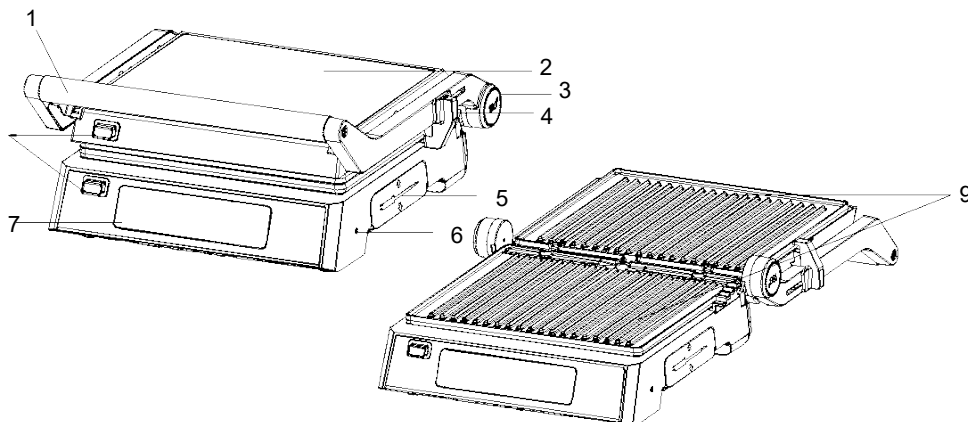




CONTACT GRILL
KONTAKTGRILL
GRILL A CONTATTO
GRILL DE CONTACTO
GRILL DE CONTACT

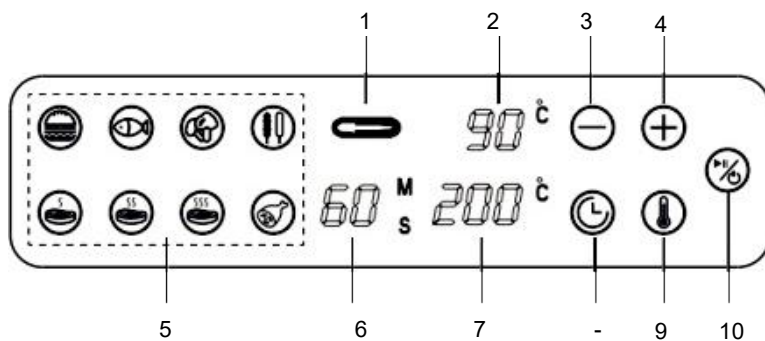
التلامس شواية جهاز

MODEL: MCG-12622-SB



EN	DE	AR
1. Handle	1. Griff	1. المقبض
2. Device cover	2. Geräteabdeckung	2. غطاء الجهاز
3. Release button for 180° opening function	3. Entriegelungsknopf für 180°-Öffnungsfunktion	3. زر التحرير لوظيفة الفتح بزاوية 180°
4. Release slide	4. Entriegelungsschieber	4. شريط التحرير
5. Grill thermometer storage compartment	5. Aufbewahrungsfach für Grillthermometer	5. حجرة تخزين ميزان حرارة الشواية
6. Grill thermometer connection socket	6. Anschlussbuchse für Grillthermometer	6. مقبس توصيل ميزان حرارة الشواية
7. Control panel	7. Bedienfeld	7. لوحة التحكم
8. Release buttons for grill plates(2x)	8. Entriegelungsknöpfe für Grillplatten (2x)	8. أزرار تحرير ألواح الشواء (2x)
9. Grill plates	9. Grillplatten	9. ألواح الشواء

EN	DE	AR
Technical Specifications	Technische Daten	المواصفات الفنية
Power: 1800-2200W	Leistung: 1800-2200W	القدرة: 1800-2200 واط
Voltage/Frequency: 220-240V ~ 50-60Hz	Spannung/Frequenz: 220-240V ~ 50-60Hz	240-220: الجهد/التردد ~ 50-60Hz
Cable Length: 0.7 m	Kabellänge: 0,7 m	طول الكابل: 0.7 متر
Weight: approx. 5.6 kg	Gewicht: ca. 5,6 kg	الوزن: حوالي 5.6 كجم
Dimensions: 36.9 x 35 x 17.8 cm	Maße: 36,9 x 35 x 17,8 cm	الأبعاد: 36.9: 35x 17.8 سم
Protection Class: IPX0	Schutzklasse: IPX0	درجة الحماية: IPX0
Material: PF + Aluminum + Stainless Steel + PP	Material: PF + Aluminium + Edelstahl + PP	PF + الألومنيوم + فولاد مقاوم للصدأ + المواد
Temperature Range: 0-220°C	Temperaturbereich: 0-220°C	مطابق درجة الحرارة: 0-220°C
Note: A slight smell or smoke development may occur during first use. This is normal and does not affect the performance of the appliance.	Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Gerätes nicht.	ملاحظة: قد تظهر رائحة خفيفة أو دخان بسيط عند الاستخدام الأول. هذا أمر طبيعي ولا يؤثر على أداء الجهاز.



EN

1. Thermometer button
2. Display Thermometer
3. Button Reduction
4. Increase Key
5. Program Keys
6. Display Timer
7. Display Temperature
8. Time button
9. Temperature button
10. Power button

DE

1. Thermometertaste
2. Thermometeranzeige
3. Reduzierungstaste
4. Erhöhungstaste
5. Programmtasten
6. Timeranzeige
7. Temperaturanzeige
8. Zeittaste
9. Temperaturtaste
10. Ein-/Aus-Taste

GENERAL

Read and keep the operating instructions



This operating manual accompanies the contact grill and contains important information on setup and usage. Read the operating instructions, especially the safety instructions, carefully before using the contact grill. Failure to follow this manual may result in serious injury or damage to the contact grill.

The operating instructions are based on the standards and rules applicable in the European Union. Please also observe country-specific guidelines and laws when operating abroad.

Keep the operating instructions for future use. If you pass the contact grill on to a third party, be sure to include these operating instructions.

Key to symbols and further information

The following symbols and signal words are used in this manual, on the device and/or on the packaging or are used to display additional information.



Read and follow the operating instructions!

WARNING!

Important warnings are marked with this symbol.

A NOTICE!

Refers to personal injuries refers to property damage



Important information is marked with this symbol.



Declaration of conformity (see chapter "Declarations of conformity"): Products marked with this symbol meet the requirements of the relevant EC directives.



Be careful, hot surfaces! Parts of the contact grill get very hot. You could burn yourself on them.



This symbol indicates special regulations for the disposal of old devices (see chapter "Disposal").

SECURITY

Intended Use

This contact grill is only suitable for preparing/grilling suitable foods. Furthermore, the device is not intended for commercial use, but only for use in private households, not in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas, not on farms, and not by customers in hotels, motels, and other residential facilities or bed and breakfasts. Any other use or modification of the device is not intended and is strictly prohibited. No liability can be accepted for damage caused by improper use or incorrect operation.

SAFETY INSTRUCTIONS



Read and observe all safety instructions listed below. Failure to observe these instructions may result in a significant risk of accidents and injuries, as well as property damage and damage to equipment.

Dangers for children and persons with reduced abilities

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting hazards.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are aged 8 years or older and are supervised. The appliance and its power cable must be kept out of the reach of children younger than 8 years.
- Children must not play with the device. Children do not realise the dangers that can arise when handling electrical devices. Therefore, use and store the device out of the reach of children under 8 years of age. Do not let the power cable hang down so that it cannot be pulled.
- Keep packaging material away from children – Danger of suffocation!

Dangers when handling electrical devices

- Only connect the device to a correctly installed protective contact socket with a mains voltage according to the type plate.
- If the power cable is damaged, it may only be replaced by a specialist workshop designated by the manufacturer in order to avoid the risk of injury and accidents as well as damage to the device.
- Make sure that the socket is near the device and is easily accessible so that the device can be quickly disconnected from the power supply in the event of a fault.
- Repairs may only be carried out by authorized specialist workshops. Devices that are not repaired properly pose a danger to the user.
- To avoid accidents, do not leave the device unattended during operation.
- To avoid accidents, never connect several household appliances to the same protective contact socket at the same time (e.g. via a 3-socket distributor).
- Never immerse the device in water and do not use it outdoors as it must not be exposed to rain or other moisture – Risk of electric shock!

- ❑ If the device does fall into water, first unplug the power cord and then take the device out! Do not use the device again after this, but have it checked by an authorized service center first. This also applies if the power cable or the device is damaged or if the device has been dropped. Risk of electric shock!
- ❑ Always unplug the appliance when not in use and before cleaning or in the event of a malfunction! Never pull on the power cable! Risk of electric shock!
- ❑ Make sure that the power cord or the device is never placed on hot surfaces or near heat sources. Lay the power cord so that it does not come into contact with hot or sharp objects. Risk of electric shock!
- ❑ Never bend the power cord or wrap it around the device as this may cause the cord to break. Risk of electric shock!
- ❑ Do not use the appliance when you are on wet ground or when your hands or the appliance are wet. Risk of electric shock!
- ❑ Never open the device and never try to get inside with metal objects. Risk of electric shock!

Dangers when operating the contact grill

- ❑ Make sure that you place the device on a flat, non-slip and heat-resistant surface. To avoid heat build-up, do not place the device directly against a wall or under a wall cupboard or similar. Do not cover the device during operation. Make sure there is sufficient space and a safe distance from all easily melting and flammable objects.

Fire hazard!

When operating electric heating devices, high temperatures are generated which can lead to injuries. For example, the housing, grill plates, etc. can become very hot. Never touch the hot surfaces with your bare hands! Therefore, use the handles provided and always wear heat-insulating cooking gloves. Make other users aware of the dangers.

Risk of injury!

