



# ***PowerXL***™

## **SMOKELESS GRILL ELITE**



Gebrauchsanleitung.....	<b>05</b>
Instructions for Use.....	<b>08</b>
Mode d'emploi.....	<b>11</b>
Manuale di utilizzazione.....	<b>14</b>
Gebruiksaanwijzing .....	<b>17</b>

#1



1



2



3



4



5

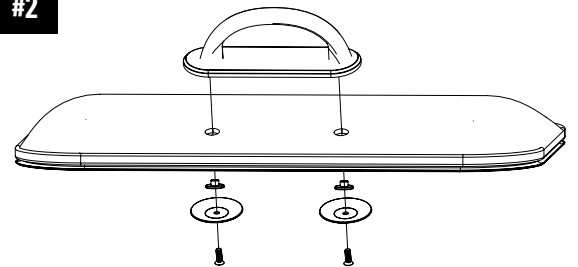


6



7

#2



#3



#4



#5



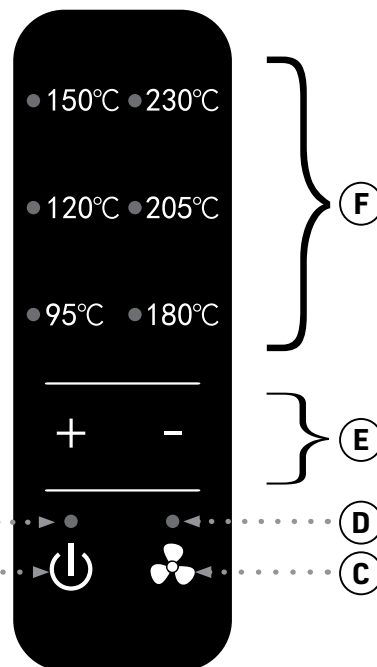
Grillroost | Grill grate | Grille de grill | Griglia | Grillrooster

#6



Grillplatte | Grill plate | Plaque de grill | Piastra grill | Grillplaat

#7



• 150°C • 230°C

• 120°C • 205°C

• 95°C • 180°C

F

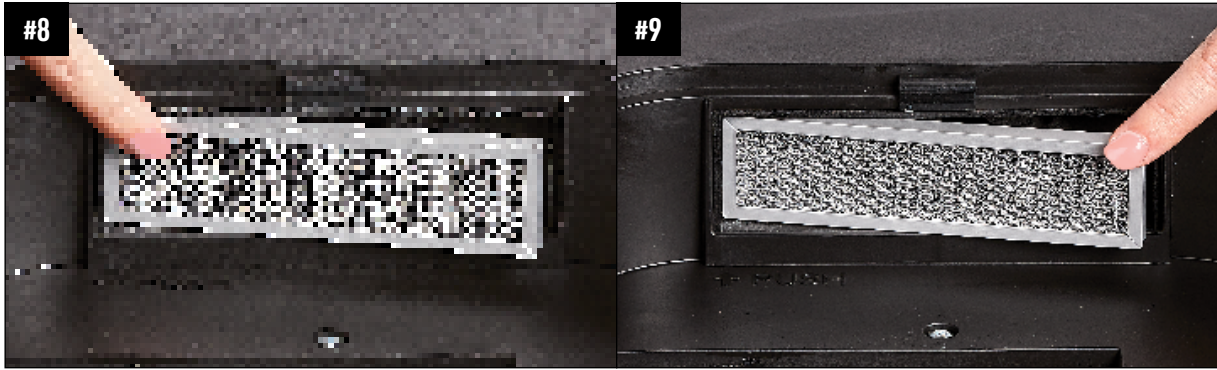
E

B

A

D

C



## DE LIEFERUMFANG, BEZEICHNUNG & ZUSAMMENBAU DER TEILE (#1)

1. Thermoglas-Deckel
2. Antihaft-beschichteter Grillrost & Grillplatte
3. Heizelement mit abnehmbarem Stromkabel
4. Abtropfschale
5. Mesh-Filter
6. Basiseinheit
7. Wasserschale

## BEDIENFELD (#7)

- A. Ein-/Aus-Taste
- B. LED-Anzeige
- C. Rauchabzugs-Taste
- D. LED-Anzeige Rauchabzug
- E. Temperatur-Tasten (+/-)
- F. Digitale LED- Temperaturanzeige

## IT FORNITURA, DESCRIZIONE E MONTAGGIO DEI PEZZI (#1)

1. Coperchio in vetro temperato
2. Griglia e piastra grill con rivestimento antiaderente
3. Elemento riscaldante con cavo di alimentazione estraibile
4. Vassoio raccogli gocce
5. Filtro a maglie
6. Unità di base
7. Vaschetta per l'acqua

## PANNELLO DI CONTROLLO (#7)

- A. Tasto on / off
- B. Display a LED
- C. Tasto aspirazione del fumo
- D. Display a LED aspirazione del fumo
- E. Tasti della temperatura (+/-)
- F. Display digitale a LED per la temperatura

## EN DELIVERY CONTENTS, DESCRIPTION & ASSEMBLY OF THE PARTS (#1)

1. Tempered glass lid
2. Non-stick coated grill grate & grill plate
3. Heating element with detachable power cable
4. Drip tray
5. Mesh filter
6. Base unit
7. Water tray

## CONTROL PANEL (#7)

- A. On/Off button
- B. LED indicator
- C. Smoke extraction button
- D. Smoke extractor LED indicator
- E. Temperature button (+/-)
- F. Digital LED temperature display

## NL INHOUD VAN DE VERPAKKING EN MONTAGE VAN ONDERDELEN (#1)

1. Deksel van gehard glas
2. Grillrooster en grillplaat met antiaanbaklaag
3. Warmte-element met afneembare stroomkabel
4. Druipschaal
5. Mesh filter
6. Basisunit
7. Waterschaal

## BEDIENINGSPANEEL (#7)

- A. Aan/uit-knop
- B. Ledaanduiding
- C. Roodafzuigknop
- D. Ledaanduiding rookafzuiging
- E. Temperatuurknoppen (+/-)
- F. Digitale temperatuuraanduiding in led

## FR CONTENU DE LA LIVRAISON, DÉSIGNATION ET ASSEMBLAGE DES PIÈCES (#1)

1. Couvercle en verre trempé
2. Grille et plaque de gril avec revêtement antiadhérent
3. Élément chauffant avec câble d'alimentation amovible
4. Bac de récupération
5. Filtre en mesh
6. Unité de base
7. Bac à eau

## PANNEAU DE COMMANDE (#7)

- A. Touche Marche/Arrêt
- B. Affichage à LED
- C. Touche d'aspiration de la fumée
- D. Affichage à LED de l'aspiration de la fumée
- E. Touches de réglage de la température (+/-)
- F. Affichage numérique à LED de la température

## DE

**HINWEIS:** Packen Sie den gesamten aufgeführten Inhalt aus der Verpackung aus. Vor dem Gebrauch alle durchsichtigen oder blauen Schutzfolien von den Bauteilen entfernen.

**HINWEIS:** Vor Gebrauch alles sorgfältig prüfen. Das Produkt nicht benutzen, falls Teile fehlen oder beschädigt sind. Kontaktieren Sie gegebenenfalls unseren Kundendienst (Kontaktinformationen auf der Rückseite dieser Anleitung).

**HINWEIS:** Dieses Gerät wurde entworfen, um den Rauch und die sichtbaren Dämpfe, die für gewöhnlich mit dem Grillen verbunden sind, auf ein Minimum zu verringern.

**ACHTUNG:** Nach dem Gebrauch mit dem Zerlegen warten, bis alle Bestandteile vollkommen abgekühlt sind. Während des Grillens heiße Bauteile immer mit Ofenhandschuhen handhaben.

**WARNUNG:** Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.

### Hinweise:

1. Das Gerät **NICHT** ohne Grillrost oder -platte betreiben.
2. **Setzen Sie den Deckel NICHT** auf das Gerät, ohne den Grillrost oder die -platte eingesetzt zu haben.
3. Für eine optimale **Rauchabzugs-Leistung Deckel schließen**.

## EN

**NOTE:** Unpack all listed contents from the packaging. Please remove any clear or blue protective film on the components before use.

**NOTE:** Check everything carefully before use. Do not use the product if any parts are missing or damaged. Contact our Customer Service if necessary (see the back of the manual for contact information).

**NOTE:** This appliance has been designed to reduce the smoke and visible fumes commonly associated with barbecuing to a minimum.

**WARNING:** After use, wait until all components have completely cooled before disassembling. Only ever handle hot components with oven mitts while cooking.

**WARNING:** Charcoal and similar combustible fuels must not be used with this appliance.

### Note:

1. **NEVER** operate the appliance without a grill grate or plate.
2. **DO NOT place the lid** on the appliance without the grill rack or plate in place.
3. **Close the lid for optimal smoke extraction performance.**

## FR

**REMARQUE:** sortez l'intégralité du contenu indiqué de l'emballage. Avant l'utilisation, retirez tous les films de protection transparents ou bleus des composants.

**REMARQUE:** vérifier le tout soigneusement avant l'utilisation. Ne pas utiliser le produit si des pièces sont manquantes ou endommagées. Contactez le cas échéant notre service après-vente (coordonnées au dos du présent mode d'emploi).

**REMARQUE:** cet appareil a été conçu pour réduire à un minimum la fumée et les vapeurs visibles qui sont en général liées à l'utilisation d'un gril.

**ATTENTION:** Après utilisation, attendre que tous les composants aient complètement refroidis avant de les démonter. Pendant l'utilisation du gril, toujours manipuler les composants brûlants avec des gants à four.

**AVERTISSEMENT:** ne pas utiliser de charbon de bois ni de combustibles similaires avec cet appareil.

### Remarques:

1. **Ne PAS utiliser l'appareil** sans la grille ou la plaque de gril.
2. **Ne mettez PAS le couvercle en place** sur l'appareil si la grille ou la plaque de gril n'est pas en place.
3. **Fermer le couvercle pour une puissance d'aspiration de la fumée optimale.**

## IT

**NOTA:** disimballare l'intero contenuto del pacchetto. Prima dell'uso rimuovere dai componenti tutte le pellicole protettive blu o trasparenti.

**NOTA:** controllare tutto accuratamente prima dell'uso. Non usare il prodotto se mancano parti o ci sono parti danneggiate. Contattare eventualmente l'assistenza clienti (le informazioni di contatto sono riportate sul retro delle presenti istruzioni per l'uso).

**NOTA:** questo apparecchio è stato concepito per ridurre al minimo il fumo e i vapori visibili normalmente associati alla cottura alla griglia.

**ATTENZIONE:** Dopo l'uso, prima di smontare i componenti attendere che si siano raffreddati tutti completamente. Durante la cottura alla griglia usare sempre guanti da cucina per toccare i componenti roventi.

**AVVERTENZA:** per questo apparecchio non è consentito l'uso di carbonella o combustibili simili.

### Note:

1. **NON far funzionare** l'apparecchio senza la griglia o la piastra.
2. **NON posizionare il coperchio** sull'apparecchio, senza aver inserito la griglia.
3. Chiudere il coperchio per ottenere prestazioni ottimali di estrazione del **fumo**.

## NL

**OPMERKING:** neem de gehele inhoud uit de verpakking. Verwijder voor gebruik alle doorzichtige of blauwe beschermfolies van de onderdelen.

**OPMERKING:** controleer alles zorgvuldig voor gebruik. Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn. Neem in dat geval contact op met de klantenservice (de contactgegevens vindt u op de achterzijde van deze handleiding).

**OPMERKING:** dit apparaat is ontworpen om de rook en zichtbare damp die bij normaal grillen ontstaan tot een minimum te beperken.

**OPGELET:** Na gebruik wachten tot alle onderdelen volledig zijn afgekoeld voordat u het apparaat uit elkaar haalt. Tijdens het grillen hete onderdelen altijd met ovenhandschoenen vastpakken.

