

olento

Gebrauchsanleitung

Teppanyaki-Grilltisch mit Keramikoberfläche
Holzbeine | Edelstahlbeine

***Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Inbetriebnahme
vollständig durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.***

Inverkehrbringer: Ceraflex® GmbH | Großendorf 113 | 4551 Ried im Traunkreis | Österreich

1. Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig, bevor Sie den Oleno in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Anleitung für späteres Nachschlagen auf.

⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR

Die Kochfläche erreicht Temperaturen von bis zu 250 °C. Berühren Sie die Kochfläche und den Warmhaltebereich niemals mit bloßen Händen während oder unmittelbar nach dem Betrieb.

Lassen Sie den Tisch nach Gebrauch mindestens 1 Stunde vollständig abkühlen, bevor Sie ihn abdecken.

⚠ KINDER

Kinder dürfen sich dem Oleno während des Betriebs und in der Abkühlphase nur unter ständiger Aufsicht Erwachsener nähern.

Erklären Sie Kindern die Gefahren heißer Oberflächen.

1.1 Elektrische Sicherheit

- Das Gerät ist mit der Schutzart IPX4 ausgestattet und für den Innen- und Außenbereich geeignet.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht installierte, geerdete Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Anschlusskabel.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch stets den Netzstecker.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sichtbare Feuchtigkeit am Anschlussbereich oder Kabel vorhanden ist.
- Das Gerät darf nur von autorisierten Fachkräften geöffnet oder repariert werden.

1.2 Aufstellung und Standfestigkeit

- Stellen Sie den Oleno auf einem ebenen, tragfähigen und nicht brennbaren Untergrund auf.
- Justieren Sie die Stellfüße, um Unebenheiten auszugleichen und einen sicheren Stand zu gewährleisten.
- Achten Sie bei starkem Wind auf ausreichende Standsicherheit. Der großflächige, runde Tisch bietet Wind eine Angriffsfläche.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien unmittelbar unter der Grillzone.

1.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Oleno ist ein elektrischer Teppanyaki-Grilltisch zur Zubereitung von Speisen im Außenbereich. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

2. Produktbeschreibung

Olento ist ein Tisch mit integrierter Teppanyaki-Grillplatte, der Kochen und Gemeinschaft verbindet.

2.1 Funktionsprinzip: Drei Temperaturzonen

Beim Einschalten senkt sich die Kochfläche leicht ab und bildet eine flache Mulde. So entstehen drei funktionale Bereiche:

Zone	Temperatur	Funktion
Kochmulde	bis 250 °C	Aktive Kochzone für Braten, Grillen, Anbraten
Warmhaltebereich	ca. 50 % der Kochtemp.	Ring um die Kochmulde zum Warmhalten fertiger Speisen
Essbereich	bleibt kalt	Keramikfläche außen — sicherer Ess- und Abstellbereich

EINBAU GRILL RUND Ø 60 cm x 4.5 cm H

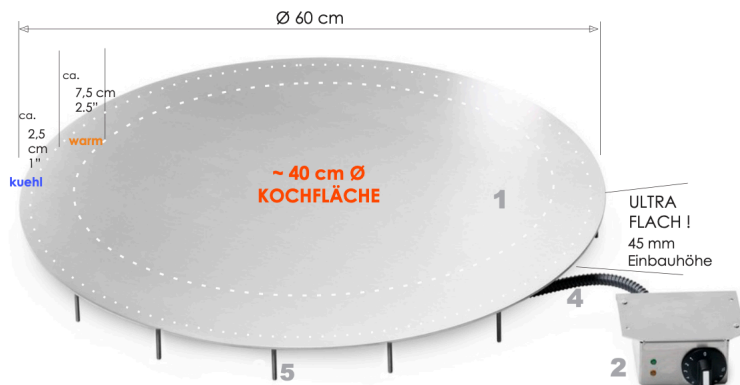
Material: Lebensmittelgerechter Deutscher V2A Edelstahl (type 304)
4 mm Stärke,
Seidenmatt hand-poliert

