un panino), oppure
  - posizionare la superficie superiore della griglia nella posizione più alta (ad esempio per spiedini).

- Il tempo di cottura varia a seconda del cibo da grigliare, della temperatura impostata e dei gusti personali.



### **ATTENZIONE a eventuali danni al prodotto**

- Per rimuovere il cibo dalla griglia, utilizzare solo posate di legno o di plastica resistente al calore. Se si usano coltelli o altri oggetti metallici, si distrugge il rivestimento antiaderente delle superfici della griglia.

10. Controllare di tanto in tanto il cibo alla griglia. Non appena il cibo è pronto, sollevare la superficie superiore della griglia con la maniglia e rimuovere il cibo dalla griglia.



- Il grasso e i liquidi che fuoriescono dal cibo durante la cottura si raccolgono nella vaschetta di raccolta del grasso. Se necessario, svuotarla.
- Tra due grigliate, lasciare che la superficie superiore della griglia sia appoggiata su quella inferiore. In questo modo, si preserva il calore e si risparmia il tempo di preriscaldamento.

## **Dopo l'uso**

1. Se non si desidera continuare a grigliare, impostare il regolatore di temperatura su **0** ed estrarre la spina dalla presa.
2. Prima di trasportarlo, pulirlo o conservarlo, lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.

## **Pulizia**



### **PERICOLO di ustioni**

- Prima di trasportarlo, pulirlo o conservarlo lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.



### **ATTENZIONE a eventuali danni al prodotto**

- Non utilizzare detergenti chimici aggressivi, prodotti abrasivi, spugne rigide o simili per la pulizia.
- L'apparecchio non deve essere pulito in lavastoviglie o immerso in liquidi.

Pulire la griglia di contatto dopo ogni utilizzo.

1. Allentare e rimuovere i residui di cibo incrostati con un raschietto di legno o di plastica.
2. Pulire le piastre con un panno morbido leggermente inumidito. Le piastre della griglia sono saldamente fissate all'apparecchio e non possono essere rimosse.
3. Lavare la vaschetta di raccolta del grasso a mano con acqua tiepida e delicata.
4. Pulire l'esterno della griglia a contatto con un panno morbido leggermente inumidito con acqua.
5. Per una maggiore cura dall'esterno dell'alloggiamento in acciaio inox, è possibile utilizzare un prodotto per la cura dell'acciaio inox disponibile presso i rivenditori specializzati. Seguire le istruzioni d'uso del produttore.

# Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa
L'apparecchio non reagisce o non si riscalda.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Spina nella presa di corrente?</li><li>▪ Il regolatore di temperatura è ancora impostato su <b>0</b>?</li></ul>
Durante l'uso, la spia <b>Ready</b> si spegne e si riaccende. Si possono sentire anche i rumori di clic.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ La temperatura di riscaldamento è stata raggiunta. Non appena la temperatura scende al di sotto di un determinato livello, la griglia si riscalda nuovamente e la spia si accende. Nessun errore.</li></ul>
Cibi poco cotti.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tempo di cottura troppo breve? I cibi da grigliare più spessi richiedono un po' più di tempo rispetto a quelli più sottili.</li><li>▪ La temperatura impostata è troppo bassa?</li><li>▪ Il cibo da grigliare è troppo spesso?</li></ul>

## Dati tecnici

Modello:	Griglia a contatto KA 2303
Alimentazione:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza:	2000 W
Classe di protezione:	I
Distributore (nessun servizio di assistenza):	GREND'S GmbH Stahlwiete 23 22761 Amburgo, Germania

I nostri prodotti sono costantemente sviluppati e perfezionati. Pertanto, modifiche tecniche e nel design sono possibili in qualsiasi momento.

## Garanzia

La ditta GREND'S GmbH garantisce la riparazione o la sostituzione gratuita dell'unità per un periodo di 2 anni a partire dalla data di acquisto, nel caso di difetti di materiale o di fabbricazione del prodotto.

A tale scopo, consegnare al rivenditore il prodotto e la prova di acquisto (citando i motivi del reclamo).