**WAARSCHUWING:** houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen in dit apparaat niet worden gebruikt.

### Opmerkingen:

1. **Gebruik het apparaat NIET** zonder grillrooster of -plaat.
2. **Plaats de deksel NIET** op het apparaat zonder grillrooster of -plaat te plaatsen.
3. Sluit voor een optimale **rookafzuiging de deksel**.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### BEUGEN SIE VERLETZUNGEN VOR! – LESEN SIE SICH VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH!

*Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, unter anderem:*

1. **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung genau durch.**
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung durch Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitungen sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Zubehörteile, die nicht im Lieferumfang enthalten sind, dürfen nicht verwendet werden.
4. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern eingesetzt wird, müssen diese permanent beaufsichtigt werden.
5. Nur im überdachten Außenbereich verwenden, um es vor Witterungseinflüssen zu schützen.
6. **NIEMALS** unbeaufsichtigt betreiben.
7. Stellen Sie das Gerät beim Kochen **NICHT** an eine Wand oder in einem Abstand von mind. 13 cm zu anderen Geräten auf. **KEINE** Gegenstände auf das Gerät legen.
8. Gerät nicht mit entflammaren Materialien (z.B. Vorhänge, Tücher oder ähnliche Stoffe und Gegenstände) abdecken, während es in Betrieb ist – **Feuergefahr**.
9. **NICHT** auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen stellen.
10. **NICHT** in einen Behälter oder einen kleinen geschlossenen Raum stellen, während das Gerät beheizt wird oder in Betrieb ist.
11. **NIE** auf den Herd stellen, selbst dann nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist, denn es könnte ungewollt eingeschaltet werden, sodass eine akute Brandgefahr entsteht, die das Gerät, den Herd oder andere Teile Ihrer Wohnung bzw. Hauses schädigen könnte.
12. **NICHT** in der Nähe von Wasser aufstellen und nicht in der Nähe von Wasser benutzen.
13. **NICHT** in Betrieb nehmen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktinformation befindet sich auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung.
14. Das Gerät ist mit einem kurzen Stromkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass sich das Kabel verheddert oder man über ein längeres Kabel stolpert.
15. Das Gerät nie an einer externen Zeitschaltuhr oder an ein getrenntes Fernsteuerungssystem anschließen.
16. Stromkabel und Bedienelemente **NICHT MIT NASSEN HÄNDEN** berühren oder anschließen.
17. Dieses Gerät muss geerdet werden. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.
18. Schließen Sie immer zuerst das Stromkabel an das Gerät an. Schließen Sie dann das Stromkabel an eine Steckdose an. Um die Stromzufuhr zu unterbrechen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
19. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine Steckdose angeschlossen ist, an der sich keine anderen Geräte befinden.
20. Bewahren Sie das Gerät und das Stromkabel während des Betriebs oder Abkühlens außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
21. **Das Stromkabel NICHT** über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
22. Übergroße Lebensmittel, Metallfolienverpackungen oder Utensilien dürfen nicht in das Gerät eingelegt werden, da sie eine Brand- oder Stromschlaggefahr darstellen können. **Das Gerät NICHT** überfüllen.
23. **Berühren Sie KEINE** heißen Geräteoberflächen. Beim Kochen erreicht die Innentemperatur des Geräts mehrere hundert Grad Celsius. Um Körperverletzungen zu vermeiden, dürfen Sie die Hände nie in das Gerät halten, bevor es vollkommen abgekühlt ist. Verwenden Sie zum Bedienen die Griffe bzw. Tasten.
24. Die Außenflächen des Geräts und das Zubehör können während des Gebrauchs heiß werden. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät während und nach dem Gebrauch handhaben und um sich vor heißem Dampf und Luft zu schützen, die beim Öffnen des Geräts entweichen.
25. **Verwenden Sie im Gerät KEINE** scharfen Utensilien. Diese Küchenutensilien können die Anti-Haft-Beschichtung beschädigen.
26. Falls schwarzer Rauch aus dem Gerät entweicht, **UNVERZÜGLICH AUSSTECKEN** und warten, bis der Rauch verzogen ist, bevor das Gerät zerlegt wird.
27. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird oder wenn Zubehörteile entfernt oder heißes Fett entsorgt wird.
28. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben, Teile anbringen oder abnehmen, reinigen oder lagern.
29. **NIEMALS** das Gehäuse der Gerätebasis, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, in Wasser tauchen. **NICHT** unter fließendem Wasser abspülen.
30. Zum Schutz vor elektrischem Schlag das Kabel oder den Stecker **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder die elektrischen Komponenten damit in Berührung bringen.
31. Zur Innenreinigung des Geräts eine milde, nicht scheuernde Seifenlauge oder ein Reinigungsmittel verwenden und mit einem Schwamm oder einem weichen Lappen auftragen.
32. **Reinigen Sie das Gerät NICHT** mit einem metallenen Scheuerschwamm. Teile des Schwamms können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
33. **Setzen Sie das Gerät KEINEN** ätzenden Chemikalien oder Dämpfen aus.
34. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet. **Verwenden Sie dieses Gerät NICHT** für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
35. Zubehörteile, die nicht im Lieferumfang enthalten sind, dürfen nicht verwendet werden.
36. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern. Stecken Sie den Stecker des Stromkabels nicht mit feuchten Händen an und bedienen Sie die Gerätknöpfe nicht mit feuchten Händen.
37. Benutzen Sie das Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel.
38. Betreiben Sie das Gerät nicht auf oder in Nähe von brennbaren Stoffen, wie Tischdecken und Vorhängen.
39. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es im Einsatz ist.

40. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer waagrechten, ebenen, stabilen und nicht brennbaren Oberfläche.

## **BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH GEEIGNET**

### **STROMVERSORGUNG**

Dieses Gerät sollte an einer geeigneten Steckdose betrieben werden. Falls der Stromkreis infolge gleichzeitigen Einsatzes anderer Geräte überlastet ist, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß.

### **ABSCHALTEN**

Um das Gerät auszuschalten, müssen Sie die Einschalttaste drücken und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.

### **AUFKLAPPBARER GLASDECKEL – MONTAGE (#2-4)**

1. Führen Sie die Schraube von unten durch die Metallscheibe und die runde Dichtung.
2. Montieren Sie den Griff mit Hilfe eines Schraubenziehers auf den Glasdeckel. Nicht zu fest anziehen, da dies den Glasdeckel beschädigen könnte.
3. Bringen Sie den montierten Glasdeckel an der Gerätebasis an.  
**HINWEIS:** Der Glasdeckel kann vormontiert geliefert werden.

### **VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

1. Alle Verpackungsmaterialien, Kennzeichnungen und Aufkleber entfernen.
2. Waschen Sie den Glasdeckel, die antihaft-beschichtete Grillplatte, die Abtropfschale und die Wasserschale von Hand mit warmer Seifenlauge.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Gerätebasis mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. **NIE** das Heizelement, die Elektrolüftung, oder die Gerätebasis in Wasser oder Flüssigkeit jeglicher Art waschen oder untertauchen.
4. Zum Schluss das Gerät ein paar Minuten erhitzen, um alle Rückstände zu verbrennen.

### **EINSATZ DES GERÄTS**

1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, waagrechte und hitzebeständige Oberfläche stellen.
2. Setzen Sie das Gerät wie in Abbildung #1 gezeigt zusammen.
3. Geben Sie etwa 180 ml Wasser in die Wasserschale.
4. Lassen Sie an allen Seiten des Geräts ausreichend Platz, um den Luftstrom zu ermöglichen.
5. Stecken Sie das Netzkabel zuerst in das Gerät und dann in eine geeignete Steckdose.
6. Wenn Sie mit einem kalten Grill beginnen, können Sie den Grill 4-6 Minuten lang auf mittlerer oder hoher Stufe vorheizen.
7. Bereiten Sie Ihre Speisen nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Sie können auf die Oberfläche der Grillplatte Kochöl sprühen oder streichen.
8. Die Kochtemperatur auswählen, die Lebensmittel hinzufügen, den Deckel aufsetzen und nach persönlichem Geschmack grillen. Die Lebensmittel nach Bedarf wenden.
9. Hinweis: Wir empfehlen, mit geschlossenem Deckel zu grillen, da so die Temperatur gehalten wird, der Geschmack erhalten bleibt und Spritzer vermieden werden.

**ACHTUNG:** Der Glasdeckel und der Griff werden sehr heiß. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe.

### **ENTNAHME/TAUSCH DES GRILLROSTS ODER DER GRILLPLATTE**

Um den Grillrost oder die Grillplatte aus dem Gerät zu nehmen, halten Sie die beiden Metallgriffe auf beiden Seiten der Platte mit beiden Händen fest. Ziehen Sie die Platte gerade nach oben, um sie aus dem Gerät zu entfernen.

**HINWEIS:** Wenn das Gerät kürzlich zum Kochen verwendet wurde, sind die Platte und die Griffe heiß. Nur mit Ofenhandschuhen handhaben.

Benutzen Sie zum Anbringen der Grillplatte bzw. des Grillrosts beide Hände und greifen Sie die beiden Metallgriffe an jeder Seite der Platte. Die Platte gleichmäßig oben auf das Heizelement legen und die Griffe loslassen.

### **Tipps**

- Achten Sie darauf, keine Keime von rohem Fleisch auf gegartes Fleisch zu übertragen. Benutzen Sie für rohes und gegartes Fleisch unterschiedliche Utensilien und Servierplatten.
- Marinieren Sie immer in einem dicht verschlossenen, nicht metallischen Gefäß und wenden Sie die Nahrungsmittel gelegentlich. Stellen Sie sicher, dass Fleisch stets während des Marinierens kühl gestellt ist.
- Falls übrig gebliebene Marinade als Soße mit den gekochten Lebensmitteln verwendet werden soll, stellen Sie sicher, dass Sie diese in einen kleinen Topf geben und vor dem Servieren aufkochen.
- Ähnlich wie bei einer Bratpfanne auf einer Herdplatte kann von sehr fetten Speisen, wie etwa Speck oder Wurst, Fett auf die Arbeitsplatte spritzen. Die Arbeitsplatte gegebenenfalls schützen.
- Garen Sie vor dem Grillen Huhn mit Knochen, Rippchen und nicht vorgekochte geräucherte oder frische Würstchen für bessere Ergebnisse teilweise vor. Wenn sie nicht teilweise vorgegart sind, können diese Fleischarten außen übermäßig braun werden, bevor sie in der Mitte durch sind.
- Um die Speisen warm zu halten, stellen Sie die Temperatur zwischen 95 °C und 120 °C ein.
- Zum Vermeiden von Kratzern auf der Beschichtung nur nicht-metallische Utensilien benutzen. Schneiden Sie keine Lebensmittel mit scharfen Utensilien, wie Messern oder Gabeln, auf der Grillplatte, dies kann die Kochfläche zerkratzen.
- Keine Stahlwolle oder andere Metallkissen benutzen. Diese können den Belag zerkratzen und aufrauen. Immer gründlich abspülen und sofort mit einem weichen Tuch abtrocknen.