- ❑ Hot steam may escape when opening and closing the appliance lid or when using the appliance – Risk of scalding!
- ❑ Never move the appliance while it is hot or when there are hot foods or liquids in or on it. Danger of burns!
- ❑ Allow the appliance to cool down completely before cleaning and/or storing it. Remember that the appliance may still be very hot even after it has been switched off. Danger of burns!
- ❑ Only use original accessories. Using non-original accessories increases the risk of accidents. We assume no liability for accidents or damage caused by non-original accessories. Using third-party accessories and resulting damage to the device will void any warranty claim.
- ❑ Only use the appliance to prepare suitable foods, never for any other purpose. To avoid hazards, do not put oversized food in it.
- ❑ Never add water to hot or burning fat.
- ❑ Place the device on a flat surface that is not sensitive to grease, as splashes cannot always be avoided. The surface should be easy to clean.
- ❑ Never use harsh or abrasive cleaning agents or sharp-edged objects to clean the non-stick coating to avoid damaging it.
- ❑ Allow the appliance and all accessories to cool down to room temperature before cleaning. Never touch hot plates. Danger of burns!

- ❑ To avoid hazards, always unplug the appliance from the power socket when not in use and allow the appliance to cool down completely.
- ❑ Only place and operate the device on a stable, level, and heat-resistant surface.
- ❑ The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- ❑ Allow the appliance and all accessories to cool down completely before cleaning.
- ❑ In particular, clean the surfaces and components that come into contact with food after each use, following the instructions in the "Maintenance, cleaning and care" chapter.
- ❑ Do not use harsh cleaning or abrasive cleaners.
- ❑ Make sure that no liquid gets inside the device.
- ❑ Please note the further instructions in the chapter "Maintenance, cleaning and care".

CONSTRUCTION AND ASSEMBLY

BEFORE FIRST USE



WARNING!

After unpacking, please check the device for completeness and possible transport damage to avoid hazards. If in doubt, do not use it but contact our customer service department. You can find the service address on the warranty card.

Your device and its accessories are packaged to protect them from damage during transport.

- Carefully remove the device from its packaging.
- Remove all packaging.
- Clean the device and all accessories of any packaging dust residues, as described in the chapter "Maintenance, cleaning and care".



A slight smell or slight smoke that may occur during the first heating process is normal and will disappear after a short time. This is not a malfunction of the device. Make sure there is sufficient ventilation, e.g. by opening a window.

- Before using your device for the first time, it is necessary to heat the device empty for about 5 minutes at the highest temperature setting in order to remove manufacturing residues from the grill plates.
- Place the contact grill near a protective contact socket, ensuring that the socket is easily accessible.
- Make sure the surface is level, dry, non-slip, and heat-resistant.
- Connect the device to the protective contact socket and carry out a heating process as described in the chapter "Using the device".



If your device does not work, please refer to the "Troubleshooting" chapter.

- After heating up, switch off the device, disconnect it from the power supply, and allow it to cool down completely to room temperature.
- Clean the contact grill as described in the "Maintenance, Cleaning and Care" section.

USING THE DEVICE



WARNING!

Be careful when grilling and when opening the lid! Hot steam will come out - risk of scalding!



WARNING!

Only touch the device and the accessories by the handle provided. Only touch the device and the accessories by the handle provided and use heat-insulated cooking gloves. Never touch the hot surfaces with your bare hands! The device and the accessories can be very hot - risk of burns!



WARNING!

The heating zone of the appliance lid will also heat up when the lid is open. Therefore, be particularly careful to avoid burns and/or property damage.



Never use metal or other sharp-edged objects to remove or turn food; instead, use a heat-resistant spatula made of plastic or wood. Do not cut food while you are on or in the appliance. This will prevent the non-stick coating from being damaged. Damaged coatings make it more difficult to remove food, as it may stick to the grill plates.



You can also fold the lid all the way back to create a larger grilling surface.



A drip tray is included in delivery, which can be used to catch any liquids (fat, cooking juices, etc.) that may escape during frying.

Make sure that the drip tray is correctly inserted before each use. Excess liquids will flow into the drip tray via the drain opening on the respective grill plate. Empty the drip tray in good time to avoid overflow.



In addition to the manual setting options, your device is equipped with preset programs that you can select using the corresponding program buttons.

To operate the contact grill, proceed as follows:

- Place the device near a protective contact socket, making sure that the protective contact socket is easily accessible.



Do not put too many ingredients on the grill plate. There should always be enough space between each ingredient. Do not place the ingredients too close to the edge of the grill plate.

Make sure the surface is flat, dry, non-slip and heat-resistant. The surface should be grease-resistant and easy to clean, as splashes cannot always be avoided.



If you want to grill meat, we recommend that you do not put it on the contact grill immediately after taking it out of the fridge, as very cold meat tends to release a lot of liquid when suddenly heated. For optimal grilling results, we therefore recommend that you take the meat out of the fridge about 20-25 minutes before grilling.



Due to the design, the heating power in the rear middle area of the grill plates is slightly lower. This is for your safety, among other reasons. We therefore recommend grilling slightly thinner ingredients or those that require a shorter cooking time in this area. Please note that for ingredients with the same properties (e.g., consistency, thickness, etc.), the cooking time in this area may be around 2-3 minutes longer until the desired state (browning, core temperature, doneness, etc.) is reached.

 You can also use the device to toast sandwiches.

Release slide

There is a release slide on the side of the device which you can adjust to different positions. The individual adjustment options are described in more detail below.

Unlocked position: With this setting, the device cover is fixed unlocked, and it can be opened up to approx. 90°. **Locked position:** If the device cover is closed (without ingredients), can be Help this setting of the device cover be fixed in this position. Use this setting for convenient transport and storage of the device.

Locked position: If the device cover is closed (without ingredients), can be Help this setting of the device cover be fixed in this position. Use this setting for convenient transport and storage of the device.

Positions “I” – “V”: These positions allow you to adjust the distance between the upper and lower grill plates, with position “I” being the lowest and position “V” the largest possible, fixable distance. With these settings, the appliance lid in the respective position so that the distance between the grill plates cannot be smaller than the set distance. Use these settings if you do not want the entire weight of the appliance lid to press down on the respective ingredients (e.g. with soft ingredients such as fish).

GENERAL OPERATION

When you connect the device to the power supply, all symbols and displays on the control panel light up briefly. After that, the display “OFF” will flash in the temperature display, and the on/off button is illuminated. If no further settings are made, the flashing “OFF” display will disappear after a while.



For safety reasons, the device switches off automatically approximately 1 hour after the last setting or switches to standby mode. An acoustic signal sounds, and the display shows “OFF” with the background lighting indicating the switch-off state.



The temperature on your device can be set between 80°C and 220°C. The contact grill also has a timer function (setting the grilling time). You can choose an operating time of 1-60 minutes.



You can turn off the device at any time by pressing and holding the power button.

A notice: You can interrupt the heating process at any time by pressing the On/Off button. In this case, the On/Off button shown flashing.

Setting the temperature – without setting a grilling time (timer function)

1. Now switch on the device by pressing the on/off button. All button symbols light up, the temperature display shows the preset value of 200°C, and the display time shows the value “00”.
2. Press the Temperature button to enter the temperature mode. The temperature display is now flashing.
3. Now make the desired temperature setting using the Reduction button or the Increase key in 5°C increments, or leave the temperature setting at the preset value of 200°C. Shortly after the setting has been made, the value will be continuously displayed in the temperature display.
Tip: If you press the Reduction key or the Increase key continuously, the temperature will cycle through in 5°C increments.
4. The power button will flash during the setting process. Press the On/Off button to start the heating process of the device. The On/Off button will now light up continuously, and the heating process will begin.



During the heating phase, the set value flashes in the temperature display. As soon as the set temperature is reached, the display is shown continuously. If the temperature falls below the set value again, the heating process begins again, which is again shown by the flashing of the temperature display. The temperature display flashes whenever the device is heating.

(Additionally) Set grilling time (timer function)

1. Turn on the device by pressing the power button. All button symbols light up, the temperature display shows the preset value of 200°C, and the display time shows “00”.
2. Set the desired temperature as described in the previous section.
3. Press the Time button to enter timer mode. The display time will now flash.
4. Set the desired grilling time using the Reduction button or the Increase key in 1-minute increments. Shortly after the setting, the time will be displayed continuously.
Tip: If you hold down the Reduction or Increase key continuously, the time will adjust in 1-minute increments.
5. The power button will flash during the setting process. Press the On/Off button to start the heating process. The On/Off button will now light up continuously, and the heating process begins

Important note: The set grilling time will only count down once the device has reached the set temperature.

When the set grilling time has elapsed, an acoustic signal sounds, and the device switches off the heating function. This is indicated by the flashing of the On/Off button.

One-Sided Grilling

You can grill on one side with your contact grill, using it as a table grill. This method is recommended for soft and not-too-thick ingredients like vegetables or if you need a larger grill surface. Follow these steps:

Note: There are stands on the left and right sides of the handle. Turn both stands all the way to the upper position before closing or folding down the device cover. The feet stabilize the device lid when unfolded in the horizontal position.

1. Turn the two feet into the upper position until they stop.
2. Open the device cover vertically until it stops, then press the release button on the side of the right folding joint.
3. Turn the device cover backward so that the upper and lower grill plates form one surface.
4. Connect the device to a protective contact socket. Switch the device on and set the desired temperature and, if necessary, the grilling time (timer function) as described under "General use."
5. Coat the grill plates with a little butter, margarine, or heat-resistant vegetable oil before placing food on the grill, and start the heating process.
6. Once the set temperature is reached, the temperature display will remain continuously lit on the control panel. Any set grilling time will now begin to count down.
7. Place your food on the grill plates once the desired temperature is reached.
8. Turn your grilled food as needed.

Note: Always ensure the drip tray is fully inserted into the device and positioned correctly so that any leaking liquids can reach the tray via the drainage openings on both grill plates.

Grilling on Both Sides

This method provides the best results for grilling meat, fish, sandwiches, etc., as it grills on both sides without needing to turn the food. Follow these steps:

1. Connect the device to a protective contact socket. Switch the device on and set the desired temperature and, if necessary, the grilling time (timer function) as described under "General use."
2. Open the device cover by pulling it upwards using the handle.
3. Before placing food on the grill, coat the grill plates with a little butter, margarine, or heat-resistant vegetable oil, and start the heating process.
4. Once the set temperature is reached, the temperature display will remain continuously lit. Any set grilling time will now begin to count down.
5. Place your food on the lower grill plate once the desired temperature is reached.
6. Close the device cover using only the handle.