# Dichiarazione di conformità

---

Con la presente, GRENDS GmbH dichiara che la griglia a contatto KA 2303 è conforme alle direttive 2014/30/UE, 2014/35/UE e 2011/65/UE.

La presente dichiarazione perde ogni sua validità qualora al dispositivo vengano apportate modifiche senza la nostra autorizzazione.

Amburgo, luglio 2023  
GRENDS GmbH



## Smaltimento

---

### Smaltimento dell'imballaggio



Provvedere allo smaltimento dell'imballaggio in base al tipo. Conferire il cartone nella raccolta della carta e la pellicola in quella del materiale riciclabile.

### Smaltimento del prodotto

Smaltire il prodotto secondo le norme vigenti nel proprio paese.



#### **Il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici**

Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito in modo appropriato. In tal modo si rende possibile il riutilizzo del materiale riciclabile contenuto nell'apparecchio limitando l'impatto sull'ambiente.

Smaltire l'apparecchio usato presso un centro di raccolta per rifiuti elettrici o un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla ditta di smaltimento locale o alla propria amministrazione comunale.

# Szanowny Kliencie!

Zakupiony wysokiej jakości produkt marki ADE łączy w sobie inteligentne funkcje z wyjątkową stylistyką. Długoletnie doświadczenie marki ADE gwarantuje wysoki techniczny standard i sprawdzoną jakość – dla łatwej obróbki świeżych produktów w Państwa kuchni.

Życzymy Państwu wiele radości i przyjemności z użytkowania!

Zespół ADE

## Informacje ogólne

---

### O niniejszej instrukcji



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis bezpiecznej obsługi i pielęgnacji artykułu. Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu jej późniejszego wykorzystania. Jeżeli produkt będzie przekazywany innej osobie, należy przekazać również tę instrukcję.

Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

### Objaśnienie znaków



Ten symbol w połączeniu ze słowem **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed poważnymi obrażeniami ciała.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała średniego i lekkiego stopnia.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **WSKAZÓWKA** ostrzega przed stratami materialnymi.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i ogólne wskazówki.



**UWAGA:** Powierzchnia bardzo nagrzewa się podczas użytkowania.

# Spis treści

---

Informacje ogólne .....	62
Bezpieczeństwo .....	64
Użycie zgodne z przeznaczeniem .....	66
Zakres dostawy .....	66
W skrócie .....	67
Uruchomienie .....	68
Wypakować i sprawdzić.....	68
Czyszczenie i nagrzewanie.....	68
Użytkowanie .....	69
Możliwości zastosowania .....	69
Obsługa .....	70
Czyszczenie .....	71
Usterka/środek zaradczy.....	72
Danych technicznych .....	72
Gwarancja.....	72
Deklaracja zgodności .....	73
Utylizacja .....	73

# Bezpieczeństwo

---

- Ten produkt może być używany przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi bądź takie, którym brakuje doświadczenia i wiedzy, tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub przeszły przeszkolenie z zakresu bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją wynikające z tego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać z daleka od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić ani serwisować urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Przechowywać folie i opakowanie z daleka od dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia. Zwracać uwagę na to, aby torby opakowaniowej nie nakładano na głowę.
- Jeśli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, obsługę klienta lub serwis, aby uniknąć zagrożeń.

## Niebezpieczeństwo spowodowane elektrycznością

- Nigdy nie należy zanurzać grilla ani kabla sieciowego w wodzie lub innych cieczach.
- Umieszczać grill w taki sposób, aby żadne płyny nie mogły wylewać się na złącze wtykowe urządzenia.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Nie użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego ze stykami ochronnymi, których napięcie jest zgodne z „Danymi technicznymi”.
- Zwrócić uwagę, aby gniazdko znajdowało się w dostępnym miejscu umożliwiającym w razie potrzeby szybkie wyciągnięcie wtyczki.
- Nie używać urządzenia gdy:
  - urządzenie lub jego części są uszkodzone,
  - kabel zasilający lub gniazdko są uszkodzone,
  - po upadku urządzenia.
- Uważać, aby kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre kandy lub gorące przedmioty.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka:
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - po każdym użyciu,
  - przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia,
  - jeżeli podczas eksploatacji wystąpi widoczna usterka,
  - podczas burzy.
- Chwytać zawsze za wtyczkę, nie ciągnąć za kabel.