### **BENUTZEN DES BEDIENFELDES (#7)**

1. Stromkabel (3) in eine Steckdose stecken. Die LED-Anzeige (B) blinkt.
2. Ein-/Aus-Taste (A) drücken. Die LED-Anzeige bleibt eingeschaltet.
3. Die Rauchabzugs-Taste (C) betätigen. Der Rauchabzug fängt an zu laufen und die Rauchabzugs-LED-Anzeige (D) leuchtet auf. **HINWEIS:** Der Rauchabzug sollte während des gesamten Grillvorgangs eingeschaltet sein, um zu vermeiden, dass sich Rauch ansammelt.
4. Drücken Sie die Temperatur-Tasten +/- (E), um die Gartemperatur von 95 °C bis 230 °C einzustellen. **HINWEIS:** Sie können die Gartemperatur während des Garvorgangs jederzeit erhöhen oder senken.
5. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, die Ein-/Aus-Taste und die Rauchabzugs-Taste betätigen, um das Gerät auszuschalten. Das Stromkabel ausstecken und das Gerät vor dem Zerlegen und der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

## ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN FÜR DAS KOCHEN

Lebensmittel	Zeit	Innentemperatur	Fertig wenn
Fisch	12 - 15 Minuten (2,5 cm dick)	68 °C	Undurchsichtige/Schuppige Textur
Garnelen	2 - 4 Minuten (pro Seite)	68 °C	Undurchsichtig und mit roten Rändern
Hünerschenkel	30 - 45 Minuten	74 °C	Saft ist klar
Hühnerflügel	20 - 25 Minuten	74 °C	Saft ist klar
Spieße	12 - 15 Minuten	-	Nach Geschmack
Steak	3 - 9 Minuten (pro Seite)	60 °C - 74 °C	Nach Geschmack
Schweinskotelett	20 - 25 Minuten	71 °C	Kein rosa Fleisch
Burger	10 - 15 Minuten	71 °C	Nach Geschmack
Würstchen	15 - 25 Minuten	71 °C	Kein rosa Fleisch
Speck	1 - 2 Minuten (pro Seite)	-	Knusprig

- Die Innentemperatur des Fleisches mit einem Fleischthermometer prüfen.
- Die Garzeiten sind Vorschläge und variieren je nach der Dicke der Lebensmittel und den persönlichen Vorlieben. Die Lebensmittel können bei Maximaltemperatur gegrillt werden. Jedoch wollen Sie möglicherweise die Temperatur für bestimmte Lebensmittel verringern. Eine niedrige Temperatur hält Lebensmittel nach dem Kochen warm.

## TABELLE FÜR FLEISCHINNENTEMPERATUR

Benutzen Sie diese Tabelle und ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass die Fleisch-, Geflügel-, Fischgerichte und andere gekochten Speisen die richtige Innentemperatur erreichen, die für ein sicheres Kochen erforderlich ist. \*Für maximale

Lebensmittelsicherheit empfehlen wir eine Temperatur von 74 °C für Geflügel, 71 °C für Rinder-, Lamm- und Schweinefleisch und 63 °C mit einer 3-minütigen Ruhezeit für alle anderen Arten von Rind-, Lamm- und Schweinefleisch.

Lebensmittel	Typ	Innentemp.*
Rind und Kalb	Hackfleisch	71 °C
	Steaks, Rippchen: rosa	63 °C
	Steaks, Braten: blutig	52 °C
Hähnchen und Truthahn	Brust	74 °C
	Hackfleisch, Füllung	74 °C
	Der gesamte Vogel: Schenkel, Flügel	74 °C
Fisch und Meeresfrüchte	Jeglicher Art	63 °C
Lamm	Hackfleisch	71 °C
	Steaks, Rippchen: rosa	60 °C
	Steaks, Braten: blutig	54 °C
Schwein	Koteletts, Hackfleisch, Rippchen, Braten	71 °C
	Gebratener Schinken am Stück	60 °C

## FEHLERBEHEBUNG

### FALLS IHR GERÄT NICHT EINWANDFREI FUNKTIONIERT

- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel gut an die Steckdose und das Heizelement angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Temperatur auf mehr als 95 °C eingestellt haben.
- Falls Lebensmittel zu viel oder zu wenig gegart sind, passen sie die Garzeit und Temperatur entsprechend an.
- Es könnte sein, dass dem Gerät über die Steckdose nicht genügend Strom zugeführt wird. Versuchen Sie, das Stromkabel in eine Steckdose umzustecken, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind.

### REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung sicherstellen, dass das Stromkabel aus der Steckdose ausgesteckt ist. Falls nötig, das Kabel mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Der Grillrost, die Grillplatte, Abtropfschale, Wasserschale und der Glasdeckel können in den unteren Korb der Spülmaschine gegeben oder von Hand gewaschen werden. Die Gerätebasis kann von Hand mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel feucht abgewischt werden.
- Immer sicherstellen, dass Sie die Grilloberfläche nach jedem Gebrauch reinigen, um alles Fett, das sich angesammelt haben könnte, zu entfernen. Um zu vermeiden, dass Fett aus dem Unterbau tropft, immer sicherstellen, dass Sie den Grill auf einer ebenen Oberfläche benutzen und die Abtropfschale vollständig frei von Lebensmittelstücken ist.
- Verwenden Sie am Gerät keine Scheuerschwämme oder scharfe Reinigungsmittel. Falls nötig, benutzen Sie eine Nylonbürste oder Putzschwämme aus Kunststoff.
- Jede andere Wartung sollte durch einen autorisierten Servicetechniker ausgeführt werden.

### REINIGUNG DES FILTERS (#8+9)

1. Grillplatte/-rost entfernen. Heizelement entfernen. Abtropfschale und Wasserschale entfernen.
2. Drücken Sie auf die linke Seite des Mesh-Filters (siehe Markierungen auf der Gerätebasis). Entfernen Sie den Mesh-Filter.
3. In warmem Wasser mit mildem Spülmittel einweichen. Spülen.
4. Lassen Sie den Filter trocknen.
5. Schieben Sie den Mesh-Filter wieder in die Gerätebasis.

### TECHNISCHE DATEN

220-240V ~ 50/60Hz 1500W

Hergestellt in China

**EN**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### AVOID INJURY! – CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

*When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:*

1. **Read all instructions thoroughly.**
2. This appliance may only be used by children aged 8 years and over if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers associated with its use. Cleaning and maintenance should not be performed by children unless they are 8 years of age or older and under adult supervision. The appliance and its connecting cables are to be kept away from children younger than 8 years. This appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and/or knowledge if they have been supervised or instructed in the safe use of the appliance and can understand the hazards arising therefrom. Children must never be allowed to play with the appliance.
3. Accessories not included in the scope of delivery must not be used.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Only ever use in sheltered outdoor areas, to protect it from the elements.
6. **NEVER** leave the appliance unattended.
7. When cooking, **DO NOT** place the appliance against a wall or within 13 cm of other appliances. **DO NOT** place anything on top of the appliance.
8. Do not cover the appliance with flammable materials (e.g. curtains, cloths or similar materials and objects) while it is in use - **risk of fire.**
9. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. **DO NOT** place the appliance in any container or small, confined space while it is heated or in operation.
11. **DO NOT** place your appliance on a cooker top, even if the cooktop is cool, because you could accidentally turn the cooktop on, causing a fire, damaging the appliance, your cooker top, and your home.
12. **DO NOT** place or use this appliance near water.
13. **DO NOT** operate the appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Contact customer service. This contact information can be found on the back cover of this manual.
14. A short power supply cord has been supplied to reduce the risk of entanglement or tripping over a longer cord.
15. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote control system.
16. **NEVER touch or connect power cords and controls WITH WET HANDS.**
17. This appliance must be earthed. Only connect this appliance to a correctly earthed mains outlet.
18. Always attach the power cord to the appliance first. Connect the power cord to the mains outlet. To disconnect from the mains, first press the power button and then remove the plug from the wall outlet.
19. Ensure that the appliance is properly plugged into a dedicated mains outlet without any other appliances connected to the same outlet.
20. Keep the appliance and its power cord out of reach of children when it is in operation or in the cooling-down process.
21. **DO NOT** let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
22. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted in the appliance, as they may involve a risk of fire or electric shock. **DO NOT** overfill the appliance.
23. **NEVER touch** the hot surfaces of the appliance. While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees. To avoid injury, never place hands on the appliance unless it is thoroughly cooled. Use the handles or buttons to operate.
24. The appliance's outer surfaces and accessories may become hot during use. Wear oven mitts when handling the appliance during and after use and to protect against hot steam and air released when opening the appliance.



25. **NEVER** use sharp utensils with the appliance. Such kitchen utensils can damage the non-stick coating.
26. Should the appliance emit black smoke, **UNPLUG IMMEDIATELY** and wait for the smoke to stop before handling the appliance.
27. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids or when removing accessories or disposing of hot grease.
28. Unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow 30 minutes to cool before handling, putting on or taking off parts, cleaning, or storing.
29. **NEVER** immerse the base unit housing, which contains electrical components and heating elements, in water. **DO NOT** rinse under the tap.
30. To protect against electrical shock, **DO NOT** immerse the cord or plugs in, or expose the electrical components to, water or other liquid.
31. When cleaning the appliance interior, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
32. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off these pad and come into contact with electrical parts, creating a risk of electric shock.
33. **DO NOT expose the appliance** to corrosive chemicals or vapours.
34. This appliance is only suitable for domestic use. **DO NOT use this appliance** for anything other than its intended purpose.
35. Accessories not included in the scope of delivery must not be used.
36. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the appliance buttons with wet hands.
37. Never use the appliance with an extension cord.
38. Do not operate the appliance on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.
39. Do not leave the appliance unattended when it is in operation.
40. Only ever operate the appliance on a horizontal, level, stable and non-flammable surface.

## RETAIN THESE INSTRUCTIONS INTENDED ONLY FOR DOMESTIC USE

### POWER SUPPLY

This appliance should be operated on a dedicated electrical wall outlet. If the electrical outlet is overloaded with other appliances, your new appliance may not operate properly.

### SWITCHING OFF

To turn off this appliance, you will need to press the power button and then unplug it from the electrical outlet.

### HINGED GLASS LID – ASSEMBLY (#2-4)

1. Insert the screw from below through the metal washer and the round seal.
2. Attach the handle to the glass lid using a screwdriver. Do not overtighten, as this may damage the glass lid.
3. Attach the assembled glass lid to the base unit. **NOTE:** The glass lid may be delivered pre-assembled.

### BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials, markings and stickers.
2. Hand wash the glass lid, non-stick grill plate, drip tray, and water tray with warm, soapy water.
3. Wipe the inside and outside of the base unit with a clean, damp cloth. **NEVER** wash or

- submerge the heating element, electric fan, or base unit in water or liquid of any kind.
4. Finally, heat up appliance for a few minutes to burn off any residue.

### USING THE APPLIANCE

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal and heat-resistant surface.
2. Assemble the appliance as shown in Figure #1.
3. Add about 180 ml water to the water tray.
4. Leave enough space on all sides of the appliance to allow an airflow.
5. Plug the power cord into the appliance first and then into a dedicated mains outlet.
6. If you are starting with a cold grill, you may preheat the grill using a medium or high heat setting for 4–6 mins.
7. Prepare and season your food according to your favorite recipe. You can spray or wipe the grill plate's cooking surface with cooking oil.
8. Select the cooking temperature, add the food, put the lid in place, and grill to your personal taste. Turn the food over as needed. Notes: we recommend grilling with the lid closed, as this maintains the temperature, preserves the flavour, and prevents splashes. **CAUTION:** The glass lid and handle get very hot. Always use oven gloves.

### CHANGING THE GRILL GRATE AND GRILL PLATE

To remove the grill grate or grill plate from the appliance, hold the two metal handles on both sides of the plate with each hand. Pull the plate straight up to remove it from the appliance. **NOTE:** If the appliance was recently used to cook food, the plate and its handles will be hot. Only handle using oven mitts. To attach the grill plate or grate, grasp the two metal handles on each side of the plate using both hands. Place the plate evenly over the heating element, and release the handles.

### Tips

- Take care not to transfer germs from raw meat to cooked meat. Use separate utensils and platters for raw and cooked meat.
- Always marinate in a tightly covered non-metal dish, turning the food occasionally. Make sure the meat remains refrigerated while marinating.
- If leftover marinade is to be used as a sauce with the cooked food, be sure to place it in a small pot, and bring to a boil before serving.
- As with a frying pan on a stove, very fatty foods such as bacon or sausage can splatter grease onto the countertop. Protect the worktop if necessary.
- For better results, partially cook chicken with bones, ribs, and uncooked smoked or fresh sausages before grilling. If not partially pre-cooked, these meats can become overly browned on the outside before they are cooked through in the middle.
- To keep food warm, set the temperature to between 95°C and 120°C.
- Only use non-metallic utensils to avoid scratching the coating. Do not cut food on the griddle with sharp utensils such as knives or forks, as this can scratch the cooking surface.
- Do not use steel wool or other metal pads. These could leave coarse scratches. Always rinse thoroughly and dry immediately with a soft towel.