Leistung: 230V / 1800W / 8A **CE**
230V / 2250W / 10A **CE**

Temperatur Regler analog,
stufenlos 1-10

LED Betriebslämpchen
grün + orange

Temperatur
130° F to 450° F | 55° C - 230° C



hier: Kontrollelement "A" Unterbau



- 1 SOLIDER 3 MM V2A EDELSTAHL GRILLTOP
- 2 KONTROLL ELEMENT "A" UNTERBAU
- 3 "B" SCHALT-ELEMENT EINBAU
- 4 FLEXIBLER CONDUIT
- 5 EDELSTAHL BOLZEN 5 MM | 45 MM H
Edelstahl Unterlegscheiben + Muttern inkl.

6 SPEZIAL STROMKABEL, 3 m, beinhaltet

Versandgewicht
~16 kg | Karton 93 x 74 x 13 cm H

Nach dem Abschalten kehrt die Kochfläche in den flachen, ebenen Zustand zurück.

2.2 Technische Daten

Modellbezeichnung	Olento 26.1
Spannung / Frequenz	230 V ~ 50 Hz
Leistung	2250 W
Schutzart	IPX4
Kochflächenmaterial	Edelstahl V2A Typ 304, lebensmittelecht
Tischoberfläche	Keramik
Tischbeine	Eichenholz oder Edelstahl (je nach Variante)
Temperaturregelung	Stufenlos, Stufe 1–10
Maße (Ø × H)	Ø 160 cm × 74 cm
Grillplatte	Ø 60cm
Gewicht	130kg
Schutzklasse	I (Schutzerdung)

2.3 Lieferumfang

Lieferumfang

1× Tischplatte inkl. Grill
 3× Tischbeine
 1× Inbusschlüssel

9× Gewindehülsen
 18× Schrauben

1× Kabel
 1× Spachtel

3. Bedienung

3.1 Inbetriebnahme

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche sauber und trocken ist.
2. Stecken Sie den Netzstecker ein. Die grüne Betriebsleuchte zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
3. Drehen Sie den Temperaturregler auf Stufe 5 zum Vorheizen. Die orangefarbene Leuchte zeigt den Aufheizvorgang an.
4. Wenn die orangefarbene Leuchte erlischt, hat die Kochfläche die eingestellte Temperatur erreicht.
5. Reiben Sie die Kochfläche mit einer geringen Menge hitzestabilem Speiseöl ein (z. B. Traubenkern-, Avocado- oder Teebaumöl).
6. Stellen Sie die gewünschte Kochtemperatur ein und beginnen Sie mit dem Kochen.

3.2 Temperaturübersicht

Stufe	Hitze	Anwendung
1–3	Schwächste Hitze	Warmhalten, Schmelzen (Butter, Schokolade)
4	Sehr schwach	Empfindliche Speisen anschwitzen
5	Schwach	Vorheizen, Reinigung mit Wasser
6	Mittelschwach	Speck, Pfannkuchen, Geflügel, Schwein
7	Mittel	Eier, Crêpes, klebrige Speisen
8	Mittelstark	Pfannenrühren, Gemüse rösten, Burger
9	Stark	Steaks
10	Sehr stark	Stärkehaltige Speisen scharf anbraten

3.3 Kochwerkzeuge

Verwenden Sie eine Spatel aus hitzebeständigem Kunststoff, Nylon, Silikon oder Holz. Vermeiden Sie Utensilien mit scharfen oder spitzen Kanten, da diese die Edelstahloberfläche verkratzen können. Das direkte Schneiden auf der Kochfläche wird nicht empfohlen.

3.4 Abdeckplatte

Die abnehmbare Keramik-Abdeckplatte verwandelt den Grilltisch in einen normalen (Ess)-Tisch. Legen Sie die Abdeckplatte nur auf die vollständig abgekühlte Kochfläche.

3.5 Ausschalten

Drehen Sie den Temperaturregler auf 'Aus' und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie den Tisch mindestens 1 Stunde abkühlen, bevor Sie ihn abdecken oder reinigen.