When you close the lid, the distance between the two grill plates automatically adjusts to the thickness of the food you are grilling (up to a maximum of 4-5 cm). Note that the lid can pivot within a certain range but remains slightly fixed and parallel to the handle. This fixation is usually released by applying light pressure to the lid, allowing the position of the lid—and thus the upper grill plate—to adjust perfectly to the food you are grilling. You also have the option to set or fix different distances between the grill plates. Refer to the information in the "Release Slide" section.

7. When your grilled food has reached the desired state (browning level, medium or well-done, etc.), lift the appliance lid using the handle and carefully remove the finished grilled food with a heat-resistant wooden or plastic spatula. If there is still food on the grill plates that needs more cooking time due to its condition (e.g., consistency, thickness), close the appliance lid again and leave it in the device until it reaches the desired state.

The device must be switched off and disconnected from the power supply after each use by pulling the power plug out of the earthed socket. Allow the device to cool down to room temperature before cleaning and/or storing it.

Grill thermometer



WARNING!

Be careful when handling the grill thermometer, the measuring needle is very sharp. Risk of injury!



WARNING!

The grill thermometer or measuring needle may be hot after use. Risk of injury!



The delivery includes a grill thermometer that can be connected to the device to determine the core temperature of your grilled food. You can also set a desired core temperature (target temperature) on the device. When this temperature is reached, the device switches off the heating function and notifies you with an acoustic signal that the target temperature has been reached.

Note: If you use the grill thermometer in conjunction with entering a target temperature, it is not possible to use the timer function and the preset programs at the same time. If you want to use the timer function or one of the preset programs, you can only use the grill thermometer to display the current core temperature.

1. Remove the grill thermometer storage compartment from the housing of the device and take out the grill thermometer, including the connecting cable.
2. Connect the grill thermometer connector to the designated connection socket on the device.
3. The thermometer display lights up and shows the current temperature measured by the thermometer.
4. Insert the measuring needle of the grill thermometer into the food to be grilled.
5. To set a target temperature, press the Thermometer button. The thermometer display will start flashing, allowing you to use the Reduction or Increase button to set the desired target temperature in 1°C increments. Shortly after setting, the thermometer display will revert to showing the current temperature.
Tip: If you hold down the Reduction or Increase button, the temperature will scroll in 1°C increments.
6. Insert the measuring needle into the food as far as it will go, ideally positioning it in the center of the food, avoiding too close to the top or bottom.
7. Once the device has finished preheating and reached the desired cooking temperature, place your food on the grill plate and close the lid if necessary.
8. When the core temperature of your grilled food reaches the set target temperature, an acoustic signal sounds, and the device switches off the heating function.
9. Remove your grilled food immediately to prevent it from cooking further due to residual heat from the appliance or grill plates.
10. Remove the measuring needle from the food.
 Clean the cooled thermometer thoroughly after use, and store it in the designated storage compartment on the device.

Pre-installed programs

In addition to manual settings, your device is equipped with preset programs that can be selected using the corresponding program buttons. The respective preparation times and temperatures are already preset after selecting a program, and the process only needs to be started by pressing the on/off button.

Please note that the preset grilling time will only start counting down once the device has reached the set temperature, i.e., when preheating is complete.

We recommend adding ingredients to the grill plates only after preheating is complete.

Use the pre-installed programs only for grilling on both sides.

Important Note: The program settings for grilling time and temperatures are guidelines for preparing standard quantities and sizes of ingredients. Exact temperature and time specifications depend on various factors, such as the nature (size, quantity, or consistency) and the initial temperature of the ingredients, as well as your personal preferences. Therefore, before consuming, ensure that the ingredients have reached the required or desired doneness level (e.g., medium or well done).

The following programs with associated settings are available via the corresponding program buttons.

program		grilling time	temperature
Steak – rare/bloody		3 minutes	160°C
Steak – medium/pink		3 minutes	180°C
Steak – well-done		4 minutes	200°C
Chicken leg		12 minutes	210°C
Hamburger patties		4 minutes	210°C
Fish		8 minutes	220°C
Vegetables		10 mins	200°C
Skewers		7 minutes	220°C

To use the device with the programs, proceed as follows:

1. Switch on the device by pressing the on/off button. All button symbols light up, the temperature display shows the preset value of 200°C, and the display time shows “00”.
2. Select the desired program by pressing the corresponding program button. The preset values are now shown in the respective display.
3. Press the power button to start the heating process. The on/off button lights up continuously, and the heating process begins.
4. Once the set temperature is reached, place your ingredients on the lower grill plate. The grilling time will then start counting down.

When the set grilling time has elapsed, an acoustic signal sounds, and the device switches off the heating function. This is indicated by the flashing of the on/off button.

MAINTENANCE, CLEANING AND CARE



WARNING!

Always unplug the power adapter before cleaning and allow the device to cool down completely before cleaning and storing it! Risk of electric shock!



WARNING!

Make sure that no liquid gets inside the device. Never immerse the device in water. Risk of electric shock!

NOTICE: Never use harsh or abrasive cleaning agents or sharp-edged objects for cleaning.

To clean the outside of the appliance and the grill thermometer, use a dry, slightly damp, well-wrung cloth.

Then rub thoroughly dry.

Cleaning the grill plates:

WARNING!

Make sure that no liquid gets inside the device. Never immerse the device in water. Risk of electric shock!



The grill plates are removable for easier cleaning.

WARNING!

Allow the appliance and the grill plates to cool down completely before cleaning the grill plates. Danger of burns!

For cleaning the grill plates, first use a suitable soft brush or paintbrush to remove coarse food residues, then wipe with a dry or moderately damp, well-wrung cloth.

Removing the Grill Plates

To remove the grill plates, press the respective release button and detach the plate from the device.

To reinsert the grill plates, guide each plate with the two openings into the designated fixings, then press it down at the front until you hear and feel it click securely into place.

Clean the grill plates in warm water with detergent, then rinse thoroughly with clean water.

Dry the plates carefully with a dry cloth.



Alternatively, you can clean the removed grill plates in the dishwasher.

Cleaning Drip Tray



WARNING!

Do not remove the drip tray from the holder on the device until it (including its contents) has cooled down to room temperature.

Carefully remove the drip tray from the device holder and dispose of the contents properly. You can clean the drip tray in warm water with a little detergent. Then rinse thoroughly with clean water and allow to dry comp.



Alternatively, you can clean the removed grill plates in the dishwasher.

Cleaning the grill thermometer

NOTICE: Make sure that only the metal measuring needle of the grill thermometer comes into contact with liquid. Do not immerse the entire grill thermometer, including the connecting cable or connector, in water or other liquids.

Clean the measuring needle of the grill thermometer with water and detergent. Rinse thoroughly with clean water and allow it to dry completely.

To clean the rubberized area and the connecting cable, use a dry, slightly damp, well-wrung cloth. Then dry thoroughly.

MALFUNCTION AND REMEDY

Disturbance:	Cause:	Fix:
The device shows no function.	The power plug is not connected to the protective contact socket connected.	Insert the power plug into the protective contact socket.
During the first use, light smoke and odor may develop.	There are protective substances that cause corrosion during transport.	Carry out a heating process without food. Afterwards, the slight smoke and odor development disappeared.

If you experience any problems not listed here, please contact our customer service department. Our customer advisors will be happy to help you. You can find our service address on the warranty card. As our products are constantly being developed and improved, design and technical changes are possible.

Technical Data

Nominal voltage: 220-240V~

Nominal frequency: 50-60Hz

Rated capacity: 1800-2200W

Protection class: I

Declarations of conformity



The EU declaration of conformity can be requested from the address indicated on the enclosed warranty card. Products marked with the CE symbol meet the requirements of all applicable EC directives.

Dispose of packaging

Dispose of packaging separately. Put cardboard and cartons in the waste paper bin and foil in the recycling bin.

Dispose of old equipment

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems for recyclable materials)

Old devices do not belong in household waste!

The symbol shown here indicates that this device is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that at the end of its useful life, you must not dispose of this device with normal household waste, but instead take it to a specially established collection point, recycling center, or disposal facility. This disposal is free of charge for you.

Batteries and accumulators that are not permanently enclosed in the electrical or electronic device and can be removed without causing damage must be separated from the device at a collection point and disposed of properly. The same applies to lamps that can be removed without causing damage.

Protect the environment and dispose of waste properly.

ALLGEMEIN

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung liegt dem Kontaktgrill bei und enthält wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Benutzung. Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Kontaktgrill benutzen. Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung können schwere Verletzungen oder Schäden am Kontaktgrill die Folge sein.

Die Betriebsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union geltenden Normen und Vorschriften. Bitte beachten Sie bei Auslandseinsätzen auch die länderspezifischen Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für spätere Verwendung auf. Sollten Sie den Kontaktgrill an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Anleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Anzeige zusätzlicher Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!



WARNUNG!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

EIN HINWEIS!

Bezieht sich auf Personenschäden Bezieht sich auf Sachschäden



Wichtige Hinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen der einschlägigen EG-Richtlinien.



Vorsicht, heiße Oberflächen! Teile des Kontaktgrills werden sehr heiß. Sie könnten sich daran verbrennen.



Dieses Symbol weist auf besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).



SICHERHEIT

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Kontaktgrill ist ausschließlich zum Zubereiten/Grillen geeigneter Lebensmittel geeignet. Des Weiteren ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern nur für die Nutzung in Privathaushalten, nicht in Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht auf Bauernhöfen und nicht durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder Bed & Breakfasts. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und strengstens untersagt. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen und beachten Sie alle unten aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachtung können erhebliche Unfall- und Verletzungsgefahren sowie Sach- und Geräteschäden entstehen.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- ☐ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ☐ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und das Netzkabel müssen für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahrt werden.
- ☐ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Benutzen und lagern Sie das Gerät deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, so dass es nicht herausgezogen werden kann.
- ☐ Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!

Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten

- ☐ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- ☐ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, darf sie nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- ☐ Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und gut zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.
- ☐ Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Nicht sachgemäß reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- ☐ Um Unfälle zu vermeiden, lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- ☐ Um Unfälle zu vermeiden, schließen Sie nie mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig an die gleiche Schutzkontaktsteckdose an (z. B. über einen 3-Steckdosen-Verteiler).
- ☐ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und verwenden Sie es nicht im Freien, da es weder

- Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – Stromschlaggefahr!
- Sollte das Gerät dennoch ins Wasser fallen, ziehen Sie zuerst den Netzstecker und nehmen Sie dann das Gerät heraus! Benutzen Sie das Gerät danach nicht mehr, sondern lassen Sie es zunächst von einem autorisierten Service-Center überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist oder das Gerät heruntergefallen ist. Stromschlaggefahr!
- Bei Nichtgebrauch, vor der Reinigung oder bei Störungen immer den Netzstecker ziehen! Niemals am Netzkabel ziehen! Stromschlaggefahr!
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bzw. das Gerät niemals auf heißen Flächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert wird. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfen Gegenständen in Berührung kommt. Stromschlaggefahr!
- Knicken Sie das Netzkabel niemals und wickeln Sie es nicht um das Gerät. Dies kann zu einem Kabelbruch führen. Stromschlaggefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie auf nassem Boden stehen oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. Stromschlaggefahr!
- Öffnen Sie niemals das Gerät und versuchen Sie niemals, mit Metallgegenständen in das Innere des Gerätes zu gelangen. Stromschlaggefahr!

Gefahren beim Betrieb des Kontaktgrills

- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf einer ebenen, rutschfesten und hitzebeständigen Fläche aufstellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. Ä. Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab. Achten Sie auf ausreichend Platz und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und entzündlichen Gegenständen.

Brandgefahr!

Beim Betrieb von Elektroheizgeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können. So können z. B. Gehäuse, Grillplatten etc. sehr heiß werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen nie mit bloßen Händen! Benutzen Sie deshalb die dafür vorgesehenen Griffe und tragen Sie immer wärmeisolierende Kochhandschuhe. Machen Sie andere Benutzer auf die Gefahren aufmerksam.

Verletzungsgefahr!

- Beim Öffnen und Schließen des Gerätedeckels sowie bei der Benutzung des Gerätes kann heißer Dampf austreten – Verbrühungsgefahr!
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es heiß ist oder wenn sich heiße Speisen oder Flüssigkeiten darin oder darauf befinden. Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß sein kann. Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör. Bei Verwendung von nicht originaleem Zubehör erhöht sich die Unfallgefahr. Für Unfälle oder Schäden durch nicht originales Zubehör wird keine Haftung übernommen. Bei Verwendung von Fremdzubehör und daraus resultierenden Schäden am Gerät erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten geeigneter Lebensmittel, niemals für andere Zwecke. Um Gefährdungen zu vermeiden, geben Sie keine übergroßen Lebensmittel hinein.
- Geben Sie niemals Wasser zu heißem oder brennendem Fett.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und fettunempfindliche Fläche, da sich Spritzer nicht immer vermeiden lassen. Die Oberfläche sollte leicht zu reinigen sein.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Antihafbeschichtung niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen. Berühren Sie niemals heiße Platten. Verbrennungsgefahr!
- Um Gefährdungen zu vermeiden, ziehen Sie bei Nichtgebrauch immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Stellen und betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche.
- Der Betrieb des Gerätes über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem ist nicht vorgesehen.
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie insbesondere die Oberflächen und Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach jedem Gebrauch gemäß den Hinweisen im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Geräteinnere gelangt.
- Bitte beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

KONSTRUKTION UND MONTAGE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WARNUNG!

Nach dem Auspacken überprüfen Sie bitte das Gerät auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden zu vermeiden. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht, sondern kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Den Kundendienst finden Sie Adresse auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät und sein Zubehör sind so verpackt, dass sie vor Beschädigungen geschützt sind während des Transports.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungstaubresten, im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.



Ein leichter Geruch oder leichter Rauch, der während des ersten Aufheizvorgangs auftreten kann, ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies ist kein Fehlfunktionen des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters.

- Vor der ersten Inbetriebnahme ist es notwendig, das Gerät bei höchster Temperaturstufe ca. 5 Minuten leer aufzuheizen, um Fertigungsrückstände von den Grillplatten zu entfernen.
- Platzieren Sie den Kontaktgrill in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose und achten Sie darauf, dass die Steckdose gut erreichbar ist.
- Achten Sie auf einen eben, trockenen, rutschfesten und hitzebeständigen Untergrund.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontaktsteckdose an und führen Sie einen Aufheizvorgang durch, wie im Kapitel „Gerät verwenden“ beschrieben.



Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, lesen Sie bitte die weiteren Informationen. Finden Sie im Kapitel „Fehlerbehebung“.

- Nach dem Aufheizen das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Reinigen Sie den Kontaktgrill wie im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

VERWENDUNG DES GERÄTS



WARNUNG!

Vorsicht beim Grillen und beim Öffnen des Deckels! Es tritt heißer Dampf aus - Verbrühungsgefahr!

Fassen Sie das Gerät und das Zubehör nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.



WARNUNG!

Fassen Sie das Gerät und das Zubehör nur am dafür vorgesehenen Griff an und verwenden Sie wärmeisolierte Kochhandschuhe. Berühren Sie die heißen Oberflächen niemals mit bloßen Händen! Das Gerät und das Zubehör können sehr heiß sein - Verbrennungsgefahr!



WARNUNG!

Die Heizzone des Gerätedeckels erwärmt sich ebenfalls bei geöffnetem Deckel. Gehen Sie deshalb besonders vorsichtig vor, um Verbrennungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.



Benutzen Sie niemals Metallgegenstände oder andere scharfkantige Gegenstände zum Entfernen oder Drehen

Lebensmittel; verwenden Sie stattdessen einen hitzebeständigen Spatel aus Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie keine Lebensmittel, während Sie sich auf oder im Gerät befinden, um zu verhindern, dass die Antihafbeschichtung beschädigt wird. Beschädigte Beschichtungen erschweren das Herausnehmen von Speiseresten, da diese an der Grillplatte haften.



der Grillplatte.

Sie können den Deckel auch ganz nach hinten klappen, um eine größere Grillfläche zu schaffen.



Im Lieferumfang ist eine Tropfschale enthalten, die zum Auffangen von Flüssigkeiten (Fett, Bratensaft usw.), die beim Braten austreten können.

Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass die Tropfschale richtig eingesetzt ist. Überschüssige Flüssigkeiten fließen über die Ablauföffnung an der jeweiligen Grillplatte in die Tropfschale. Leeren Sie die Tropfschale rechtzeitig, um ein Überlaufen zu vermeiden.



Neben den manuellen Einstellungsmöglichkeiten verfügt Ihr Gerät über voreingestellte Programme, die Sie über die entsprechenden Programmtasten auswählen können.

Um den Kontaktgrill zu betreiben, gehen Sie wie folgt vor:

- Platzieren Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontaktsteckdose und achten Sie dabei darauf, dass die Schutzkontakt-Steckdose ist gut zugänglich.



Legen Sie nicht zu viele Zutaten auf die Grillplatte. Es sollten immer genügend Platz zwischen den einzelnen Zutaten. Platzieren Sie die Zutaten nicht zu nah am Rand der Grillplatte.

Achten Sie darauf, dass der Untergrund eben, trocken, rutschfest und hitzebeständig ist. Der Untergrund sollte fettabweisend und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermieden werden.



Wenn Sie Fleisch grillen möchten, empfehlen wir, es nicht auf den Kontaktgrill sofort nach der Entnahme aus dem Kühlschrank, da sehr kaltes Fleisch bei plötzlicher Erhitzung dazu neigt, viel Flüssigkeit abzugeben. Für optimale Grillergebnisse empfehlen wir daher, das Fleisch ca. 20-25 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank zu nehmen.



Bauartbedingt ist die Heizleistung im hinteren Mittelbereich der Grillplatten etwas geringer. Dies dient unter anderem Ihrer Sicherheit. Wir empfehlen daher, in diesem Bereich etwas dünnere Zutaten oder solche, die eine kürzere Garzeit benötigen, zu grillen. Bitte beachten Sie, dass bei Zutaten mit gleichen Eigenschaften (z.B. Konsistenz, Dicke etc.) die Garzeit in diesem Bereich ca. 2-3 Minuten länger sein kann, bis der gewünschte Zustand (Bräunung, Kerntemperatur, Gargrad etc.) erreicht ist.

☐ Auch das Toasten von Sandwiches ist mit dem Gerät möglich.

Folie freigeben

Seitlich am Gerät befindet sich ein Entriegelungsschieber, den Sie in verschiedene Positionen verstellen können. Die einzelnen Verstellmöglichkeiten werden weiter unten genauer beschrieben.

Entriegelte Position: In dieser Einstellung ist der Gerätedeckel entriegelt fixiert und lässt sich bis ca. 90° öffnen. **Verriegelte Position:** Ist der Gerätedeckel geschlossen (ohne Zutaten), kann mit Hilfe dieser Einstellung der Gerätedeckel in dieser Position fixiert werden. Nutzen Sie diese Einstellung zum bequemen Transport und zur Aufbewahrung des Gerätes. **Verriegelte Position:** Ist der Gerätedeckel geschlossen (ohne Zutaten), kann mit Hilfe dieser Einstellung der Gerätedeckel in dieser Position fixiert werden. Nutzen Sie diese Einstellung zum bequemen Transport und zur Aufbewahrung des Gerätes.

Positionen „I“ – „V“: Mit diesen Positionen können Sie den Abstand zwischen der oberen und unteren Grillplatte einstellen, wobei Position „I“ den niedrigsten und Position „V“ den größten möglichen, fixierbaren Abstand darstellt. Mit diesen Einstellungen wird der Gerätedeckel in der jeweiligen Position gehalten, so dass der Abstand zwischen den Grillplatten nicht kleiner als der eingestellte Abstand werden kann. Verwenden Sie diese Einstellungen, wenn nicht das gesamte Gewicht des Gerätedeckels auf die jeweiligen Zutaten drücken soll (z. B. bei weichen Zutaten wie Fisch).