### USING THE CONTROL PANEL (#7)

1. Plug the power cord (3) into the mains. The LED indicator (B) will flash.
2. Press the On/Off button. The LED indicator remains on.
3. Press the smoke extraction button (C). The smoke extractor will turn on, and the smoke extractor LED indicator (D) lights up. **NOTE:** The smoke extractor should remain on throughout the entire grilling process to prevent the build-up of smoke.

- Press the +/- temperature buttons (E) to adjust the cooking temperature from 95°C to 230°C. **NOTE:** You may raise or lower the cooking temperature at any time during the cooking process.
- When you have finished grilling, press the on/off button and the smoke extraction button to turn the appliance off. Unplug the Power Cord and the allow appliance to cool fully before disassembling and cleaning.

### GENERAL RECOMMENDATIONS FOR COOKING

Food	Time	Internal temperature	Done when...
Fish	12 - 15 minutes (2.5 cm thick)	68 °C	Opaque/scaly texture
Shrimps	2 - 4 minutes (per side)	68 °C	Opaque and with red edges
Chicken thighs	30 - 45 minutes	74 °C	Juice is clear
Chicken wings	20 - 25 minutes	74 °C	Juice is clear
Kebab	12 - 15 minutes	-	According to taste
Steak	3 - 9 minutes (per side)	60 °C - 74 °C	According to taste
Pork chops	20 - 25 minutes	71 °C	No pink meat
Burger	10 - 15 minutes	71 °C	According to taste
Sausages	15 - 25 minutes	71 °C	No pink meat
Bacon	1 - 2 minutes (per side)	-	Crispy

- Check the internal temperature of the meat with a meat thermometer.
- Cooking times are suggestions, and will vary depending on the thickness of the food and personal preferences. Food can be grilled at maximum temperature. However, you may want to reduce the temperature for certain foods. A low temperature can be used to keep food warm after cooking.

### INTERNAL MEAT TEMPERATURE TABLE

Use this chart and a meat thermometer to make sure that meat, poultry, fish, and other cooked foods reach the correct core temperature required for safe cooking. \*For maximum food safety, we recommend 74°C for all poultry; 71°C for ground beef, lamb,

and pork; and 63°C, with a 3-minute resting period, for all other types of beef, lamb, and pork.

Food	Type	Internal temp.
Beef and veal	Minced meat	71 °C
	Steaks, ribs: medium	63 °C
	Steaks, roasts: rare	52 °C
Chicken and Turkey	Breast	74 °C
	Minced meat, stuffing	74 °C
	Whole bird: thighs, wings	74 °C
Fish and seafood	Of any kind	63 °C
Lamb	Minced meat	71 °C
	Steaks, ribs: medium	60 °C
	Steaks, roasts: rare	54 °C
Pork	Chops, minced meat, ribs, roasts	71 °C
	Fried ham, single piece	60 °C

## TROUBLESHOOTING

### IF YOUR APPLIANCE IS NOT WORKING PROPERLY

- Ensure that the power cord is fully connected to the socket and heating element.
- Make sure that you have set the temperature above 95°C.
- If food is over- or under-cooked, adjust the cooking time and temperature accordingly.
- The appliance may not be able to draw enough operating power from the outlet. Try switching the Power Cord to an outlet that has no other appliances attached to it.

### CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, be sure to unplug the cord from the outlet. If necessary, wipe the cable with a damp cloth.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning. The grill grate, grill plate, drip tray, water tray and glass lid can be placed in the bottom rack of the dishwasher or washed by hand. The base unit can be washed by hand using a warm, damp cloth and a mild detergent.
- Always be sure to clean the grill surface after each use to remove any grease that may have accumulated. To keep grease from dripping outside of the base, always ensure that you are using your grill on a level surface and that the drip tray is completely clear of food particles.
- Do not use scouring pads or abrasive cleaners on this appliance. If necessary, use a nylon brush or plastic cleaning sponges.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

### CLEANING THE FILTER (#8+9)

1. Remove the grill plate/grid. Remove the heating element. Remove the drip tray and the water tray.
2. Push the left side of the mesh filter (see the markings on the base unit). Remove the mesh filter.
3. Soak in warm water with a mild detergent. Rinse.
4. Leave the filter to dry.
5. Slide the mesh filter into the base unit.

### TECHNICAL DATA

220-240V ~ 50/60Hz 1500W

Made in China

FR

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### ÉVITEZ LES BLESSURES ! – LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTIÈREMENT AVEC ATTENTION AVANT L'UTILISATION !

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires suivantes doivent, entre autres, être constamment respectées :**

1. **Lisez toutes les instructions d'utilisation.**
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils comprennent les risques qui en

découlent. Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés. L'appareil et ses câbles de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ces appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités sensorielles, mentales ou physiques réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si lesdites personnes sont sous la supervision ou ont été instruites à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et si elles comprennent les dangers qui en émanent. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

3. Des accessoires qui ne sont pas compris dans la livraison ne doivent pas être utilisés.
4. Lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants, il doit être surveillé en permanence.
5. N'utiliser l'appareil que dans les espaces extérieurs sous abri pour le protéger des intempéries
6. Ne **JAMAIS** le laisser sans surveillance.
7. Pendant la cuisson, ne placez PAS l'appareil contre un mur et respectez un écart de 13 cm minimum par rapport aux autres appareils. Ne poser **AUCUN** objet sur l'appareil.
8. Ne pas couvrir l'appareil avec des matériaux (par exemple des rideaux, des torchons ou des tissus ou des objets similaires) pendant le service – **risques d'incendie.**
9. **NE PAS** l'installer à proximité de brûleurs à gaz ou électriques ou de fours chauffés.
10. **NE PAS** placer l'appareil dans un récipient ni une petite pièce fermée pendant qu'il chauffe ou est en marche.
11. **NE JAMAIS** poser l'appareil sur une cuisinière, même s'il est éteint, étant donné qu'il pourrait être allumé involontairement et entraîner un risque aigu d'incendie qui pourrait endommager l'appareil, la cuisinière ou d'autres parties de votre logement.
12. **NE PAS** installer ni utiliser l'appareil à proximité de l'eau.
13. **NE PAS** le mettre en service si le câble ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été détérioré ou s'il est tombé. Contactez le SAV. Les coordonnées se trouvent au dos de ce mode d'emploi.
14. L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation court afin de réduire le risque de se prendre les pieds ou de trébucher sur câble trop long.
15. Ne jamais connecter l'appareil à une minuterie externe ni à un système de télécommande séparé.
16. Ne **JAMAIS** toucher ni brancher le câble électrique **AVEC LES MAINS MOUILLÉES.**
17. L'appareil doit être mis à la terre. Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant correctement mise à la terre.
18. Branchez toujours le câble électrique d'abord sur l'appareil. Branchez-le ensuite à une prise de courant. Pour interrompre l'alimentation électrique, appuyez sur la touche Marche/Arrêt et débranchez la fiche de la prise.
19. Assurez-vous que l'appareil est correctement branché sur une prise qui n'alimente aucun autre appareil.
20. Pendant toute la durée de l'utilisation et du refroidissement, tenez le câble et l'appareil hors de portée des enfants.
21. **Ne PAS laisser le câble électrique** pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ni entrer en contact avec des surfaces brûlantes.
22. Ne pas placer d'aliments de dimensions excessives, d'emballages métalliques ni d'ustensiles dans l'appareil étant donné qu'ils constitueraient alors un risque d'incendie ou de décharge électrique. **Ne PAS surcharger l'appareil.**
23. **Ne touchez AUCUNE** des surfaces chaudes ou brûlantes de l'appareil. Pendant la cuisson, la température intérieure de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés Celsius. Pour éviter les blessures, ne mettez jamais les mains dans l'appareil tant que celui-ci n'a pas entièrement refroidi. Pour la commande, utilisez les poignées et les touches.
24. La surface extérieure de l'appareil et les accessoires peuvent fortement chauffer pendant l'utilisation. Portez des gants à four lorsque vous manipuler l'appareil pendant et après l'utilisation pour vous protéger des vapeurs et de l'air brûlant qui sortent de l'appareil lors de son ouverture.
25. **N'utilisez AUCUN** ustensile acéré sur l'appareil. Ces ustensiles de cuisin peuvent endommager le

revêtement anti-adhérent.

26. Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil, LE DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT et attendez que la fumée se dissipe.
27. Observer la plus grande prudence lorsque l'appareil est déplacé alors qu'il contient de l'huile ou d'autres liquides brûlants, si des accessoires sont retirés ou si de la graisse brûlante doit être éliminée.
28. Retirez la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le manipuler, d'assembler ou de désassembler ses pièces, de le nettoyer ou de le ranger.
29. **Ne JAMAIS** plonger le boîtier de la base de l'appareil, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau. **Ne PAS** rincer à l'eau courante.
30. Pour se protéger de toute décharge électrique, ne PAS immerger le câble ni la fiche dans l'eau et ne pas le mettre en contact avec les composants électriques.
31. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, utiliser une lessive ou un produit nettoyant non abrasif et appliquer avec une éponge ou un chiffon doux.
32. **Ne nettoyez PAS l'appareil** avec une éponge à récurer métallique. Des parties de l'éponge pourraient se briser et entrer en contact avec les pièces électriques, entraînant ainsi un risque de décharge électrique.
33. **N'exposez PAS l'appareil** à des produits chimiques ou des vapeurs agressifs.
34. Cet appareil est destiné à l'usage domestique uniquement. **N'utilisez PAS cet appareil** à d'autres fins que celles prévues.
35. Des accessoires qui ne sont pas compris dans la livraison ne doivent pas être utilisés.
36. Tenez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes. Ne branchez pas la fiche du câble d'alimentation et ne manipulez pas les boutons de l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées.
37. N'utilisez jamais l'appareil avec une rallonge électrique.
38. N'utilisez pas l'appareil sur ni à proximité de tissus inflammables, tels que des nappes ou des rideaux.
39. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
40. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et non inflammable.

## CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS CONVIENT À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être utilisé branché à une prise adaptée. Si le circuit électrique est surchargé en raison de l'utilisation multiple simultanée d'autres appareils, l'appareil ne fonctionnera éventuellement pas correctement.

### EXTINCTION

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche Marche et débranchez la fiche de la prise.

### COUVERCLE EN VERRE RABATTABLE – MONTAGE (#2-4)

1. Insérez la vis par la base à travers la rondelle en métal et le joint rond.
2. Montez la poignée sur le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis. Ne pas le serrer trop fort étant donné que le couvercle en verre pourrait alors être endommagé.
3. Mettez le couvercle en verre monté en place sur la base de l'appareil. **REMARQUE** : il est possible que le couvercle en verre ait été livré prémonté.

### AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. Enlever tous les matériaux d'emballage, les marquages et les autocollants.
2. Lavez le couvercle en verre, la plaque de gril antiadhésive et les bacs de récupération et à

eau à la main à l'eau savonneuse chaude.

3. Essuyez l'extérieur de la base de l'appareil avec un chiffon propre et humide.  
**Ne JAMAIS** nettoyer ni immerger l'élément chauffant, la ventilation électrique ni l'unité de base dans de l'eau ni un autre liquide quel qu'il soit.
4. Pour finir, faire chauffer l'appareil quelques minutes pour brûler tous les résidus.

### UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placer l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Assembler l'appareil comme indiqué sur l'illustration #1.
3. Verser 180 ml d'eau environ dans le bac à eau.
4. Laisser suffisamment d'espace de tous les côtés de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.
5. Branchez le câble d'alimentation tout d'abord dans l'appareil puis dans une prise adaptée.
6. Si le gril est froid au début, vous devez le préchauffer pendant 4 à 6 minutes à feu moyen ou fort.
7. Préparez vos plats selon votre recette favorite. Vous pouvez vaporiser de l'huile ou l'appliquer au pinceau sur la surface du gril.
8. Sélectionner la température de cuisson, ajouter les aliments, mettre le couvercle en place et cuire au gril selon les goûts. Retourner les aliments selon les besoins.
9. Remarque : nous vous recommandons de griller les aliments avec le couvercle fermé étant donné que cela permet de préserver les saveurs et d'éviter les projections.