4. Reinigung

4.1 Edelstahl-Kochfläche

Die Reinigung der Kochfläche erfolgt ohne chemische Reinigungsmittel. Lebensmittelrückstände lassen sich einfach mit Wasser lösen — vergleichbar mit der Reinigung von Edelstahl-Kochgeschirr.

⚠ WICHTIG — REINIGUNGSREGELN

Reinigen Sie stets in Schliffrichtung — NIEMALS in kreisenden Bewegungen.

Verwenden Sie NIEMALS Chlorbleiche, Reinigungsmittel die Chlorbleiche enthalten, Reinigungsmittel in Pulverform, oder andere säurehaltige Haushaltsreiniger — diese schädigen die Rostfreiheit des Metalls.

Verwenden Sie NIEMALS handelsübliche Reinigungskissen, Drahtbürsten oder Schaber — diese zerstören die unsichtbare Edelstahl-Schutzschicht.

Verwenden Sie NIEMALS Stahlwolle oder Ofenreiniger — diese können dazu führen, dass der Stahl angegriffen wird oder korrodiert.

Wischen Sie die Kochfläche VOR JEDEM GEBRAUCH mit Wasser sauber.

Womit reinigt man die Kochfläche am besten?

Nutzen Sie für die Reinigung einen steifen Spatel mit geradem Rand (hitzebeständiges Nylon oder Holz).



Reinigung nach dem Kochen (Oberfläche warm):



1 Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 3–4. Die Kochfläche soll warm sein, aber nicht heiß.



2 Geben Sie etwas Wasser auf die warme Kochmulde. Die Temperatur passt, wenn das Wasser beim Bewegen leicht zu sprudeln beginnt.



3 Lösen Sie die Rückstände mit einem nicht kratzenden Spatel mit geradem Rand, idealerweise aus hitzebeständigem Nylon oder Holz.



Wischen Sie die gelösten Rückstände mit Küchenpapier oder einem weichen Tuch ab. Reinigen Sie mit Wasser nach, bis alles entfernt ist.



Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie die Kochfläche vollständig abkühlen.

⚠ VORSICHT

Oberfläche und Flüssigkeiten sind heiß! Die Verwendung einer Zange zum Halten des Tuchs oder Küchenpapiers kann Verbrennungen verhindern.

Hartnäckige Rückstände (Oberfläche kalt):

Für das Entfernen letzter Spuren (z. B. eingebranntes Öl) muss die Oberfläche vollständig kalt sein. Verwenden Sie einen nicht kratzenden Reinigungsschwamm (z. B. Scotch-Brite Dobie oder vergleichbar) gemeinsam mit etwas mildem Reinigungsmittel. Wenden Sie sanften, gleichmäßigen Druck an. Gründlich mit Wasser nachreinigen.

Verfärbungen entfernen:

Weißer oder bläulicher Verfärbungen können durch Zitrone entfernt werden: Halbieren Sie eine Zitrone, pressen Sie sie leicht aus und wischen Sie die kalte Oberfläche mit der Schnittfläche ab. Anschließend mit Wasser abwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Polieren und Fingerabdrücke entfernen:

Für besonderen Glanz oder zum Entfernen von Fingerabdrücken verwenden Sie einige Tropfen einfaches Pflanzenöl oder nicht klebendes Kochspray und Küchenpapier oder ein weiches Tuch. Wischen Sie die Oberfläche anschließend gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände entfernt wurden — diese könnten sonst Flecken auf Kleidung hinterlassen.

4.2 Keramikoberfläche

Die Keramikfläche des Olento ist äußerst widerstandsfähig und pflegeleicht:

- Regelmäßige Reinigung: Feuchtes Tuch mit warmem Wasser, anschließend trocken wischen.
- Wöchentliche Reinigung: Geeigneten Keramik-Oberflächenreiniger unverdünnt aufsprühen, kurz einwirken lassen, abwischen.
- Hartnäckige Flecken: Spezialreiniger (z. B. MDi Total Care) mit angefeuchtetem Schwamm ohne Druck auftragen, mit kaltem Wasser abspülen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel (Fluorwasserstoffsäure), keine Scheuerschwämme, keine Metallwolle verwenden.