ALLGEMEINE FUNKTION

Wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, leuchten alle Symbole und Anzeigen auf dem Bedienfeld kurz auf. Anschließend blinkt in der Temperaturanzeige die Anzeige „OFF“ und die Ein-/Aus-Taste leuchtet. Wenn Sie keine weiteren Einstellungen vornehmen, erlischt die blinkende Anzeige „OFF“ nach einiger Zeit.



Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät ca. 1 Stunde nach der letzten Einstellung automatisch ab bzw. wechselt in den Standby-Modus. Ein akustisches Signal ertönt, im Display erscheint „OFF“ mit Hintergrundbeleuchtung, die den Ausschaltzustand signalisiert.



Die Temperatur lässt sich bei deinem Gerät zwischen 80°C und 220°C einstellen. Der Kontaktgrill verfügt zudem über eine Timerfunktion (Einstellung der Grilledauer). Du kannst eine Betriebsdauer von 1-60 Minuten wählen.



Sie können das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie die Netzschalter.

Hinweis: Sie können den Heizvorgang jederzeit durch Drücken der Ein-/Aus-Taste unterbrechen. In diesem Fall blinkt die Ein-/Aus-Taste.

Temperatur einstellen – ohne Grillzeitvorgabe (Timerfunktion)

1. Schalten Sie nun das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ein. Alle Tastensymbole leuchten auf, die Temperaturanzeige zeigt den voreingestellten Wert von 200°C und die Uhrzeitanzeige den Wert „00“.
2. Drücken Sie die Temperaturtaste, um in den Temperaturmodus zu gelangen. Die Temperaturanzeige blinkt nun.
3. Nun können Sie mit der Reduziertaste oder der Erhöhtaste in 5°C Schritten die gewünschte Temperatur einstellen oder die Temperatureinstellung auf dem voreingestellten Wert von 200°C belassen. Kurz nach der Einstellung wird der Wert dauerhaft in der Temperaturanzeige angezeigt. Tipp: Durch längeres Drücken der Reduzier- oder Erhöhen-Taste wird die Temperatur in 5°C-Schritten erhöht.
4. Während des Einstellvorgangs blinkt die Power-Taste. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Heizvorgang des Gerätes zu starten. Die Ein-/Aus-Taste leuchtet nun dauerhaft und der Heizvorgang beginnt.



Während der Heizphase blinkt der eingestellte Wert im Temperatur- Anzeige. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige dauerhaft angezeigt. Wenn die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert fällt, wird der Heizvorgang beginnt erneut, was wiederum durch Blinken der Temperaturanzeige angezeigt wird. Die Temperaturanzeige blinkt, wenn das Gerät heizt.

(Zusätzlich) Grillzeit einstellen (Timerfunktion)

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Power-Taste ein. Alle Tastensymbole leuchten auf, die Temperaturanzeige zeigt den voreingestellten Wert von 200°C und die Uhrzeitanzeige zeigt „00“.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

3. Drücken Sie die Zeittaste, um in den Timermodus zu wechseln. Die angezeigte Zeit blinkt nun.
4. Stellen Sie die gewünschte Grillzeit mit der Reduziertaste oder der Erhöhtentaste in 1-Minuten-Schritten ein. Kurz nach der Einstellung wird die Zeit dauerhaft angezeigt. Tipp: Wenn Sie die Reduzier- oder Erhöhtentaste dauerhaft gedrückt halten, passt sich die Zeit in 1-Minuten-Schritten an.
5. Während des Einstellvorgangs blinkt die Einschalttaste. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Heizvorgang zu starten. Die Ein-/Aus-Taste leuchtet nun dauerhaft und der Heizvorgang beginnt

Wichtiger Hinweis: Die eingestellte Grillzeit wird erst heruntergezählt, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Nach Ablauf der eingestellten Grillzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet die Heizfunktion ab. Dies wird durch das Blinken der Ein-/Aus-Taste angezeigt.

Einseitiges Grillen

Mit Ihrem Kontaktgrill können Sie einseitig grillen und ihn so als Tischgrill verwenden. Diese Methode empfiehlt sich bei weichen und nicht zu dicken Zutaten wie Gemüse oder wenn Sie eine größere Grillfläche benötigen. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

Hinweis: Links und rechts neben dem Griff befinden sich Standfüße. Drehen Sie beide Standfüße vor dem Schließen bzw. Herunterklappen des Gerätedeckels ganz in die obere Position. Die Standfüße stabilisieren den Gerätedeckel im aufgeklappten Zustand in der waagerechten Position.

1. Drehen Sie die beiden Füße bis zum Anschlag in die obere Position.
2. Öffnen Sie den Gerätedeckel senkrecht bis zum Anschlag und drücken Sie anschließend den Entriegelungsknopf seitlich am rechten Klappgelenk.
3. Drehen Sie den Gerätedeckel nach hinten, so dass die obere und untere Grillplatte eine Fläche bilden.
4. Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur und ggf. die Grillzeit (Timerfunktion) ein, wie unter „Allgemeine Bedienung“ beschrieben.
5. Bestreichen Sie die Grillplatten mit etwas Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl, bevor Sie das Grillgut auf den Grill legen und den Aufheizvorgang starten.
6. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperaturanzeige auf dem Bedienfeld dauerhaft. Die ggf. eingestellte Grillzeit beginnt nun abzulaufen.
7. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillplatten.
8. Wenden Sie Ihr Grillgut nach Bedarf.

Hinweis: Achten Sie unbedingt darauf, dass die Tropfschale vollständig im Gerät eingeschoben und richtig positioniert ist, so dass austretende Flüssigkeiten über die Ablauföffnungen an beiden Grillplatten in die Schale gelangen können.

Grillen auf beiden Seiten

Diese Methode liefert die besten Ergebnisse beim Grillen von Fleisch, Fisch, Sandwiches usw., da sie auf beiden Seiten grillt, ohne dass das Grillgut gewendet werden muss. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur und ggf. die Grillzeit (Timerfunktion) ein, wie unter „Allgemeine Bedienung“ beschrieben.
2. Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie ihn am Griff nach oben ziehen.
3. Bevor Sie das Grillgut auf den Grill legen, bestreichen Sie die Grillplatten mit etwas Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl und starten Sie den Aufheizvorgang.
4. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperaturanzeige dauerhaft. Die ggf. eingestellte Grillzeit beginnt nun abzulaufen.
5. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie Ihr Grillgut auf die untere Grillplatte.
6. Schließen Sie den Gerätedeckel ausschließlich am Griff.



Beim Schließen des Deckels passt sich der Abstand der beiden Grillplatten automatisch der Dicke des Grillgutes an (maximal 4-5 cm). Beachten Sie dabei, dass der Deckel in einem gewissen Bereich schwenkbar ist, dabei aber leicht fixiert und parallel zum Griff bleibt. Diese Fixierung lässt sich in der Regel durch leichten Druck auf den Deckel lösen, sodass sich die Position des Deckels und damit der oberen Grillplatte optimal an das Grillgut anpassen lässt. Sie haben zudem die Möglichkeit, unterschiedliche Abstände zwischen den Grillplatten einzustellen bzw. zu fixieren. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Abschnitt „Entriegelungsschieber“.

7. Wenn Ihr Grillgut den gewünschten Zustand (Bräunungsgrad, medium oder well-done etc.) erreicht hat, heben Sie den Gerätedeckel am Griff an und entnehmen Sie das fertige Grillgut vorsichtig mit einem hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffspatel. Befindet sich noch Grillgut auf den Grillplatten, das aufgrund seiner Beschaffenheit (z. B. Konsistenz, Dicke) noch weitere Garzeit benötigt, schließen Sie den Gerätedeckel wieder und lassen Sie es im Gerät, bis der gewünschte Zustand erreicht ist. Das Gerät muss nach jedem Gebrauch ausgeschaltet und durch Ziehen des Netzsteckers aus der geerdeten Steckdose vom Stromnetz getrennt werden. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

Grillthermometer

WARNUNG!

Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Grillthermometer, dem Messnadel ist sehr spitz. Verletzungsgefahr!

WARNUNG!

Das Grillthermometer oder die Messnadel können nach Gebrauch heiß. Verletzungsgefahr!



Im Lieferumfang ist ein Grillthermometer enthalten, welches an das Gerät angeschlossen werden kann, um die Kerntemperatur Ihres Grillgutes zu ermitteln. Zudem können Sie am Gerät eine gewünschte Kerntemperatur (Zieltemperatur) einstellen. Bei Erreichen dieser Temperatur schaltet das Gerät die Heizfunktion ab und benachrichtigt Sie mit einem akustischen Signal über das Erreichen der Zieltemperatur.

Hinweis: Wenn Sie das Grillthermometer in Verbindung mit der Eingabe eines Zielwerts verwenden, Temperatur ist die Nutzung der Timerfunktion und der voreingestellten

Programme gleichzeitig. Wenn Sie die Timerfunktion oder eine der Bei voreingestellten Programmen steht Ihnen das Grillthermometer lediglich zur Anzeige der aktuellen Kerntemperatur zur Verfügung.