**ATTENTION** : le couvercle en verre et les poignées deviennent très chaudes.

Utilisez toujours des gants pour le four.

### RETRAIT/REPLACEMENT DE LA PLAQUE ET DE LA GRILLE DE GRIL

Pour retirer la grille ou la plaque de gril de l'appareil, saisissez fermement les deux poignées métalliques situées des deux côtés de la plaque à deux mains. Tirez la plaque tout droit vers le haut pour la retirer de l'appareil. **REMARQUE** : lorsque l'appareil vient d'être utilisé, la plaque et les poignées sont chaudes. Ne les manipuler qu'avec des gants pour le four. Mettez la nouvelle plaque en place à deux mains et saisissez les deux poignées métalliques de chaque côté de la plaque. Placer la plaque uniformément sur le dessus de l'élément chauffant et relâcher les poignées.

### Conseils

- Veillez à ne transmettre aucun germe de la viande crue sur celle cuite. Utilisez des ustensiles et des plats différents pour la viande crue et cuite.
- Pour les marinades, utilisez toujours des récipients non métalliques fermés hermétiquement et retournez les aliments de temps en temps. Assurez-vous que la viande est toujours au frais pendant qu'elle marine.
- Si le reste de la marinade doit être utilisé comme sauce avec les aliments cuits, assurez-vous de la verser dans une petite casserole et de la cuire avant de la servir.
- Tout comme lors de la cuisson à la poêle à frire sur une plaque de cuisson, les aliments très gras, tels que le lard ou les saucisses, peuvent projeter de la graisse sur le plan de travail. Protéger le plan de travail si nécessaire.
- Effectuez une cuisson préalable du poulet avec os, des côtelettes et des saucisses fumées précuites ou fraîches avant de les passer au gril pour de meilleurs résultats. S'ils n'ont pas été cuits en partie au préalable, ces types de viandes peuvent trop brunir à l'extérieur avant d'être cuits à l'intérieur.
- Pour garder les plats au chaud, réglez la température entre 95 et 120 °C.
- Pour éviter de rayer le revêtement, n'utiliser que des ustensiles non métalliques. Ne coupez pas les aliments sur la plaque de cuisson avec des ustensiles tranchants, tels que des couteaux ou des fourchettes, vous risquez de rayer la surface de cuisson.

- Ne pas utiliser de laine d'acier ni d'autres tampons métalliques. Ils risqueraient de rayer le revêtement et de le rendre rugueux. Toujours le rincer abondamment et l'essuyer immédiatement avec un chiffon doux.

### UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE (#7)

1. Brancher le câble électrique (3) sur une prise. L'affichage à LED (B) clignote.
2. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt. L'affichage à LED reste allumé.
3. Appuyer sur la touche d'aspiration de la fumée (C). L'aspiration de la fumée se met en marche

- et la LED correspondante (D) s'allume. **REMARQUE** : l'aspiration de la fumée doit être allumée pendant toute la durée de l'utilisation du gril pour éviter les accumulations de fumée.
4. Appuyez sur les touches de réglage de la température +/- (E) pour régler la température de cuisson entre 95 °C et 230 °C. **REMARQUE** : vous pouvez augmenter ou baisser la température à tout moment pendant la cuisson.
  5. Une fois que vous avez fini d'utiliser le gril, appuyez sur la touche Marche/Arrêt et sur celle de l'aspiration de la fumée pour éteindre l'appareil. Débrancher le câble électrique et laisser l'appareil refroidir entièrement avant de le désassembler et de le nettoyer.

### RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES DE CUISSON

Aliment	Durée	Température interne	Terminé au bout de
Poisson	12 à 15 minutes (2,5 cm d'épaisseur)	68 °C	Texture opaque/écailleuse
Crevettes	2 à 4 minutes (par côté)	68 °C	Opaque avec des bords rouges
Cuisses de poulet	30 à 45 minutes	74 °C	Le jus est clair
Ailes de poulet	20 à 25 minutes	74 °C	Le jus est clair
Kebab	12 à 15 minutes	-	Selon les goûts
Steak	3 à 9 minutes (par côté)	60 °C - 74 °C	Selon les goûts
Côtelettes de porc	20 à 25 minutes	71 °C	Pas de viande rose
Burger	10 à 15 minutes	71 °C	Selon les goûts
Saucisses	15 à 25 minutes	71 °C	Pas de viande rose
Lard	1 à 2 minutes (par côté)	-	Craquant

- Vérifier la température au cœur de la viande à l'aide d'un thermomètre à viande.
- Les temps de cuisson indiqués sont des suggestions et peuvent varier selon l'épaisseur du morceau et les préférences personnelles. Les aliments peuvent être grillés à la température maximale. Cependant, vous pouvez éventuellement désirer de réduire la température pour certains aliments. Une température faible maintient les aliments chauds après la cuisson.

### TABLEAU DE TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DE LA VIANDE

Utilisez ce tableau et un thermomètre à viande pour vous assurer que vos plats de viande, de volaille, de poissons et autres ont atteint la bonne température pour une cuisson sûre. \*Pour une sécurité maximale des aliments, nous recommandons une

température de 74 °C pour la volaille, de 71 °C pour le bœuf, l'agneau et le porc et de 63 °C avec un repos de 3 minutes pour tous les autres types de viandes de bœufs, d'agneau et de porc.

Aliment	Type	Température intérieure*
Bœuf et veau	Viande hachée	71 °C
	Steaks, côtelettes : roses	63 °C
	Steaks, rôtis : saignants	52 °C
Poulet et dinde	Blanc	74 °C
	Viande hachée, farce	74 °C
	Oiseau entier : cuisses, ailes	74 °C
Poisson et fruits de mer	Toutes variétés	63 °C
Agneau	Viande hachée	71 °C
	Steaks, côtelettes : roses	60 °C
	Steaks, rôtis : saignants	54 °C
Porc	Côtelettes, viande hachée, travers, rôtis	71 °C
	Jambon rôti entier	60 °C

## DÉPANNAGE

### SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT

- Assurez-vous que le câble d'alimentation est correctement branché à la prise et à l'élément chauffant.
- Assurez-vous d'avoir réglé la température sur plus de 95 °C.
- Adaptez la température si les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Il est possible que l'appareil ne soit pas suffisamment alimenté en courant par la prise. Essayez de brancher l'appareil à une prise sur laquelle aucun autre appareil n'est branché.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, s'assurer que le câble électrique a été débranché de la prise. Essuyer le câble avec un chiffon humide, si nécessaire.
- Laissez l'appareil refroidir entièrement avant le nettoyage. La grille et la plaque de gril, les bacs de récupération et à eau et le couvercle en verre peuvent être placés dans la corbeille inférieure d'un lave-vaisselle ou nettoyés à la main. La base de l'appareil peut être nettoyée à la main avec un chiffon humide chaud et un produit nettoyant doux.
- Assurez-vous de toujours nettoyer la surface du gril après chaque utilisation pour éliminer toutes les graisses éventuellement accumulées. Pour éviter que de la graisse ne s'écoule de la base, assurez-vous de toujours utiliser le gril sur une surface plane sans aliments dans le bac de récupération.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de produits nettoyants agressifs sur l'appareil. Si nécessaire, utilisez une brosse en nylon ou des éponges de nettoyage en plastique.
- Toute autre maintenance doit être effectuée par un technicien d'entretien autorisé.

### NETTOYAGE DU FILTRE (#8+9)

1. Retirer la plaque/la grille du gril. Retirer l'élément chauffant. Retirer le bac de récupération et le bac à eau.
2. Appuyez sur le côté gauche du filtre en mesh (voir marquages sur la base de l'appareil). Retirez le filtre en mesh.
3. Le faire tremper dans de l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincer.
4. Laisser le filtre sécher.
5. Remettez le filtre en mesh en place dans la base de l'appareil.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

220-240V ~ 50/60Hz 1500W

Fabriqué en Chine

**IT**

## IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

### PREVENIRE EVENTUALI LESIONI! - LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO!

*Per l'uso di apparecchi elettrici attenersi sempre alle misure di sicurezza fondamentali, tra cui:*

1. **Leggere tutte le istruzioni per l'uso.**
2. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni sotto

supervisione o se istruiti sull'uso sicuro dello stesso e se ne hanno compreso i rischi derivanti. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. L'apparecchio e i suoi cavi di collegamento devono essere tenuti lontani da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, a condizione che siano supervisionati o che siano istruiti sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

3. Non utilizzare accessori che non fanno parte della fornitura.
4. Se si utilizza l'apparecchio vicino a bambini, questi ultimi vanno sorvegliati costantemente.
5. Se si utilizza l'apparecchio all'aperto, farlo solo sotto una tettoia per proteggerlo dagli influssi atmosferici
6. **NON** lasciare mai l'apparecchio incustodito.
7. Durante la cottura, **NON** mettere l'apparecchio contro una parete o a una distanza di almeno 13 cm da altri apparecchi. **NON** appoggiare altri oggetti sull'apparecchio.
8. Non coprire l'apparecchio con materiali infiammabili (ad es. tende, panni o materiali e oggetti simili) quando è in funzione - **pericolo di incendio**.
9. **NON** posizionare sopra o in prossimità di una cucina a gas o elettrica calda né in un forno caldo.
10. **NON** mettere in un contenitore o in un piccolo spazio chiuso mentre l'apparecchio viene riscaldato o è in funzione.
11. **NON** posizionare mai l'apparecchio sul focolare neanche se è spento, poiché potrebbe accendersi in modo non intenzionale, per cui risulterebbe un serio pericolo di incendio che potrebbe danneggiare l'apparecchio, il focolare o altre parti dell'appartamento o della casa.
12. **NON** posare in prossimità dell'acqua e non utilizzare in prossimità dell'acqua.
13. **NON** utilizzare mai l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente, se è stato fatto cadere o danneggiato, o se è caduto in acqua. Mettersi in contatto con l'assistenza clienti. Le informazioni di contatto si trovano sul dorso di queste istruzioni per l'uso.
14. L'apparecchio è dotato di un cavo elettrico corto per ridurre il rischio di aggrovigliamenti o inciampi nel cavo stesso.
15. Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno o ad un sistema di comando a distanza separato.
16. **NON** toccare o collegare il cavo di alimentazione e gli elementi di comando **CON LE MANI BAGNATE**.
17. L'apparecchio deve essere collegato a terra. Collegare l'apparecchio soltanto a una presa messa a terra in modo regolamentare.
18. Collegare sempre prima il cavo di alimentazione all'apparecchio. Inserire il cavo di alimentazione nella presa. Per interrompere l'alimentazione, premere il tasto on/off ed estrarre la spina dalla presa.
19. Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato correttamente a una presa di corrente alla quale non siano collegati altri apparecchi.
20. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini durante il funzionamento o il raffreddamento.
21. **NON lasciar pendere** il cavo dallo spigolo di un tavolo o di un piano di lavoro né fargli toccare superfici calde.
22. Non è consentito inserire nell'apparecchio alimenti di dimensioni eccessive, imballaggi in pellicola metallica o utensili, in quanto potrebbero costituire un rischio di incendio o di scossa elettrica. **NON riempire eccessivamente** l'apparecchio.
23. **NON toccare superfici** calde. Durante la cottura alla griglia, la temperatura interna dell'apparecchio arriva a diverse centinaia di gradi Celsius. Per evitare lesioni, non introdurre mai le mani nell'apparecchio prima che si sia raffreddato completamente. Utilizzare le maniglie o i tasti per azionare l'apparecchio.