5. Pflege und Wartung nach Material

5.1 Keramikoberfläche

Keramik ist ein sehr widerstandsfähiges Material — langlebig und weniger empfindlich als Holz oder Naturstein. Mit der richtigen Pflege sorgen Sie für die Langlebigkeit Ihrer Keramikoberfläche.

Tägliche Reinigung:

Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen weichen Schwamm mit warmem Wasser. Wischen Sie die Oberfläche gründlich ab und trocknen Sie die Fläche anschließend mit einem weichen Tuch.

Wöchentliche Reinigung:

Sprühen Sie einen geeigneten Keramik-Oberflächenreiniger einmal wöchentlich unverdünnt auf die Keramikfläche. Kurz einwirken lassen, abwischen und nachtrocknen.

Hartnäckige Verschmutzungen:

Verwenden Sie einen Spezialreiniger (z. B. MDi Total Care Oberflächenreiniger). Schwamm leicht mit Wasser anfeuchten und über die Reinigungspaste reiben, bis er gleichmäßig benetzt ist. Schwamm drücken bis Schaum entsteht und diesen ohne Druck auf der Fläche auftragen. Mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Tuch nachtrocknen.

Allgemeine Empfehlungen:

- Keine ätzenden Reinigungsmittel (Fluorwasserstoffsäure), keine Reiniger mit Wachsen oder Tensiden verwenden.
- Keine Scheuerschwämme oder Metallwolle.
- Bei Verwendung des MDi Reinigers so wenig Druck wie möglich — der Reiniger enthält feine Abrasiva, die bei festem Reiben einen unerwünschten Glanz verursachen können.
- Heiße Töpfe oder Pfannen können auf der Keramikfläche abgestellt werden. Dennoch empfehlen wir dauerhaft Untersetzer, um mögliche Metallrückstände von Töpfen zu vermeiden.
- Bei hellem oder unifarbenem Material kann die Oberfläche zusätzlich imprägniert werden.
- Grundsätzlich gilt: Je schneller Flecken entfernt werden, desto einfacher ist die tägliche Pflege.
- Reinigungsprodukte vorab an einer unauffälligen Stelle testen.

HINWEIS

Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf übliche Gebrauchsspuren wie Metallabriebe, Schmutzreste, leichte Kratzer oder vergleichbare Nutzungerscheinungen.

5.2 Edelstahlbeine

Edelstahl ist korrosionsbeständig, jedoch nicht vollständig korrosionsfrei. Bei dauerhafter Außenaufstellung können oberflächliche Oxidationen auftreten – insbesondere in folgenden Umgebungen:

- Küstenregionen (Salzluft)
- Nähe von Schwimmbecken (Chlor)
- Industriegebiete (Abgase)
- Hohe Luftfeuchtigkeit

Pflege: Reinigen Sie die Edelstahlbeine regelmäßig mit klarem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Immer in Schliifrichtung wischen. Keine chlor- oder säurehaltigen Reiniger, keine Stahlwolle oder Drahtbürsten verwenden.

5.3 Holzbeine

NATURPRODUKT-HINWEIS

Holz ist ein Naturmaterial. Farbveränderungen, feine Rissbildungen, leichter Verzug oder geringfügige Maßveränderungen sind materialtypisch und stellen keinen Mangel dar.

Holz reagiert auf Umwelteinflüsse:

- **Feuchtigkeit:** Bei dauerhafter Nässe kann es zu Quellen oder Schwinden des Holzes kommen.
- **UV-Strahlung:** Sonnenlicht kann zu natürlicher Vergrauung oder Farbveränderung führen.
- **Temperatur:** Schwankungen können leichte Verformungen verursachen.