- Nie modyfikować urządzenia ani kabla zasilającego. Przeprowadzać naprawy u specjalisty, niewłaściwa naprawa urządzenia może stanowić zagrożenie dla użytkownika.
- Nie używać przedłużacza.

## Ryzyko oparzeń i ognia

- Nie należy pozostawiać grilla bez nadzoru podczas nagrzewania lub schładzania ani podczas pracy.
- Nie należy dotykać gorących części grilla gołymi palcami podczas pracy. Do dotykania należy używać odpowiednich rękawic kuchennych lub ściereczek do garnków. Należy pamiętać, że urządzenie jest jeszcze gorące przez jakiś czas po jego wyłączeniu. Należy również zwrócić uwagę na zagrożenia innym użytkownikom.
- Aby możliwe było otwieranie i zamykanie urządzenia podczas użytkowania, należy chwycić je wyłącznie za uchwyt.
- Podczas grillowania mięsa i innej żywności istnieje ryzyko poparzenia gorącymi odpryskami. Przykryć nieosłonięte części skóry i założyć odpowiednie rękawice kuchenne.
- Podczas otwierania i zamykania pokrywy obudowy oraz podczas użytkowania może wydobywać się gorąca para. Należy zabezpieczyć się przed gorącą parą.
- Zapewnić wystarczającą bezpieczną odległość od wszystkich łatwo palnych przedmiotów, np. zasłon i firan.
- Przed transportem, czyszczeniem lub przechowywaniem grilla należy zawsze poczekać aż ostygnie.
- Transportować, czyścić i przechowywać grill tylko wówczas, kiedy całkowicie ostygnie. Chwycić go wówczas za dolną stronę i za uchwyt.
- Przed każdym czyszczeniem odczekać, aż grill ostygnie. Uwzględnić to, że grill szybko się nagrzewa, ale wolno stygnie.

## OSTROŻNIE — straty materialne

- Umieścić grill na stabilnej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Należy upewnić się, że istnieje wystarczająca odległość od silnych źródeł ciepła, takich jak płyty grzewcze, rury grzewcze itp.
- Podczas przygotowywania jedzenia zawsze mogą wystąpić rozpryski. Upewnić się, że powierzchnia jest łatwa do czyszczenia i może być dobrze wytarta. W razie potrzeby należy podłożyć odpowiednią podkładkę pod urządzeniem.
- Umieścić grill w taki sposób, aby ciepło wytworzone podczas użytkowania mogło łatwo rozproszyć się dookoła. Zachowywać odstęp od ścian co najmniej 30 cm.
- Nie należy umieszczać grilla pod szafką wiszącą lub w rogu, gdyż może to spowodować przypalenie się żywności. Utrzymać również odstęp od łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony czy obrusy.
- Chronić kabel zasilający przed zetknięciem z gorącymi częściami.

- Nigdy nie zanurzać grilla w wodzie w celu czyszczenia i nie używać do czyszczenia myjki parowej. W przeciwnym razie urządzenie może zostać uszkodzone.
- Nie czyścić grilla w zmywarce. Zniszczy się przez to.
- Nie należy ponownie używać grilla, jeżeli spadł, ma pęknięcia lub szczeliny albo uległ deformacji.
- Nóżki urządzenia znajdują się na spodniej stronie grilla. Ponieważ powierzchnie mebli lub podłóg są wykonane z wielu różnych materiałów i poddawane działaniu szerokiej gamy środków pielęgnacyjnych, nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych substancji zawierają składniki, które atakują i zmiękczejają stopy sprzętu. W razie potrzeby pod urządzenie należy położyć podkładkę antypoślizgową.
- Nie należy czyścić grilla twardymi, drapiącymi lub ścierającymi środkami czyszczącymi, wełną stalową itp. Spowodowałoby to uszkodzenie powłoki teflonowej.