24. Le superfici esterne dell'apparecchio e degli accessori possono surriscaldarsi durante l'uso. Indossare guanti da forno quando si maneggia l'apparecchio durante e dopo l'uso e per proteggersi dal vapore caldo e dall'aria che fuoriesce quando si apre l'apparecchio.
25. **Non utilizzare utensili affilati** nell'apparecchio. Tali utensili da cucina potrebbero danneggiare i rivestimenti antiaderenti.
26. Qualora dall'apparecchio fuoriesca fumo nero, STACCARE IMMEDIATAMENTE la spina e attendere che il fumo si sia diradato.
27. È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta l'apparecchio con olio o altri liquidi caldi o quando si rimuovono gli accessori o si smaltisce il grasso caldo.
28. Rimuovere la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di maneggiarlo, montare o smontare parti, pulirlo o riportarlo.
29. **Non immergere MAI** in acqua l'alloggiamento della base dell'apparecchio, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti. **NON** lavare sotto l'acqua corrente.
30. Per evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo o la spina in acqua o altri liquidi e non portare i componenti elettrici a contatto con essi.
31. Per pulire l'interno dell'apparecchio, utilizzare acqua saponata o un detergente delicato e non abrasivo e applicarlo con una spugna o un panno morbido.
32. **NON pulire l'apparecchio con una** spugna abrasiva metallica. Parti della spugna possono staccarsi e venire a contatto con parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche.
33. **NON** esporre l'apparecchio a sostanze chimiche o vapori corrosivi.
34. Questo apparecchio è adatto solo all'uso domestico. **NON utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.**
35. Non utilizzare accessori che non fanno parte della fornitura.
36. Tenere lontano il cavo di alimentazione da superfici roventi. Non inserire la spina del cavo di alimentazione con le mani umide e non usare i pulsanti dell'apparecchio con le mani umide.
37. Non utilizzare mai questo apparecchio con una prolunga.
38. Non usare l'apparecchio su o presso materiali infiammabili come tovaglie e tende.
39. Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
40. Far funzionare l'apparecchio sempre su una superficie orizzontale, piana stabile e non infiammabile.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI ADATTO SOLO ALL'USO DOMESTICO

### ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'apparecchio dovrebbe essere collegato ad una presa di corrente idonea. Se il circuito è sovraccarico a causa dell'uso contemporaneo di altri dispositivi, l'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente.

### SPEGNIMENTO

Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto di accensione e poi estrarre la spina dalla presa.

### COPERCHIO IN VETRO INCERNIERATO - ASSEMBLAGGIO (#2-4)

1. Inserire la vite dal basso attraverso il disco metallico e la guarnizione rotonda.
2. Montare il manico sul coperchio di vetro con un cacciavite. Non stringere eccessivamente per non danneggiare il coperchio in vetro.
3. Fissare il coperchio di vetro assemblato alla base dell'apparecchio.

**NOTA:** Il coperchio in vetro può essere fornito premontato.

### PRIMA DELLA PRIMA MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette identificative e gli adesivi.
2. Lavare il coperchio di vetro, la piastra grill con rivestimento antiaderente, il vassoio raccogli gocce e la vaschetta di raccolta con acqua calda con detersivo.
3. Pulire l'interno e l'esterno della base dell'apparecchio con un panno pulito e umido. **NON** lavare l'elemento riscaldante, la ventilazione elettrica o la base dell'apparecchio con acqua o liquidi di qualsiasi tipo, né immergervi.
4. Al termine fare riscaldare l'apparecchio per un paio di minuti per bruciare tutti i residui.

### USO DELL'APPARECCHIO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana, orizzontale e resistente al calore.
  2. Assemblare l'apparecchio come illustrato nella figura #1.
  3. Versare circa 180 ml d'acqua nella vaschetta per l'acqua.
  4. Lasciare spazio sufficiente su tutti i lati dell'apparecchio per permettere la circolazione dell'aria.
  5. Collegare il cavo di rete prima all'apparecchio e poi a una presa di corrente adeguata.
  6. Se si inizia con una griglia fredda, è possibile preriscaldare la griglia per 4-6 minuti su un'impostazione media o alta.
  7. Preparate i piatti secondo la vostra ricetta preferita. Si può spruzzare o spalmare olio alimentare sulla superficie di cottura della piastra grill.
  8. Selezionare la temperatura di cottura, collocare gli alimenti, mettere il coperchio e grigliare secondo i propri gusti. Girare gli alimenti quando necessario.
- Note: si consiglia di grigliare con il coperchio chiuso, per mantenere la temperatura, conservare il sapore ed evitare schizzi. **ATTENZIONE:** Il coperchio di vetro e le impugnature possono riscaldarsi molto. Usare sempre guanti da cucina.

### RIMOZIONE/SOSTITUZIONE DELLA PIASTRA GRILL O DELLA GRIGLIA

Per togliere la griglia o la piastra grill usare entrambe le mani afferrandole dalle due impugnature metalliche ai lati della piastra. Tirare la piastra verso l'alto per rimuoverla dall'apparecchio. **NOTA:** se l'apparecchio è stato utilizzato di recente per cucinare, la piastra e le maniglie saranno calde. Maneggiare solo con guanti da cucina. Per applicare piastra grill o la griglia usare entrambe le mani afferrandole dalle due impugnature metalliche ai lati della piastra. Appoggiare uniformemente la piastra sull'elemento riscaldante e togliere le mani dalle impugnature.

### Suggerimenti

- Fate attenzione a non trasferire i germi dalla carne cruda a quella cotta. Utilizzate utensili e piatti da portata diversi per la carne cruda e per quella cotta.
- Marinare sempre in un contenitore ben chiuso e non metallico e girare il cibo di tanto in tanto. Assicuratevi che la carne sia sempre mantenuta fresca durante la marinatura.
- Se la marinata avanzata deve essere usata come salsa con il cibo cotto, assicurarsi di metterla in un pentolino e portarla a ebollizione prima di servirla.
- Come succede con una padella messa su un fornello, dagli alimenti molto grassi, ad esempio pancetta o salsicce, può schizzare grasso sul piano di lavoro. Eventualmente proteggere il piano di lavoro.
- Per ottenere risultati migliori, precuocere parzialmente il pollo con l'osso, le costine e le salsicce affumicate o fresche non cotte prima della cottura alla griglia. Se non sono parzialmente precotti, questi tipi di carne possono rosolare eccessivamente all'esterno prima di essere cotti al centro.
- Per mantenere caldi gli alimenti, regolare la temperatura tra 95 °C e 120 °C.
- Per evitare di graffiare il rivestimento, usare solo utensili non metallici. Non tagliare gli alimenti sulla piastra grill utilizzando utensili affilati come coltelli o forchette, poiché si potrebbe

graffiare la superficie di cottura.

- Non usare lana d'acciaio o altre spugnette metalliche. Questi possono graffiare e rendere ruvido il rivestimento. Sciacquare sempre accuratamente e asciugare subito con un panno morbido.

### USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO (#7)

1. Inserire (3) il cavo di alimentazione in una presa. Il display a LED (B) lampeggia.
2. Premere il tasto on/off (A). Il display a LED rimane acceso.
3. Premere il tasto aspirazione del fumo (C). L'aspiratore di fumi inizia a funzionare e la spia LED dell'aspiratore di fumi (D) si accende. **NOTA:** Il dispositivo di

aspirazione dei fumi deve essere acceso durante tutta la cottura alla griglia per evitare l'accumulo di fumo.

4. Premere i tasti temperatura +/- (E) per impostare la temperatura di cottura tra 95 °C e 230 °C. **NOTA:** è possibile aumentare o diminuire la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante il processo di cottura.
5. Al termine della grigliata, premere il tasto on/off e il tasto aspirazione del fumo per spegnere l'apparecchio. Prima di smontare l'apparecchio per pulirlo, scollegare il cavo di alimentazione e far raffreddare completamente l'apparecchio.

### CONSIGLI GENERICI PER LA COTTURA

Alimento	Tempo	Temperatura interna	Pronto quando
Pesce	12 - 15 minuti (2,5 cm di spessore)	68 °C	La consistenza è opaca/squamosa
Gamberi	2 - 4 minuti (per ogni lato)	68 °C	La consistenza è opaca e con bordi rossi
Coscia di polla	30 - 45 minuti	74 °C	Il succo è chiaro
Aletta di pollo	20 - 25 minuti	74 °C	Il succo è chiaro
Kebab	12 - 15 minuti	-	secondo i gusti
Bistecca	3 - 9 minuti (per ogni lato)	60 °C - 74 °C	secondo i gusti
Costoletta di maiale	20 - 25 minuti	71 °C	Non c'è carne rosa
Hamburger	10 - 15 minuti	71 °C	secondo i gusti
Salsicciotti	15 - 25 minuti	71 °C	Non c'è carne rosa
Pancetta	1 - 2 minuti (per ogni lato)	-	Croccante

- Controllare la temperatura interna della carne con un termometro per carne.

- I tempi di cottura sono proposte e variano in funzione dello spessore degli alimenti e delle preferenze personali. Gli alimenti possono essere grigliati alla massima temperatura. Tuttavia, è possibile ridurre la temperatura per alcuni alimenti. Una temperatura bassa mantiene caldi gli alimenti dopo la cottura.

### TABELLA PER LA TEMPERATURA INTERNA DELLA CARNE

Utilizzare questa tabella e un termometro per accertarsi che carne, pollame, pesce e altri cibi cotti raggiungano la corretta temperatura al cuore necessaria per una cottura sicura. \*Per la massima

sicurezza alimentare, si consiglia una temperatura di 74 °C per il pollame, 71 °C per il manzo, l'agnello e il maiale e 63 °C con un tempo di riposo di 3 minuti per tutti gli altri tipi di manzo, agnello e maiale.

Alimento	Tipo	Temp. interna*
Carne di manzo e vitello	Carne macinata	71 °C
	Bistecche, costolette: rosa	63 °C
	Bistecche, cottura: al sangue	52 °C
Pollo e tacchino	Petto	74 °C
	Carne macinata, ripieno	74 °C
	Il volatile intero: coscia, ali	74 °C
Pesce e frutti di mare	Qualsiasi tipo	63 °C
Agnello	Carne macinata	71 °C
	Bistecche, costolette: rosa	60 °C
	Bistecche, cottura: al sangue	54 °C
Maiale	Cotolette, carne macinata, costolette, arrosto	71 °C
	Prosciutto arrosto in un pezzo unico	60 °C



## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA CORRETTAMENTE

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa e all'elemento riscaldante..
- Assicurarsi di aver impostato una temperatura superiore a 95 °C.
- Se gli alimenti sono troppo cotti o non lo sono a sufficienza, adattare adeguatamente il tempo di cottura e la temperatura.
- Potrebbe accadere che all'apparecchio non sia alimentata abbastanza corrente attraverso la presa. Provare a collegare il cavo di alimentazione a una presa diversa alla quale non siano collegati altri apparecchi.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa. Se necessario, passare un panno umido sul cavo.
- Prima di pulire l'apparecchio farlo raffreddare completamente. La griglia, la piastra grill, il vassoio raccogli gocce, la vaschetta dell'acqua e il coperchio in vetro possono essere inseriti nel cestello inferiore della lavastoviglie o lavati a mano. La base dell'apparecchio può essere pulita a mano con un panno umido e caldo e un detergente delicato.
- Pulire sempre la superficie della griglia dopo ogni utilizzo per rimuovere il grasso eventualmente accumulato. Per evitare che il grasso sgoccioli sulla struttura inferiore, assicurarsi sempre di usare la griglia su una superficie piana e di mantenere il vassoio raccogli gocce completamente sgombro da alimenti.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi con l'apparecchio. Se necessario, usare una spazzola di nylon o una spugnetta di plastica.
- Ogni manutenzione dovrebbe essere eseguita da un tecnico di assistenza autorizzato.

### PULIZIA DEL FILTRO (#8+9)

1. Rimuovere la piastra grill / griglia. Rimuovere l'elemento riscaldante. Rimuovere il vassoio raccogli gocce e la vaschetta per l'acqua.
2. Premere sul lato sinistro del filtro a rete (vedi marcature sulla base dell'apparecchio). Rimuovere il filtro a maglie.
3. Immergere in acqua tiepida con un detergente delicato. Sciacquare.
4. Far asciugare il filtro.
5. Spingere il filtro a maglie nuovamente nella base dell'apparecchio.