1. Entferne das Grillthermometer-Aufbewahrungsfach aus dem Gerätegehäuse und nimm das Grillthermometer inklusive Anschlusskabel heraus.
2. Verbinden Sie den Stecker des Grillthermometers mit der dafür vorgesehenen Anschlussbuchse am Gerät.
3. Die Thermometeranzeige leuchtet auf und zeigt die aktuell vom Thermometer gemessene Temperatur an.
4. Stechen Sie die Messnadel des Grillthermometers in das Grillgut.
5. Um eine Zieltemperatur einzustellen, drücken Sie die Thermometer-Taste. Die Thermometeranzeige beginnt zu blinken, sodass Sie mit der Reduzier- oder Erhöhen-Taste die gewünschte Zieltemperatur in 1- ∞ C-Schritten einstellen können. Kurz nach der Einstellung zeigt das Thermometer wieder die aktuelle Temperatur an.
Tipp: Wenn Sie die Taste „Reduzieren“ oder „Erhöhen“ gedrückt halten, wird die Temperatur in 1- ∞ C-Schritten.
6. Stechen Sie die Messnadel so weit wie möglich in das Lebensmittel. Positionieren Sie sie idealerweise in der Mitte des Lebensmittels und vermeiden Sie es, zu nah an der Ober- oder Unterseite zu sein.
7. Sobald das Gerät mit dem Vorheizen fertig ist und die gewünschte Grilltemperatur erreicht hat, legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillplatte und schließen Sie ggf. den Deckel.
8. Wenn die Kerntemperatur Ihres Grillguts die eingestellte Zieltemperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet die Heizfunktion ab.
9. Um ein Weitergaren durch Restwärme des Gerätes oder der Grillplatten zu verhindern, entnehmen Sie Ihr Grillgut umgehend.
10. Entfernen Sie die Messnadel aus dem Lebensmittel. Reinigen Sie das abgekühlte Thermometer nach Gebrauch gründlich und bewahren Sie es im dafür vorgesehenen Aufbewahrungsfach am Gerät auf.

Vorinstallierte Programme

Neben manuellen Einstellungen verfügt Ihr Gerät über voreingestellte Programme, die über die entsprechenden Programmtasten ausgewählt werden können. Die jeweiligen Zubereitungszeiten und Temperaturen sind nach der Programmauswahl bereits voreingestellt und der Vorgang muss nur noch durch Drücken der Ein-/Aus-Taste gestartet werden.

Bitte beachten Sie, dass die voreingestellte Grillzeit erst heruntergezählt wird, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, also die Vorheizphase abgeschlossen ist.

Wir empfehlen, Zutaten erst nach Abschluss des Vorheizens auf die Grillplatten zu geben.

Nutzen Sie die vorinstallierten Programme ausschließlich zum beidseitigen Grillen.

Wichtiger Hinweis: Die Programmeinstellungen für Grillzeit und Temperaturen sind Richtwerte für die Zubereitung von üblichen Mengen und Größen von Zutaten. Genaue Temperatur- und Zeitangaben sind von verschiedenen Faktoren abhängig, wie etwa der Beschaffenheit (Größe, Menge oder Konsistenz) und Ausgangstemperatur der Zutaten sowie Ihren persönlichen Vorlieben. Vergewissern Sie sich deshalb vor dem Verzehr, dass die Zutaten den erforderlichen bzw. gewünschten Gargrad (z. B. medium oder well done) erreicht haben.

Über die entsprechenden Programmtasten stehen Ihnen folgende Programme mit den dazugehörigen Einstellungen zur Verfügung.

Programm		Grillzeit	Temperatur
Steak – blutig		3 Minuten	160°C
Steak – medium/rosa		3 Minuten	180°C
Steak – durchgebraten		4 Minuten	200°C
Hähnchenschenkel		12Minuten	210°C
Hamburger-Patties		4 Minuten	210°C
Fisch		8 Minuten	220°C
Gemüse		10Min.	200°C
Spieße		7 Minuten	220°C

Um das Gerät mit den Programmen zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ein. Alle Tastensymbole leuchten, die Temperaturanzeige zeigt den voreingestellten Wert von 200°C und die Uhrzeitanzeige zeigt „00“.
2. Wählen Sie das gewünschte Programm durch Drücken der entsprechenden Programmtaste aus. Die voreingestellten Werte werden nun im jeweiligen Display angezeigt.
3. Durch Drücken der Power-Taste wird der Heizvorgang gestartet. Die Ein-/Aus-Taste leuchtet dauerhaft und der Heizvorgang beginnt.
4. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, legen Sie Ihre Zutaten auf die untere Grillplatte. Die Grillzeit beginnt dann herunterzuzählen.

Nach Ablauf der eingestellten Grillzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet die Heizfunktion ab. Dies wird durch das Blinken der Ein-/Aus-Taste angezeigt.

WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und weglegen! Stromschlaggefahr!



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Stromschlaggefahr!

HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

Zur Reinigung der Geräteaußenseite und des Grillthermometers verwenden Sie ein trockenes, leicht feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.

Anschließend gründlich trockenreiben.

Reinigung der Grillplatten:



Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Stromschlaggefahr!

Zur leichteren Reinigung sind die Grillplatten abnehmbar.



Lassen Sie das Gerät und die Grillplatten abkühlen vollständig, bevor Sie die Grillplatten reinigen. Verbrennungsgefahr!

Zur Reinigung der Grillplatten zunächst mit einer geeigneten weichen Bürste oder einem Pinsel grobe Speisereste entfernen, anschließend mit einem trockenen oder mäßig feuchten, gut ausgewrungenen Tuch nachwischen.

Grillplatten abnehmen

Zum Entnehmen der Grillplatten drücken Sie die jeweilige Entriegelungstaste und lösen die Platte vom Gerät.

Zum Wiedereinsetzen der Grillplatten führen Sie jede Platte mit den beiden Öffnungen in die dafür vorgesehenen Befestigungen und drücken sie anschließend vorne nach unten, bis sie hör- und spürbar einrastet.

Reinigen Sie die Grillplatten in warmem Wasser mit Spülmittel und spülen Sie sie anschließend gründlich mit klarem Wasser ab.

Trocknen Sie die Platten sorgfältig mit einem trockenen Tuch ab.



Alternativ können Sie die abgenommenen Grillplatten auch in der Spülmaschine reinigen.

Tropfschale reinigen



Entfernen Sie die Tropfschale nicht aus der Halterung am Gerät erst wieder auf Zimmertemperatur abgekühlt ist (samt Inhalt).

WARNUNG! Entnehmen Sie die Tropfschale vorsichtig aus der Gerätehalterung und entsorgen Sie den Inhalt fachgerecht.

Sie können die Tropfschale in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Anschließend mit klarem Wasser gründlich abspülen und trocknen lassen.



Alternativ können Sie die abgenommenen Grillplatten auch in der Spülmaschine reinigen.

Grillthermometer reinigen

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass nur die metallische Messnadel des Grillthermometers mit Flüssigkeit in Berührung kommt. Tauchen Sie das komplette Grillthermometer inklusive Anschlusskabel bzw. Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigen Sie die Messnadel des Grillthermometers mit Wasser und Spülmittel. Spülen Sie sie gründlich mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.

Zur Reinigung der gummierten Fläche und des Anschlusskabels verwenden Sie ein trockenes, leicht angefeuchtetes und gut ausgewrungenes Tuch.

Anschließend gründlich trocknen.

STÖRUNG UND BEHEBUNG

Störung:	Ursache:	Fix:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt zum Schutzkontakt Buchse angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in die Schutzkontaktsteckdose Kontaktbuchse.
Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.	Es gibt Schutzstoffe, die Korrosion verursachen bei Transport verhindern.	Einen Heizvorgang durchführen ohne Essen. Danach der leichte Rauch und Geruch Entwicklung verschwand.

Sollten Sie auf ein Problem stoßen, das hier nicht aufgeführt ist, kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Serviceabteilung. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse finden Sie auf der Garantiekarte. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240V~ Nennfrequenz: 50-60Hz Nennleistung: 1800-2200W Schutzklasse: I

Konformitätserklärungen



Die EU-Konformitätserklärung kann angefordert werden bei der Adresse auf der beiliegenden Garantiekarte angegeben. Mit dem CE-Zeichen gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen aller geltenden EG-Richtlinien.

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie Verpackungen getrennt. Kartons und Pappen kommen in die Altpapiertonne, Folien in die Recyclingtonne.

Alte Geräte entsorgen

(Gültig in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit getrennten Sammelsystemen für wiederverwertbare Materialien)

Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern es an einer dafür eingerichteten Sammelstelle, einem Recyclinghof oder einer Entsorgungseinrichtung abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

Batterien und Akkumulatoren, die nicht fest im Elektro- oder Elektronikgerät eingeschlossen sind und ohne Beschädigung entnommen werden können, müssen an einer Sammelstelle vom Gerät getrennt und fachgerecht entsorgt werden. Gleiches gilt für Leuchtmittel, die ohne Beschädigung entnommen werden können.

Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie Abfälle ordnungsgemäß.

قراءة دليل الاستخدام والاحتفاظ به

يرافق دليل الاستخدام هذا جهاز الشواء الكهربائي ويحتوي على معلومات مهمة حول التركيب والاستخدام. يرجى قراءة دليل الاستخدام بعناية، وخاصة تعليمات السلامة، قبل استخدام الجهاز. قد يؤدي عدم الالتزام بهذا الدليل إلى حدوث إصابات خطيرة أو أضرار بالجهاز. يعتمد هذا الدليل على المعايير واللوائح المعمول بها داخل الاتحاد الأوروبي. عند استخدام الجهاز خارج الاتحاد الأوروبي، يرجى مراعاة القوانين والإرشادات المحلية الخاصة بكل دولة. احفظ دليل الاستخدام للرجوع إليه مستقبلاً. وفي حال تسليم الجهاز إلى طرف آخر، يجب تسليم هذا الدليل معه.