Pflege:

- Regelmäßige Sichtprüfung auf Risse oder Schäden.
- Je nach Holzart und Behandlung regelmäßig nachölen.
- Keine stehende Nässe – verschüttete Flüssigkeiten zeitnah aufwischen.
- Direkten Bodenkontakt des Holzes vermeiden – Gummifüße regelmäßig prüfen.

5.4 Thermische Entkopplung

Die Konstruktion des Oleno gewährleistet eine thermische Entkopplung der Tischbeine vom Heizbereich. Dennoch dürfen keine brennbaren Materialien unmittelbar unter der Grillzone gelagert werden.

5.5 Wartung der Edelstahl-Kochfläche

Die Kochfläche des Oleno besteht aus hochwertigem, recyceltem deutschem Edelstahl des Typs 304 in Lebensmittelqualität — einer der besten weltweit erhältlichen Legierungen. Dieser Edelstahl rostet nicht, wenn er korrekt gepflegt wird.

Bei Nutzung im Außenbereich: Wenn Sie in der Nähe von Wasser wohnen oder die Luft viel Feuchtigkeit oder Salz enthält, kann es mit der Zeit zu Oxidation kommen. Um eine Reaktion des Metalls zu verhindern, pflegen Sie es gut und wischen Sie die Kochfläche regelmäßig mit Seifenwasser ab, um sämtliche Schmutzpartikel zu entfernen, die an der Oberfläche haften und den Edelstahl mit der Zeit beschädigen können.

Umgang mit der Oberfläche:

Um das glatte Aussehen der seidig glänzenden Premium-Handbearbeitung zu erhalten, vermeiden Sie die Nutzung von Utensilien mit scharfen oder spitzen Kanten und Ecken. Hitzebeständige und nicht kratzende Spatel eignen sich am besten.

Schneiden Sie Lebensmittel nicht direkt auf der Kochfläche und verwenden Sie keine scharfen Utensilien. Der Edelstahl trägt sonst Kratzer davon, und die harte Fläche wird Ihren Messern schaden — sie werden schnell stumpf.

Geringfügige Kratzer, die bei regelmäßiger Nutzung entstehen, beeinträchtigen die Funktionalität des Geräts nicht. Die Oberfläche kann bei Bedarf professionell aufpoliert werden.

⚠ NIEMALS bei der Wartung

NIEMALS Chlorbleiche, chlorhaltige Reinigungsmittel, Pulverreiniger oder säurehaltige Haushaltsreiniger verwenden — diese schädigen die Rostfreiheit.

NIEMALS handelsübliche Reinigungskissen, Drahtbürsten oder Schaber verwenden — diese zerstören die unsichtbare Edelstahl-Schutzschicht.

NIEMALS Stahlwolle oder Ofenreiniger verwenden — diese führen zu Korrosion.

NIEMALS in Kreisen reinigen — stets in Schliffrichtung arbeiten.

6. Hinweise zur Outdoor-Nutzung und Überwinterung

6.1 Edelstahlbeine – Ganzjährig outdoor geeignet

Der Oleno mit Edelstahlbeinen ist für den ganzjährigen Einsatz im Außenbereich konzipiert. Für eine optimale Lebensdauer empfehlen wir:

- Bei längerer Nichtbenutzung den Tisch mit einer atmungsaktiven Schutzhülle abdecken.
- Kein luftdichtes Abdecken – dies führt zu Kondenswasserbildung und kann Korrosion fördern.
- Starke Schneelasten regelmäßig entfernen, um Materialspannungen zu vermeiden.

6.2 Holzbeine – Ganzjahresfähig mit Pflegeempfehlung

Die Holzbeine des Oleno sind für den Außenbereich geeignet. Für eine lange Lebensdauer empfehlen wir dennoch:

- Den Tisch bei Extremwetter (Frost, Dauernässe, Schneelast) geschützt oder überdacht zu platzieren.
- Bei längerer Nichtbenutzung im Winter den Tisch gereinigt und trocken einzulagern.
- Keine luftdichte Abdeckung – eine atmungsaktive Schutzhülle verwenden.