### DATI TECNICI

220-240V ~ 50/60Hz 1500W

Fabbricato in China

NL

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

### VOORKOM LETSEL! - LEES ALLE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VÓÓR GEBRUIK!

*Bij gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de elementaire veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd:*

1. lees de gebruiksaanwijzing volledig door.
2. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan

- of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Kinderen van jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer. Apparaten mogen worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Accessoires die niet bij de levering zijn inbegrepen, mogen niet worden gebruikt.
  4. Als het apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen, moeten zij permanent onder toezicht staan.
  5. Alleen gebruiken in overdekte buitenruimtes om het te beschermen tegen de weerslementen
  6. **NOOIT** onbeheerd achterlaten.
  7. Zet het apparaat tijdens het grillen **NIET** tegen een wand en houd een afstand van minstens 13 cm tussen andere apparaten vrij. **GEEN** voorwerpen op het apparaat leggen.
  8. Dek het apparaat niet af met ontvlambare materialen (zoals gordijnen, doeken, soortgelijke stoffen en voorwerpen) - **Brandgevaar**.
  9. **NIET** op of bij een hete gas- of elektrische brander plaatsen of in een hete oven plaatsen.
  10. **NIET** in een bak of een nauwe besloten ruimte plaatsen als het apparaat wordt verwarmd of in werking is.
  11. Plaats het apparaat **NOOIT** op het fornuis, ook niet als het is uitgeschakeld, omdat het onbedoeld kan worden ingeschakeld, waardoor een acuut brandgevaar ontstaat dat het apparaat, het fornuis of andere delen van je woning of huis kan beschadigen.
  12. **NIET** in de buurt van water zetten of in de buurt van water gebruiken.
  13. **NIET** in werking nemen als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het niet goed functioneert of als het beschadigd of gevallen is. Neem contact op met de klantenservice. De contactgegevens staan op de achterzijde van deze handleiding.
  14. Het apparaat heeft een korte stroomkabel om het risico te verkleinen dat het snoer verstrikt raakt of dat u over een te lange kabel struikelt.
  15. Sluit het toestel nooit aan op een externe tijdklok of op een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
  16. De kabel en de bedieningsknoppen **NIET AAN MET NATTE HANDEN** aanraken of aansluiten.
  17. Dit apparaat moet worden geaard. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een correct geaard stopcontact.
  18. Sluit altijd eerst de stroomkabel aan op het apparaat. Sluit de stroomkabel aan op het stopcontact. Druk om de stroomtoevoer te onderbreken op de aan/uit-knop en trek de stekker uit het stopcontact.
  19. Zorg ervoor dat het apparaat correct wordt aangesloten op een stopcontact waar geen andere apparaten mee verbonden zijn.
  20. Houd het apparaat en de stroomkabel tijdens de werking en het afkoelen buiten bereik van kinderen.
  21. **De stroomkabel NIET** over de rand van de tafel of andere werkvlakken hangen of in contact laten komen met hete oppervlakken.
  22. Te grote levensmiddelen, metalen hulpmiddelen of reservoirs mogen niet in het apparaat worden geplaatst, omdat dit gevaar op brand of elektrische schokken veroorzaakt. **Het apparaat NIET** overvullen.
  23. **Raak GEEN** hete oppervlakken op het apparaat aan. Tijdens het grillen wordt het apparaat van binnen een paar honderd graden Celsius. Om letsel aan het lichaam te vermijden, mag u uw handen niet in het apparaat steken voordat het volledig is afgekoeld. Gebruik voor de bediening de grepen en de knoppen .
  24. De buitenkant van het apparaat en de accessoires kunnen tijdens het gebruik heet worden.

Draag ovenhandschoenen als u het apparaat tijdens of na het gebruik beetpakt en om u te beschermen tegen ontsnappende hete stoom en lucht als u het apparaat opent.

25. **Gebruik in het apparaat GEEN** scherp keukengerei. Dit keukengerei kan de antiaanbaklaag beschadigen.
26. Trek bij zwarte rookvorming uit het apparaat de stekker ONMIDDELIJK UIT het stopcontact en wacht tot de rook is verdwenen voordat u het apparaat opent.
27. Wees uiterst voorzichtig als u het apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen verplaatst of accessoires verwijdert of bij het weggoaien van heet vet.
28. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u gaat reinigen. Laat het apparaat 30 minuten afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert, reinigt of opbergt.
29. Dompel de behuizing van de hoofdunit, de elektrische onderdelen of het warmte-element **NOOIT** onder in water. **NIET** afspoelen onder stromend water.
30. Dompel om elektrische schokken te voorkomen het snoer, de stekker of het apparaat **NIET** onder in water of andere vloeistoffen en breng het niet in aanraking met de elektrische onderdelen.
31. Gebruik voor het reinigen van de binnenkant van het apparaat mild, niet-schurend sop of een reinigingsmiddel en veeg het schoon met een spons of een zachte doek.
32. **Reinig het apparaat NIET** met een metalen schuursponsje. Delen van het sponsje kunnen afbreken en elektrische onderdelen raken, waardoor er een gevaar voor stroomschokken ontstaat.
33. **Gebruik GEEN** bijtende chemicaliën of dampen op het apparaat.
34. Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. **Gebruik dit apparaat NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
35. Accessoires die niet bij de levering zijn inbegrepen, mogen niet worden gebruikt.
36. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken. Steek de stekker van het stroomsnoer niet met natte handen in het stopcontacten bedien de knoppen niet met natte handen.
37. Gebruik dit apparaat nooit met een verlengsnoer.
38. Gebruik het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden en gordijnen.
39. Laat het apparaat als het ingeschakeld is nooit onbeheerd achter.
40. Gebruik het apparaat altijd op een oppervlak dat effen, stabiel en niet brandbaar is.

## **BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG UITSLUITEND GESCHIKT VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**

### **VOEDING**

Dit apparaat dient verbonden te worden met een geschikt stopcontact. Als de stroomkring door andere apparaten overbelast is, functioneert het apparaat mogelijk niet correct.

### **UITSCHAKELEN**

Druk op de aan/uit-knop en trek daarna de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.

### **OPKLAPBARE GLAZEN DEKSEL - MONTAGE (#2-4)**

1. Steek de schroeven van onder door de metalen schijven en de ronde afdichting.
2. Monteer de handgreep met behulp van een schroevendraaier op het glazen deksel. Draai niet te vast aan, want daarmee kan de glazen deksel beschadigen.
3. Breng de gemonteerde glazen deksel aan op de unit.  
**OPMERKING:** de glazen deksel kan voorgeschilderd worden geleverd.

### **VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK**

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, aanduidingen en stickers.
2. De glazen deksel, de grillplaat met antiaanbaklaag, de druipschaal en waterschaal afwassen met warm sop.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van de hoofdunit af met een schone, vochtige doek. Het warmte-element, de elektroventilator of de hoofdunit **NOOIT** met vloeistof wassen of erin onderdompelen.
4. Tot slot het apparaat een paar minuten verhitten om alle resten te verbranden.

### **HET APPARAAT GEBRUIKEN**

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, horizontaal en hittebestendig oppervlak.
2. Zet het apparaat in elkaar zoals weergegeven in afbeelding #1.
3. Doe ongeveer 180 ml water in de waterschaal.
4. Laat rond het apparaat voldoende ruimte vrij voor de luchtstroom.
5. Steek de stroomkabel in het apparaat en daarna in een geschikt stopcontact.
6. Als u met een koude grill begint dient u de grill bij middelhoge of hoge warmte 4-6 minuten lang voor te verwarmen.
7. Bereid uw gerechten volgens uw lievelingsrecepten. Het oppervlak van de grillplaat kan worden besproeid of bestreken met olie.
8. Kies de bereidingstemperatuur, leg het levensmiddel erop, plaats de deksel\* en grill naar smaak. De levensmiddelen indien nodig keren.
9. **Opmerking:** we raden aan met een gesloten deksel te grillen, omdat de temperatuur dan behouden wordt, de smaak beter blijft en spetteren wordt voorkomen.  
**LET OP:** de glazen deksel en de handgreep kunnen zeer heet worden. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

### **PLAATSEN/VERWISSELEN VAN GRILLPLAAT EN GRILLROOSTER**

Houd om het grillrooster of de grillplaat uit het apparaat te nemen de metalen grepen aan beide zijden met twee handen vast. Trek de plaat naar boven om hem uit het apparaat te verwijderen.

**OPMERKING:** als het apparaat onlangs is gebruikt voor een of andere bereiding, zijn de plaat en de grill heet. Raak deze alleen met ovenhandschoenen aan. Gebruik om de grillplaat of het grillrooster te plaatsen beide handen en pak de twee metalen handgrepen aan weerszijden van de plaat vast. Leg de plaat gelijkmatig boven het warmte-element en laat de grepen los.

### **Tips**

- Pas op dat u geen ziektekiemen van rauw vlees op gaar vlees overbrengt. Gebruik voor rauw en gaar vlees verschillend keukengerei en serveerborden.
- Marineer altijd in een goed afgesloten, niet-metalen bakje en draai het voedsel af en toe om. Zorg ervoor dat vlees tijdens het marineren altijd gekoeld bewaard blijft.
- Als overgebleven marinade als saus bij het gekookte voedsel moet worden gebruikt, zorg er dan voor dat u deze voor het opdienen kookt in een kleine pan.
- Net als met een koekenpan op een kookplaat kan zeer vet voedsel, zoals spek of worst, vet op het aanrecht spatten. Bescherm het aanrecht zonodig.
- Gaar kip met bot, ribben en ongekookte gerookte of verse worstjes voor om tot een beter resultaat te komen. Als ze niet gedeeltelijk voorgedaard zijn, kan dit vlees aan de buitenkant te bruin worden voordat het van binnen gaar is.
- Om gerechten warm te houden schakelt u de temperatuur in tussen de 95°C en 120°C.
- Gebruik alleen niet-metalen kookgerei om krassen op de beschermplaat te voorkomen. Snij levensmiddelen niet met scherp kookgerei zoals messen of vorken, want dit kan het kookoppervlak bekrassen.
- Gebruik geen staalwol of andere metalen sponsjes. Deze kunnen krassen en de laag beschadigen. Spoel altijd grondig af en droog onmiddellijk met een zachte doek.

## GEBUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL (#7)

1. Steek de stroomkabel (3) in een stopcontact. De ledaanduiding (B) knippert.
2. Druk op de aan/uit-knop (A). De ledaanduiding blijft ingeschakeld.
3. Druk op de rookafzuigknop (C). De rookafzuiging gaat van start en de ledaanduiding van het rookafzuiging (D) gaat branden. **OPMERKING:** de rookafzuiging moet tijdens het gehele grillproces zijn ingeschakeld om te voorkomen dat de rook ophoopt.

4. Druk op de temperatuurknop +/- (E) om de gaartemperatuur in te stellen tussen 95°C tot 230°C. **OPMERKING:** u kunt de gaartemperatuur tijdens het bereidingsproces verhogen of verlagen.
5. Als u klaar bent met grillen, drukt u op de aan/uit-knop en de rookafzuigknop om het apparaat uit te schakelen. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u het uit elkaar haalt om schoon te maken.

## ALGEMENE AANBEVELINGEN VOOR DE BEREIDING

Levensmiddelen	Tijd	Binnentemperatuur	Kenmerken bij gereedheid
Vis	12 - 15 minuten (2,5 cm dik)	68 °C	Ondoorzichtige/geschubde textuur
Garnalen	2 - 4 minuten (per kant)	68 °C	Ondoorzichtig met rode randen
Kippendijen	30 - 45 minuten	74 °C	Vocht is helder
Kippenvleugels	20 - 25 minuten	74 °C	Vocht is helder
Kebab	12 - 15 minuten	-	Naar smaak
Steak	3 - 9 minuten (per kant)	60 °C - 74 °C	Naar smaak
Varkenskarbonaden	20 - 25 minuten	71 °C	Geen roze vlees
Burger	10 - 15 minuten	71 °C	Naar smaak
Worsten	15 - 25 minuten	71 °C	Geen roze vlees
Spek	1 - 2 minuten (per kant)	-	Knapperig

- Controleer de binnentemperatuur van het vlees met een vleesthermometer.
- De gaartijden zijn suggesties en variëren naargelang de dikte van de levensmiddelen en de persoonlijke voorkeur. De levensmiddelen kunnen worden gegrild bij de maximale temperatuur. U wilt mogelijk de temperatuur voor bepaalde voedingsmiddelen verlagen. Lagere temperaturen houden de levensmiddelen na de bereiding warm.