شرح الرموز والمعلومات الإضافية

يرجى قراءة واتباع تعليمات التشغيل

تحذير ⚠

تشير هذه العلامة إلى تحذيرات مهمة تتعلق بالإصابات أو الأضرار المادية

ملاحظة i

تشير هذه العلامة إلى معلومات وتعليمات مهمة

CE: علامة المطابقة

تشير المنتجات التي تحمل هذا الرمز إلى توافقها مع متطلبات توجيهات الاتحاد الأوروبي ذات الصلة

إنتبه – أسطح ساخنة ⚠

قد تصبح أجزاء من جهاز الشواء ساخنة جداً أثناء التشغيل، مما قد يسبب الحروق

يشير هذا الرمز إلى تعليمات خاصة بالتخلص من الأجهزة القديمة ♻

السلامة

الاستخدام المخصص

تم تصميم جهاز الشواء الكهربائي هذا فقط لتحضير وشواء الأطعمة المناسبة

الجهاز غير مخصص للاستخدام التجاري، وإنما للاستخدام المنزلي فقط. كما أنه غير مخصص للاستخدام

في مطابخ الموظفين داخل المتاجر أو المكاتب أو المناطق التجارية الأخرى

في المزارع

من قبل النزلاء في الفنادق أو الموتيلات أو أماكن الإقامة المشابهة

أي استخدام آخر أو أي تعديل على الجهاز يعتبر استخداماً غير مخصص ويمنع منعاً باتاً. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام أو التشغيل غير الصحيح

تعليمات السلامة

تحذير ⚠

يرجى قراءة واتباع جميع تعليمات السلامة التالية بعناية. قد يؤدي عدم الالتزام بها إلى مخاطر كبيرة تشمل الإصابات والأضرار المادية وتلف الجهاز

مخاطر على الأطفال والأشخاص ذوي القدرات المحدودة

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من يتقصرهم الخبرة والمعرفة، بشرط أن يكونوا تحت الإشراف أو قد تلقوا تعليمات حول الاستخدام الآمن للجهاز وفهموا المخاطر الناتجة عنه
- لا يجوز للأطفال إجراء أعمال التنظيف أو الصيانة إلا إذا كانوا بعمر 8 سنوات أو أكثر وتحت إشراف
- يجب إبقاء الجهاز وكابلات الطاقة بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات
- لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز
- لا يدرك الأطفال المخاطر الناتجة عن التعامل مع الأجهزة الكهربائية، لذلك يجب استخدام الجهاز وتخزينه بعيداً عن متناول الأطفال
- لا تترك كابل الطاقة متدلياً بحيث يمكن سحبه بسهولة
- احفظ مواد التغليف بعيداً عن الأطفال، حيث يوجد خطر الاختناق

مخاطر التعامل مع الأجهزة الكهربائية

- قم بتوصيل الجهاز فقط بمقبس كهربائي موزع ومثبت بشكل صحيح، وبجهد مطابق للمذكور على لوحة البيانات
- إذا تعرض كابل الكهرباء للتلف، فيجب استبداله فقط من قبل مركز خدمة معتمد أو فني مختص لتجنب المخاطر
- تأكد من أن المقبس الكهربائي قريب من الجهاز ويسهل الوصول إليه لفصل الجهاز بسرعة عند حدوث عطل
- يجب إجراء الإصلاحات فقط من قبل مراكز خدمة معتمدة. الإصلاح غير الصحيح قد يشكل خطراً على المستخدم
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل
- لا تقم بتوصيل عدة أجهزة كهربائية بنفس المقبس في الوقت نفسه لتجنب خطر التحميل الزائد
- لا تغمر الجهاز بالماء أبداً ولا تستخدمه في الهواء الطلق أو تحت المطر أو الرطوبة. خطر الصعق الكهربائي
- إذا سقط الجهاز في الماء، افصل القابس الكهربائي أولاً ثم أخرج الجهاز من الماء. لا تستخدمه مرة أخرى قبل فحصه من قبل مركز خدمة معتمد
- افصل الجهاز دائماً من الكهرباء عند عدم الاستخدام أو قبل التنظيف أو عند حدوث خلل. لا تسحب الكابل مباشرة عند فصل القابس
- لا تضع الكابل أو الجهاز على أسطح ساخنة أو بالقرب من مصادر الحرارة
- احرص على عدم ملامسة الكابل للأجسام الحادة أو الساخنة
- لا تثن الكابل أو تلفه حول الجهاز، لأن ذلك قد يؤدي إلى تلفه
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت يدك مبتلئين أو إذا كنت واقفاً على أرضية رطبة
- لا تحاول فتح الجهاز أو إدخال أجسام معدنية بداخله. خطر الصعق الكهربائي

مخاطر أثناء تشغيل جهاز الشواء

- ضع الجهاز على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة وغير قابل للانزلاق
- لا تضع الجهاز مباشرة بجانب الجدران أو تحت الخزائن لتجنب تراكم الحرارة
- لا تقم بتغطية الجهاز أثناء التشغيل
- احفظ على مسافة آمنة كافية من المواد القابلة للاشتعال أو الذوبان. خطر الحريق

- قد تصبح أجزاء الجهاز مثل الهيكل والواح الشواء ساخنة جدًا أثناء التشغيل. لا تلمس الأسطح الساخنة بيديك العاريتين.
- استخدم المقابض المخصصة وقفازات مقاومة للحرارة عند الاستخدام.
- إقد يخرج بخار ساخن عند فتح أو إغلاق الغطاء. خطر الحروق.
- لا تحرك الجهاز أثناء سخونته أو عند وجود أطعمة أو سوائل ساخنة بداخله.
- اترك الجهاز ليبرد تمامًا قبل تنظيفه أو تخزينه.
- استخدم فقط الملحقات الأصلية المخصصة للجهاز. استخدم ملحقات غير أصلية قد يؤدي إلى مخاطر أو تلف الجهاز وإلغاء الضمان.
- استخدم الجهاز فقط لتحضير الأطعمة المناسبة.
- لا تضع أطعمة كبيرة جدًا داخل الجهاز.
- لا تضيف الماء إلى الزيت أو الدهون الساخنة.
- ضع الجهاز على سطح مقاوم للدهون وسهل التنظيف.
- لا تستخدم أدوات أو مواد تنظيف حادة أو كاشطة حتى لا تتلف الطبقة غير اللاصقة.
- اترك الجهاز وجميع الملحقات لتبرد حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل التنظيف.
- افصل الجهاز دائمًا عن الكهرباء عند عدم الاستخدام.
- لا تستخدم الجهاز مع مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- نظف الأسطح والأجزاء التي تلامس الطعام بعد كل استخدام.
- تأكد من عدم دخول أي سوائل إلى داخل الجهاز.

قبل الاستخدام الأول

- **تحذير!**
- بعد فتح العبوة، تحقق من اكتمال الجهاز وعدم وجود أي أضرار ناتجة عن النقل. إذا لاحظت أي ضرر، لا تستخدم الجهاز وتواصل مع خدمة العملاء.
- يتم تغليف الجهاز وملحقاته لحمايتها أثناء النقل.
- أخرج الجهاز بعناية من العبوة.
- أزل جميع مواد التغليف.
- قم بتنظيف الجهاز وجميع الملحقات لإزالة بقايا الغبار الناتجة عن التغليف.
- قد تظهر رائحة خفيفة أو دخان بسيط أثناء أول عملية تسخين، وهذا أمر طبيعي وسيختفي بعد وقت قصير. لا يعتبر ذلك عطلًا في الجهاز. تأكد فقط من وجود تهوية جيدة، مثل فتح نافذة.
- قبل استخدام الجهاز لأول مرة.
- قم بتسخين الجهاز فارغًا لمدة حوالي 5 دقائق على أعلى درجة حرارة لإزالة أي بقايا تصنيع من ألواح الشواء.
- ضع الجهاز بالقرب من مقبس كهربائي موزع بسهولة الوصول إليه.
- تأكد من أن السطح مستو وجاف ومقاوم للحرارة وغير قابل للانزلاق.
- "قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء وشغله كما هو موضح في قسم "استخدام الجهاز".
- إذا لم يعمل الجهاز، يرجى الرجوع إلى قسم "الأعطال والحلول".
- بعد الانتهاء.
- أوقف تشغيل الجهاز.
- افصل القابس الكهربائي.
- اترك الجهاز يبرد تمامًا حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة.
- "نظف الجهاز كما هو موضح في قسم "التنظيف والصيانة".

استخدام الجهاز

تحذير!

- توخَّ الحذر أثناء الشواء وعند فتح الغطاء، فقد يخرج بخار ساخن يسبب الحروق.
- لا تلمس الجهاز أو الملحقات إلا باستخدام المقابض المخصصة لذلك، واستخدم دائمًا قفازات مقاومة للحرارة.
- لا تلمس الأسطح الساخنة بيديك العاريتين، فقد يصبح الجهاز والملحقات ساخنة جدًا أثناء التشغيل.
- حتى عند فتح الغطاء، تبقى منطقة التسخين ساخنة، لذلك يجب توخي الحذر لتجنب الحروق أو الأضرار المادية.
- لا تستخدم أدوات معدنية أو حادة لإزالة أو تقليب الطعام. استخدم فقط ملعقة مقاومة للحرارة مصنوعة من الخشب أو البلاستيك.
- لا تقطع الطعام فوق ألواح الشواء حتى لا تتلف الطبقة غير اللاصقة.
- يمكن فتح الغطاء بالكامل للخلف للحصول على مساحة شواء أكبر.
- يحتوي الجهاز على صينية لتجميع السوائل مثل الدهون أو عصارة الطعام أثناء الشواء.
- تأكد دائمًا من إدخال صينية التجميع بشكل صحيح قبل الاستخدام، حيث تتدفق السوائل الزائدة عبر فتحات التصريف إلى الصينية. قم بتفريغ الصينية في الوقت المناسب لتجنب الانسكاب.
- بالإضافة إلى الإعدادات البدئية، يحتوي الجهاز على برامج مسبقة يمكن اختيارها من خلال أزرار البرامج.

تشغيل جهاز الشواء

للتشغيل الجهاز، اتبع الخطوات التالية

- ضع الجهاز بالقرب من مقبس كهربائي موزع بسهولة الوصول إليه.
- لا تضع كمية كبيرة من الطعام على ألواح الشواء. يجب ترك مسافة كافية بين المكونات المختلفة.
- لا تضع الطعام قريبًا جدًا من حواف ألواح الشواء.
- تأكد من أن السطح مستو وجاف وغير قابل للانزلاق ومقاوم للحرارة.
- يجب أن يكون السطح مقاومًا للدهون وسهل التنظيف، لأن تناثر الدهون أثناء الشواء قد يحدث أحيانًا.
- عند شواء اللحوم، يُنصح بعدم وضعها مباشرة على الشواية بعد إخراجها من الثلاجة، لأن اللحوم الباردة جدًا قد تطلق الكثير من السوائل عند التسخين.
- المفاجئ. للحصول على أفضل نتائج، يُفضل إخراج اللحم من الثلاجة قبل الشواء بحوالي 20 إلى 25 دقيقة.