## Użycie zgodne z przeznaczeniem

---

Grill kontaktowy (= grill) jest przeznaczony do grillowania żywności (np. mięsa, kiełbas, warzyw) w zamkniętych pomieszczeniach.

Grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego i nie jest przystosowany do użycia komercyjnego lub w warunkach podobnych do domowych w kuchniach dla pracowników lub sklepach, biurach i innych miejscach komercyjnych, gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych ani w pensjonatach.

Używać grill wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować szkody materialne, a nawet uszkodzenia ciała.

Producent i dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub błędnym użytkowaniem.

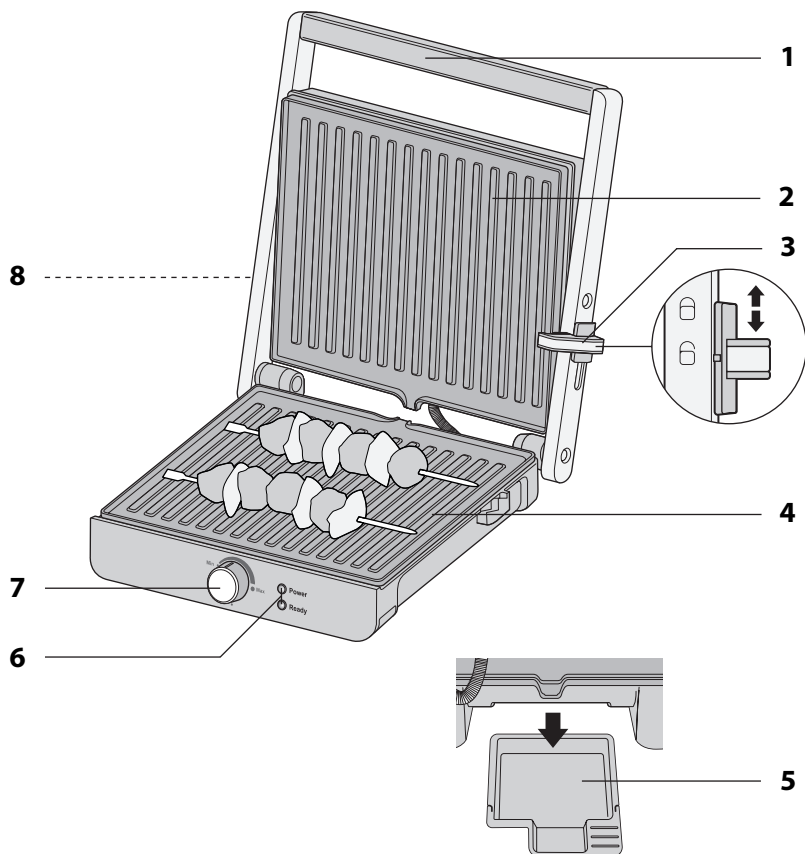
W razie wadliwego użytkowania występuje między innymi niebezpieczeństwo oparzenia.

## Zakres dostawy

---

- Grill kontaktowy
- Instrukcja obsługi

# W skrócie



- 1 Uchwyt
- 2 Górna płyta grilla
- 3 Odblokowanie do otwarcia grilla
- 4 Dolna płyta grilla
- 5 Tacka na tłuszcz (tylna strona)

6 Kontrolki:

**Power:** Urządzenie jest zasilane w prąd elektryczny

**Ready:** Urządzenie nagrzewa się do ustawionej temperatury

- 7 Regulator temperatury
- 8 Odblokowanie do całkowitego rozłożenia grilla (180°)

# Uruchomienie

---

## Wypakować i sprawdzić

1. Wyjąć grill z opakowania i ostrożnie usunąć cały materiał opakowaniowy.
2. Sprawdzić, czy dostawa jest kompletna.
3. Sprawdzić, czy grill lub poszczególne części nie są uszkodzone. Jeśli występują uszkodzenia, nie używać grilla. Zwrócić się w takim przypadku do dystrybutora, u którego zakupiono urządzenie.