## TABEL VOOR DE INTERNE VLEESTEMPERATUUR

Gebruik deze tabel en een thermometer om er zeker van te zijn dat vlees, gevogelte, vis, en andere bereide etenswaren de juiste interne temperatuur bereikt hebben. \*Voor maximale voedselveiligheid adviseren wij een temperatuur van 74°C voor gevogelte, 71°C voor rund-,

lams- en varkensvlees en 63°C met een rustperiode van 3 minuten voor alle andere soorten rund-, lams- en varkensvlees.

Levensmiddelen	Soort	Binnentemperatuur*
Runds- en kalfsvlees	Gehakt	71 °C
	Streaks, ribbetjes: rosé	63 °C
	Steaks, Gebraad: rood	52 °C
Kip en kalkoen	Borst	74 °C
	Gehakt, vulling	74 °C
	Geheel gevogelte: dijen, vleugels	74 °C
Vis en zeevruchten	Elke soort	63 °C
Lamsvlees	Gehakt	71 °C
	Streaks, ribbetjes: rosé	60 °C
	Steaks, Gebraad: rood	54 °C
Varkensvlees	Koteletten, gehakt, ribbetjes, gebraad	71 °C
	Gebraden ham	60 °C

## PROBLEEM OPLOSSEN

### ALS HET APPARAAT NIET GOED WERKT

- Zorg ervoor dat de stroomkabel correct is aangesloten op het stopcontact en het warmte-element.
- Zorg ervoor dat de temperatuur is ingesteld boven de 95°C.
- Pas de gaartijden en temperatuur overeenkomstig aan als levensmiddelen te veel of weinig gaar zijn.
- Het is mogelijk dat er niet voldoende stroom via het stopcontact naar het apparaat wordt geleverd. Steek de stekker in een ander stopcontact waarop geen andere apparaten zijn aangesloten.

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg er voor het reinigen voor dat het stroomsnoer uit het stopcontact is getrokken. Indien nodig het snoer met een vochtige doek afvegen.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Het grillrooster, de grillplaat, de druipschaal, de waterschaal en het glazen deksel kunnen in de onderste korf van de vaatwasser worden geplaatst of met de hand worden afgewassen. De basisunit kan met de hand en een warme en vochtige doek en een mild reinigingsmiddel worden afgenomen.
- Zorg er altijd voor dat u het grilloppervlak na elk gebruik schoonmaakt om eventueel

opgehoopt vet te verwijderen. Zorg om te voorkomen dat er vet uit het onderste deel druift er altijd voor dat u de grill gebruikt op een effen oppervlak en dat de druipschaal geen levensmiddelen bevat.

- Geen schuursponsjes of scherpe reinigingsmiddelen op het apparaat gebruiken. Gebruik indien nodig een nylon borstel of kunststof spons.
- Het onderhoud dient te worden uitgevoerd door een erkende servicemonteur.

### REINIGING VAN HET FILTER (#8+9)

1. Grillplaat-/rooster verwijderen. Warmte-element verwijderen. Druipschaal en waterschaal verwijderen.
2. Druk op de linkerkant van het mesh filter (zie markeringen op de basisunit). Verwijder nu het mesh filter.
3. Week in warm water met een mild afwasmiddel. Afspoelen.
4. Laat het filter drogen.
5. Schuif het mesh filter weer in de basisunit.

### TECHNISCHE GEGEVENS

220-240V ~ 50/60Hz 1500W

Made in China

**DE:** Haftungsansprüche gegen die Firma MediaShop, welche sich auf Schäden (außer im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit einer Person, sogenannten Personenschäden), materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen seitens Dritter verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens MediaShop kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. **EN:** Liability claims against the company MediaShop, which relate to damage (except in the case of injury to life, body or health of a person, so-called personal injuries), material or immaterial in nature, caused by the use or non-use of the information provided or through the use of incorrect and incomplete information provided by third parties is fundamentally excluded, unless it can be proven that MediaShop acted with wilful intent or gross negligence. **FR:** Les prétentions en responsabilité à l'encontre de l'entreprise MediaShop concernant des dommages (sauf en cas d'atteinte à la vie, au corps ou à la santé d'une personne, dits dommages corporels), de nature matérielle ou idéelle résultant de l'utilisation ou de la non-utilisation des informations fournies, respectivement d'une utilisation d'informations incorrectes et incomplètes de la part de tiers, sont en principe exclues, à moins que l'on ne puisse apporter la preuve d'une faute intentionnelle ou d'une négligence grave de la part de MediaShop. **IT:** Le pretese di responsabilità nei confronti della società MediaShop, che si riferiscono a danni (salvo il caso di lesioni alla vita, al corpo o alla salute di una persona, c.d. lesioni personali), di natura materiale o immateriale, causati dall'uso o non uso del'informazione fornite o dall'Utilizzo di informazioni errate e incomplete da parte di terzi è fondamentalmente escluso, a meno che non possa essere dimostrato che MediaShop ha agito con dolo o colpa grave. **NL:** Aansprakelijkheidsclaims tegen het bedrijf MediaShop, die betrekking hebben op schade (behalve in het geval van dodelijk, lichamelijk of gezondheidsletsel van een persoon, zogenaamd persoonlijk letsel), van materiële of immateriële aard, veroorzaakt door het gebruik of niet-gebruik van de verstrekte of door het gebruik van onjuiste en onvolledige informatie door derden is principieel uitgesloten, tenzij kan worden aangetoond dat MediaShop met opzet of grove schuld heeft gehandeld.



**DE:** Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Batterien und Akkumulatoren nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, diese am Ende seiner Lebensdauer unentgeltlich zu einer öffentlich-rechtlichen Sammelstelle oder Vertreibern im Sinne des Elektrogesetzes eingerichteten Sammelstellen abgeben zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bringen und Lampen sowie Batterien und Akkus im entladenen Zustand, welche nicht vom Gerät fest verschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, zu trennen und vorgesehene Entsorgung zuzuführen. Verwenden Sie, wenn möglich wiederaufladbare Batterien anstelle von Einwegbatterien. Die Wiederverwertung und das Recycling von Altgeräten ist ein wichtiger Beitrag zur Umweltschonung. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädliche Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Batterien mit erhöhtem Schadstoffgehalt sind zudem mit den folgenden Zeichen gekennzeichnet: Cd-Cadmium, Hg-Quecksilber, Pb-Blei. Verbraucher sind selbst verantwortlich, personenbezogene Daten vom Gerät zu löschen. **EN:** This symbol means that such electrical equipment or batteries must not be disposed of with normal household waste. You are legally obliged to hand in such items - free of charge - to a public collection point or distributor-created collection point for the recycling of electrical devices and expired bulbs and batteries within the scope of the Electrical and Electronic Equipment Act that are not encapsulated by or fixed into the appliance, and can be removed or separated from the appliance non-destructively, for disposal at the end of their service life. Use rechargeable batteries instead of single-use batteries wherever possible. The recovery and recycling of old appliances makes an important contribution to protecting our environment. Improper disposal can result in toxic substances being released into the environment, which can have harmful effects upon people, animals and plants. Batteries with an increased pollutant content are also marked with the following symbols: Cd - cadmium, Hg - mercury, Pb - lead. Consumers are themselves responsible for deleting any personal data from appliances. **FR:** Ce symbole signifie que les appareils électriques et électroniques ainsi que les piles et accumulateurs ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers ordinaires. Vous êtes légalement tenu de les ramener gratuitement, à la fin de leur durée de vie, au distributeur ou à un point de collecte public officiel consacré, selon la loi sur les équipements électriques et électroniques, au recyclage d'appareils électriques et électroniques et de séparer et d'éliminer les lampes, les piles et les accumulateurs qui ne sont pas solidement fixés à l'appareil et peuvent être retirés sans être détruits. Utilisez, dans la mesure du possible, des piles rechargeables plutôt que des piles à usage unique. La réutilisation et le recyclage des appareils usagés sont une contribution importante à la protection de l'environnement. En cas d'élimination incorrecte, des composants toxiques peuvent être libérés dans l'environnement et avoir des effets nocifs sur la santé des personnes, des animaux et des plantes. Les piles avec une teneur élevée en substances nocives sont en outre marquées des signes suivants: Cd-cadmium, Hg-mercure, Pb-plomb. Les consommateurs sont eux-mêmes responsables de la suppression des données personnelles de l'appareil. **IT:** Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche o le batterie e gli accumulatori non devono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici. Sei legalmente obbligato a consegnarli gratuitamente a un punto di raccolta o distributore pubblico alla fine della loro vitaSmaltire presso i punti di raccolta predisposti ai sensi della legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche portare i dispositivi elettrici ed elettronici per il riciclaggio e separare le lampade, le batterie e gli accumulatori scaricati, che non sono saldamente racchiusi dal dispositivo e possono essere rimossi senza distruggerli, e smaltirli come previsto. Quando possibile, utilizzare batterie ricaricabili anziché batterie monouso. Il recupero e il riciclaggio di vecchi dispositivi è un'importante contributo alla protezione del nostro ambiente. Lo smaltimento improprio può comportare il rilascio nell'ambiente di sostanze tossiche che possono avere effetti nocivi su persone, animali e piante. Le batterie a maggior contenuto di inquinanti sono inoltre contrassegnate dai seguenti simboli: Cd-cadmio, Hg-mercurio, Pb-piombo. I consumatori sono responsabili della cancellazione dei dati personali dall'apparecchio. **NL:** Dit symbool betekent dat elektrische en elektronische apparatuur of batterijen en accu's niet met het normale huisvuil mogen worden weggegooid. U bent wettelijk verplicht om ze aan het einde van hun levensduur kosteloos terug te brengen naar een publiek inzamelpunt of distributeurs inzake de Wet op de elektrische en elektronische apparatuur voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten en om lampen en batterijen en accu's niet met het normale huisvuil gesloten en niet-destructief kunnen worden verwijderd zonder lading te scheiden, en weg te gooien. Gebruik waar mogelijk oplaadbare batterijen in plaats van batterijen voor eenmalig gebruik. Het hergebruik en de recycling van oude apparaten vormen een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Door ondeskundige verwijdering kunnen giftige stoffen in het milieu terechtkomen, die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor mens, dier en plant. Batterijen met een verhoogd gehalte aan schadelijke stoffen zijn ook gemarkeerd met de volgende symbolen: Cd-cadmium, Hg-kwik, Pb-lood. Consumenten zijn zelf verantwoordelijk voor het verwijderen van persoonlijke gegevens van het apparaat.



**DE:** Dieses Produkt entspricht den Europäischen Richtlinien. **EN:** This product complies with the European directives. **FR:** Ce produit satisfait aux normes européennes. **IT:** Questo prodotto è conforme alle normative europee. **NL:** Dit product voldoet aan de Europese richtlijnen.



**DE:** Schutzklasse 1 **EN:** Protection rating 1 **IT:** Classe di protezione 1 **FR:** Classe de protection 1 **NL:** Veiligheidsklasse 1



**DE:** Lebensmittelgeeignet **EN:** food-safe **FR:** Conforme à l'usage alimentaire **IT:** per uso alimentare **NL:** levensmiddelveilig



**CH:** MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland  
**EU:** MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria  
**Forgalmazó:** Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

**DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06** – kostenlose Servicehotline

**ROW:** +43 1 267 69 67

M36963, M36966 | Stand: 04/2024