6.3 Frost und Elektrik

FROSTHINWEIS

Bei Frost den Netzstecker ziehen.

Keine Eisbildung an elektrischen Komponenten zulassen.

Keine Inbetriebnahme bei sichtbarer Feuchtigkeit im Anschlussbereich.

7. Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Speisen kleben an der Kochfläche	Normal bei kaltem Grillgut auf heißer Fläche. Die Speisen lösen sich beim Weiterkochen, wenn sie eigene Flüssigkeit abgeben. Nicht sofort rühren — kurz warten.
Weißer oder bläulicher Verfärbungen	Kochfläche vollständig abkühlen lassen. Halbe Zitrone über die kalte Fläche reiben, mit Wasser abwischen, trocknen.
Flugrost auf Edelstahl (Beine)	Mit klarem Wasser und mildem Reinigungsmittel in Schliffrichtung reinigen. Künftig regelmäßiger pflegen.
Orangefarbene Leuchte geht nicht aus	Die Leuchte zeigt den Aufheizvorgang an. Bei großen Temperatursprüngen oder kaltem Grillgut ist eine längere Aufheizzeit normal.
Gerät heizt nicht	Netzstecker und Steckdose prüfen. Sicherung prüfen. Bei anhaltendem Defekt den Kundendienst kontaktieren — nicht selbst öffnen.
Holzbeine verfärben sich / vergrauen	Natürlicher UV-Prozess, kein Mangel. Bei Bedarf nachölen oder auffrischen.

8. Entsorgung

 **Dieses Gerät ist ein Elektrogerät und darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden.**

Gemäß der EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist das Gerät über die kommunalen Sammelstellen oder den Fachhandel einer fachgerechten Entsorgung bzw. dem Recycling zuzuführen.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Typenschild weist auf die Pflicht zur getrennten Entsorgung hin.

Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde über die nächstgelegene Sammelstelle.

9. Garantiebedingungen

9.1 Dauer und Beginn

Die Garantie beträgt 24 Monate bei bestimmungsgemäßer Verwendung im privaten Bereich und 12 Monate bei professioneller Nutzung. Die Garantiezeit beginnt ab dem Datum der Kaufrechnung.

9.2 Voraussetzungen

- Das Gerät wurde über einen autorisierten Händler oder direkt erworben.
- Der Original-Kaufbeleg muss vorgelegt werden.

9.3 Leistungsumfang

Mängel am Gerät werden innerhalb einer angemessenen Frist unentgeltlich durch Reparatur oder Ersatz der betroffenen Teile beseitigt. Transport-, Arbeits- und Ersatzteilkosten werden vom Hersteller getragen.

9.4 Ausschlüsse

Von der Garantie ausgenommen sind:

- Fehlerhafte Aufstellung, Installation oder Missachtung dieser Anleitung.
- Unsachgemäße Bedienung, Beanspruchung oder Verwendung ungeeigneter Reinigungs- oder Pflegemittel.
- Transportschäden, Schäden durch Stoß, Schlag oder Witterungseinflüsse.
- Natürliche Materialveränderungen (Holz: Farbveränderung, Risse, Vergrauung; Edelstahl: oberflächliche Oxidation).
- Reparaturen oder Änderungen durch nicht autorisierte Personen.
- Verbrauchsmaterialien und Zubehör.
- Spannungsschwankungen außerhalb der angegebenen Toleranz.
- Nichtbeachtung der Pflege- und Reinigungshinweise.

10. Herstellerangaben und CE-Kennzeichnung

Inverkehrbringer	Ceraflex® GmbH
Adresse	Großendorf 113, 4551 Ried im Traunkreis, Österreich
Webseite	olento.at
Modellbezeichnung	Olento 26.1
Seriennummer	O2601
Baujahr	2026

Das CE-Zeichen bestätigt die Konformität des Gerätes mit den geltenden europäischen Richtlinien. Die CE-Kennzeichnung sowie die technischen Angaben befinden sich auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes

olento.at

olento