Wyczyścić wszystkie części przed pierwszym użyciem zgodnie z opisem z rozdziału „Czyszczenie”.

## Czyszczenie i nagrzewanie




### OSTRZEŻENIE przed oparzeniem

- Nie należy dotykać gorących części grilla.
- Przy pierwszym użyciu może pojawić się lekki zapach i dym. To jest nieszkodliwe. Zapewnić odpowiednią wentylację, np. przez otwarte okno.
- Urządzenie nie posiada włącznika i wyłącznika. Po włożeniu wtyczki do gniazdka elektrycznego urządzenie jest zasilane prądem.



Przed pierwszym użyciem grilla należy go najpierw wyczyścić, aby usunąć kurz oraz wszelkie pozostałości po pakowaniu i produkcji.

Następnie podgrzać grill bez jedzenia i ponownie wyczyścić po ostygnięciu.

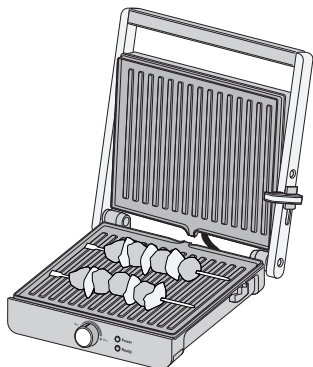
1. Odblokować urządzenie (przesunąć odblokowanie z prawej strony w ) i rozłożyć górną część.
2. Przetrzeć urządzenie i płyty grilla miękką, lekko wilgotną szmatką.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka.  
Kiedy urządzenie jest zasilane w prąd elektryczny, świeci kontrolka **Power**.
4. Ustawić regulator temperatury na **Max**.  
Świeci również kontrolka **Ready**. Kiedy kontrolka **Ready** zgaśnie, ustawiona temperatura została osiągnięta.
5. Należy przekręcić regulator temperatury na pozycję **0** i wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
6. Odczekać, aż grill całkowicie ostygnie.
7. Urządzenie i płyty grilla wytrzeć następnie do czysta lekko zwilżoną wodą, miękką ściereczką.

Grill kontaktowy jest gotowy do użycia.

# Użytkowanie

## Możliwości zastosowania

### Rozłożony grill



urządzenie zapewnia dużą powierzchnię grillowania do przygotowywania wielu potraw, np. szaszłyków, warzyw, owoców itp.

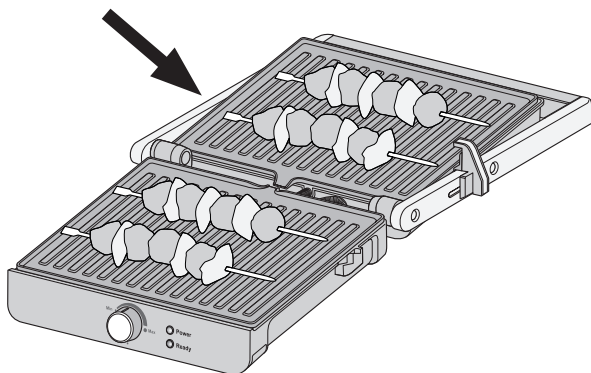
Przedmiot grillowania wchodzi w kontakt tylko z dolną płytą grilla.

Ta procedura rekomendowana jest przy grubszych lub nierównomiernie grubych plastrach mięsa, które wymagają powolnej i równomiernej obróbki termicznej.

Można też wykorzystać tę funkcję do utrzymania ciepła potraw.

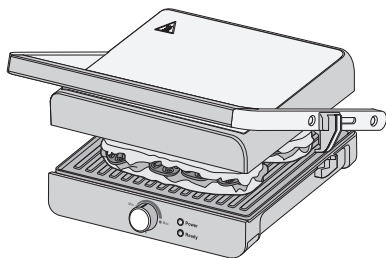
Kiedy przygotowywana jest żywność zawierająca dużo wody, np. warzywa, można użyć grilla, aby w niskiej temperaturze odparować wodę.

Można podwoić powierzchnię grillowania:



1. Przesunąć blokadę górnej części urządzenia po lewej stronie urządzenia (patrz strzałka) do góry.
2. Całkowicie rozłożyć część górną do tyłu, aż będzie ułożona poziomo.

## Grille kontaktowe



Zamknięty grill jest odpowiedni szczególnie do szybkiego grillowania w wysokiej temperaturze (np. steki, hamburgery itp.) oraz do tostów.

Obie płyty grilla mają kontakt z przedmiotem grillowania, dlatego przedmiot grillowania jest grillowany z obu stron.

Przez automatycznie zwalnianą blokadę kulkową część górna elastycznie dopasowuje się do kształtu przedmiotu grillowania, tak że każdorazowo zapewniony jest dobry kontakt od dołu i od góry. Kiedy część górna ponownie zostanie rozłożona bez nałożonego przedmiotu grillowania, zostanie ponownie automatycznie zablokowana.

## Obsługa



- Kiedy grill kontaktowy zostanie podgrzany w stanie zamkniętym, następuje to szybciej.
- Podczas użytkowania kontrolka **Ready** zawsze ponownie gaśnie i się zapala, jest to normalne zjawisko.

3. Przed użyciem oczyścić szmatką powierzchnie grillowania. Urządzenie i płyty grilla przed przygotowywaniem potraw zawsze oczyścić od pozostałości jedzenia i pyłu.
4. Skontrolować, czy taca na tłuszcz z tylnej strony została całkowicie wsunięta do urządzenia. Nigdy nie używać urządzenia bez niej!
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka.  
Kiedy urządzenie jest zasilane w prąd elektryczny, świeci kontrolka **Power**.
6. Przekręcić regulator temperatury na żądaną temperaturę.
  - Na początku często zasadna jest temperatura między **Min** i **Max**.
  - W każdej chwili można później zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.Świeci również kontrolka **Ready**. Kiedy kontrolka **Ready** zgaśnie, ustawiona temperatura została osiągnięta.
7. Otworzyć urządzenie.
8. Nałożyć przedmiot grillowania (tost, mięso, ryba, warzywa itp.) na dolną powierzchnię grillowania. Nie jest konieczny olej, ale w razie potrzeby (np. przy bardzo chudym przedmiocie grillowania) lekko nasmarować płyty grilla olejem spożywczym przy użyciu pędzelka.
9. Zależnie od przedmiotu grillowania:
  - Nałożyć górną powierzchnię grillowania na przedmiot grillowania (np. przy toście) lub
  - ustawić górną powierzchnię grillowania w najwyższej pozycji (przykładowo w przypadku szaszłyka).
  - Czas grillowania różni się zależnie od przedmiotu grillowania, ustawionej temperatury i upodobań smakowych.



### **WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych**

- Korzystać tylko ze sztućców z drewna lub z tworzywa sztucznego odpornego na wysoką temperaturę, aby zdjąć przedmiot grillowania z grilla. Stosując nóż lub inne metalowe przedmioty, niszczy się tym samym powłokę zapobiegającą przywieraniu powierzchni grilla.

10. Od czasu do czasu kontrolować przedmiot grillowania. Kiedy dania będą gotowe, podnieść górną powierzchnię grillowania za uchwyt i wyjąć przedmiot grillowania z grilla.



- Tłuszcz i ciecze, które wydostają się z potraw podczas grillowania, zbierają się na tacce na tłuszcz. Należy ją opróżniać w razie potrzeby.
- Między dwiema czynnościami grillowania nałożyć górną powierzchnię grillowania na dolną powierzchnię grillowania. W ten sposób zachowuje się wysoką temperaturę i można uniknąć ponownego nagrzewania.

## **Po zakończeniu pracy**

1. Aby zakończyć użytkowanie grilla, przestawić regulator temperatury w położenie **0** i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Przed czyszczeniem, poruszaniem lub przestawianiem pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

## **Czyszczenie**



### **RYZIKO oparzenia**

- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozostawić urządzenie do schłodzenia.



### **WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych**

- Do czyszczenia nie używać żadnych agresywnych środków czyszczących, środków do szorowania, twardych gąbek itp.
- Urządzenie nie może być czyszczone w zmywarce do naczyń ani zanurzane w płynach.

Czyścić grill kontaktowy po każdym użyciu.

1. Oderwać i usunąć spieczone pozostałości jedzenia drewnem lub skrobakiem z tworzywa sztucznego.
2. Wytrzeć powierzchnie grillowania do czysta lekko wilgotną, miękką ściereczką. Płyty grilla są na stałe połączone z urządzeniem i nie mogą zostać wyjęte.
3. Oczyścić ręcznie tackę na tłuszcz w letniej wodzie do zmywania naczyń z użyciem łagodnych środków czyszczących.
4. Oczyścić grill kontaktowy od zewnątrz lekko zwilżoną wodą miękką szmatką.
5. Do dalszej pielęgnacji obudowy ze stali szlachetnej z zewnątrz można użyć dostępnego w handlu specjalistycznym środka do pielęgnacji stali. Przestrzegać przy tym instrukcji producenta dotyczących użytkowania.

# Usterka/środek zaradczy

Usterka	Możliwa przyczyna
Urządzenie nie reaguje lub nie nagrzewa się.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Czy wtyczka jest w gniazdku?</li><li>▪ Czy regulator temperatury pozostaje jeszcze w położeniu <b>0</b>?</li></ul>
Podczas użytkowania kontrolka <b>Ready</b> gaśnie i zapala się ponownie. Słychać też odgłosy klikania.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Osiągnięta została temperatura nagrzewania. Kiedy pewna temperatura zostanie przekroczona w dół, grill ponownie się nagrzewa i zapala się kontrolka. Brak błędu.</li></ul>
Przedmiot grillowania nie jest upieczony.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Za krótki czas grillowania? Grubszy przedmiot grillowania potrzebuje nieco więcej czasu niż cieńszy przedmiot grillowania.</li><li>▪ Ustawiona za niska temperatura?</li><li>▪ Przedmiot grillowania za gruby?</li></ul>

## Danych technicznych

Model:	Grill kontaktowy KA 2303
Zasilanie:	220–240 V~, 50/60 Hz
Moc:	2000 W
Klasa ochronna:	I
Dystrybutor (nie adres serwisu):	GRENDS GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Niemcy

Nasze produkty są stale rozwijane i usprawniane.

Z tego powodu zawsze możliwe są zmiany w wyglądzie i zmiany techniczne.

## Gwarancja

Firma GRENDS GmbH gwarantuje przez 2 lata od daty zakupu bezpłatne usuwanie usterek z tytułu usterek materiałowych lub produkcyjnych w drodze naprawy lub wymiany.

W przypadku korzystania z gwarancji prosimy o zwrócenie sprzedawcy artykułu wraz z dowodem zakupu (podając również powód reklamacji).



# Deklaracja zgodności

---

GRENDS GmbH oświadcza niniejszym, że grill kontaktowy KA 2303 jest zgodny z dyrektywami 2014/30/UE, 2014/35/UE i 2011/65/UE.

Niniejsza deklaracja traci swoją ważność przy samowolnej zmianie wprowadzonej w urządzeniu bez uzgodnienia z producentem.

Hamburg, lipiec 2023 r.  
GRENDS GmbH



## Utylizacja

---

### Utylizacja opakowania



Opakowanie należy utylizować zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Tektura i karton powinny trafić do pojemnika na papier, folia do pojemnika na surowce wtórne.

### Utylizacja produktu

Produkt należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.



#### **Urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi**

Po zakończeniu okresu użytkowania produkt należy przekazać do odpowiedniej utylizacji. Surowce wtórne znajdujące się w urządzeniu zostaną przekazane do recyklingu, co zmniejszy zanieczyszczenie środowiska. Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub do punktu zbiórki surowców wtórnych.

Więcej informacji można uzyskać od lokalnego zakładu utylizacji lub administracji gminy.