ملاحظة حول توزيع الحرارة

بسبب تصميم الجهاز، تكون قوة التسخين في المنطقة الخلفية الوسطى من ألواح الشواء أقل قليلاً. لذلك يُنصح باستخدام هذه المنطقة للأطعمة الرقيقة أو التي تحتاج إلى وقت طهي أقصر. قد تحتاج الأطعمة الموضوعة في هذه المنطقة إلى وقت إضافي يتراوح بين دقيقتين إلى ثلاث دقائق للوصول إلى درجة النضج المطلوبة. يمكن أيضاً استخدام الجهاز لتحميص الساندويشات.

منزلق التحرير

يوجد على جانب الجهاز منزلق تحرير يمكن ضبطه على عدة أوضاع مختلفة.

الوضع غير المقل

في هذا الوضع يبقى غطاء الجهاز غير مقل ويمكن فتحه حتى حوالي 90 درجة.

الوضع المقل

عند إغلاق الغطاء بدون وجود طعام داخل الجهاز، يمكن تثبيت الغطاء في هذا الوضع لتسهيل النقل أو التخزين.

V إلى I الأوضاع من

تسمح هذه الأوضاع بضبط المسافة بين لوحى الشواء العلوي والسفلي.

يمثل أصغر مسافة I الوضع •

يمثل أكبر مسافة قابلة للتثبيت V الوضع •

تساعد هذه الوظيفة على منع ضغط الغطاء بالكامل على الطعام، وهي مفيدة بشكل خاص للأطعمة الطرية مثل السمك.

التشغيل العام

عند توصيل الجهاز بالكهرباء، ستضيء جميع الرموز والمؤشرات الموجودة على لوحة التحكم لفترة قصيرة.

بشكل يوضح على شاشة الحرارة، وسيضيء زر التشغيل والإيقاف "OFF"، بعد ذلك ستظهر كلمة

بعد فترة قصيرة "OFF"، إذا لم يتم إجراء أي إعدادات إضافية، ستختفي كلمة

لأسباب تتعلق بالسلامة، يقوم الجهاز بإيقاف التشغيل تلقائياً أو الانتقال إلى وضع الاستعداد بعد حوالي ساعة من آخر إعداد تم استخدامه

على الشاشة "OFF"، عندها يصدر الجهاز إشارة صوتية وتظهر كلمة

يمكن ضبط درجة الحرارة بين

80°C 220 °C

كما يحتوي الجهاز على وظيفة مؤقت تسمح بضبط وقت الشواء من

إلى 60 دقيقة 1

يمكنك إيقاف تشغيل الجهاز في أي وقت من خلال الضغط المطول على زر التشغيل/الإيقاف

ملاحظة

يمكن إيقاف عملية التسخين مؤقتاً في أي وقت عبر الضغط على زر التشغيل/الإيقاف، وعندها سيبدأ الزر بالوميض

ضبط درجة الحرارة بدون استخدام المؤقت

1. قم بتشغيل الجهاز بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف

2. "بينما تعرض شاشة الوقت 00"، ستضيء جميع الرموز، وستعرض شاشة الحرارة القيمة الافتراضية 200

3. اضبط على زر درجة الحرارة للدخول إلى وضع ضبط الحرارة. ستبدأ شاشة الحرارة بالوميض

4. °C. استخدم زر التخميض أو الزيادة لضبط درجة الحرارة بفواصل 5 درجات مئوية، أو اتركها على القيمة الافتراضية 200

5. بعد لحظات، ستظهر درجة الحرارة المحددة بشكل ثابت على الشاشة

نصيحة

عند الضغط المستمر على زر الزيادة أو التخميض، ستغير الحرارة تدريجياً بفواصل 5 درجات مئوية

6. أثناء عملية الضبط، يوميض زر التشغيل/الإيقاف

7. اضبط على زر التشغيل/الإيقاف لبدء التسخين. سيضيء الزر بشكل مستمر وتبدأ عملية التسخين

أثناء التسخين، ستوميض درجة الحرارة المعروضة. وعند الوصول إلى الحرارة المطلوبة، ستثبت القيمة على الشاشة

إذا انخفضت الحرارة لاحقاً عن القيمة المحددة، سيبدأ الجهاز بالتسخين مرة أخرى وستعود الشاشة إلى الوميض

ضبط وقت الشواء (وظيفة المؤقت)

1. قم بتشغيل الجهاز بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف

2. "بينما تعرض شاشة الوقت 00"، ستضيء جميع الرموز، وستعرض شاشة الحرارة القيمة الافتراضية 200

3. اضبط درجة الحرارة المطلوبة كما هو موضح في القسم السابق

4. اضبط على زر الوقت للدخول إلى وضع الوقت. ستبدأ شاشة الوقت بالوميض

5. استخدم زر التخميض أو الزيادة لضبط وقت الشواء بفواصل دقيقة واحدة

6. بعد لحظات، سيظهر الوقت المحدد بشكل ثابت على الشاشة

نصيحة

عند الضغط المستمر على زر الزيادة أو التخميض، سيغير الوقت تدريجياً بفواصل دقيقة واحدة

7. أثناء عملية الضبط، يوميض زر التشغيل/الإيقاف

8. اضبط على زر التشغيل/الإيقاف لبدء عملية التسخين. سيضيء الزر بشكل مستمر وتبدأ عملية التسخين

ملاحظة مهمة

لن يبدأ العد التنازلي لوقت الشواء إلا بعد وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المحددة

عند انتهاء وقت الشواء المحدد

• يصدر الجهاز إشارة صوتية

• ويتم إيقاف وظيفة التسخين

• ويبدأ زر التشغيل/الإيقاف بالوميض

الشواء من جهة واحدة

يمكن استخدام جهاز الشواء كشواية طاولة للشواء من جهة واحدة

نُوصى هذه الطريقة للأطعمة الطرية أو غير السمكية مثل الخضروات، أو عند الحاجة إلى مساحة شواء أكبر

ملاحظة:

يوجد دعامتان على جانبي المقيض. يجب رفعهما بالكامل إلى الوضع العلوي قبل فتح الغطاء أو طيه للخلف. تساعد هذه الدعامات على تثبيت الغطاء عند فتحه أفقيًا.

خطوات الشواء من جهة واحدة

1. قم بتحريك الدعامتين إلى الوضع العلوي حتى التوقف الكامل.
2. افتح غطاء الجهاز عموديًا حتى النهاية.
3. اضغط على زر التحرير الموجود على جانب المفصلة اليمنى.
4. قم بإرجاع الغطاء إلى الخلف بحيث تصبح ألواح الشواء العلوية والسفلية سطح شواء واحدًا.
5. قم بتوصيل الجهاز بمقبس كهربائي مؤرض.
6. "شغل الجهاز واضبط درجة الحرارة المطلوبة، وإذا لزم الأمر، وقت الشواء كما هو موضح في قسم "التشغيل العام".
7. قبل وضع الطعام، قم بدهن ألواح الشواء بكمية قليلة من الزبدة أو المارجرين أو الزيت النباتي المقاوم للحرارة.
8. ابدأ عملية التسخين.
9. عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ستبقى شاشة الحرارة مضاءة بشكل ثابت، وسيبدأ العد التنازلي إذا تم ضبط المؤقت.
10. ضع الطعام على ألواح الشواء.
11. قم بتقليب الطعام حسب الحاجة.

ملاحظة:

تأكد دائمًا من إدخال صينية تجميع الدهون بالكامل وبشكل صحيح حتى تتمكن السوائل من التدفق عبر فتحات التصريف إلى الصينية.

الشواء من الجهتين

توفر هذه الطريقة أفضل النتائج للحوم والأسماك والسندويشات وغيرها، حيث يتم الشواء من الجهتين دون الحاجة إلى تقليب الطعام.

خطوات الشواء من الجهتين

1. قم بتوصيل الجهاز بمقبس كهربائي مؤرض.
2. شغل الجهاز واضبط درجة الحرارة المطلوبة ووقت الشواء إذا لزم الأمر.
3. افتح الغطاء باستخدام المقيض.
4. قبل وضع الطعام، قم بدهن ألواح الشواء بكمية قليلة من الزبدة أو المارجرين أو الزيت النباتي المقاوم للحرارة.
5. ابدأ عملية التسخين.
6. عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ستبقى شاشة الحرارة مضاءة بشكل ثابت، وسيبدأ العد التنازلي إذا تم ضبط المؤقت.
7. ضع الطعام على لوح الشواء السفلي.
8. أغلق الغطاء باستخدام المقيض فقط.
9. عند إغلاق الغطاء، تتكيف المسافة بين ألواح الشواء تلقائيًا مع سمك الطعام حتى حوالي 4-5 سم.
10. يمكن أن يتحرك الغطاء ضمن نطاق معين ليتمكن من التكيف مع الطعام، مما يساعد على توزيع الضغط بشكل متساوٍ على السطح العلوي.
11. كما يمكن ضبط مسافات مختلفة بين ألواح الشواء باستخدام منزلق التحرير.
12. عندما يصل الطعام إلى درجة النضج المطلوبة، افتح الغطاء باستخدام المقيض.
13. قم بإزالة الطعام باستخدام ملعقة مقاومة للحرارة مصنوعة من الخشب أو البلاستيك.
14. إذا احتاج بعض الطعام إلى وقت إضافي، أغلق الغطاء مرة أخرى واتركه حتى يصل إلى النتيجة المطلوبة.
15. بعد كل استخدام
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز.
- وافصل القابض الكهربائي.
- واترك الجهاز يبرد تمامًا قبل التنظيف أو التخزين.

مقياس حرارة الشواء

تحذير!

توَّخَّ الحذر عند استخدام مقياس حرارة الشواء، فإبرة القياس حادة جدًا وقد تسبب الإصابة. لقد أصبح مقياس الحرارة أو إبرة القياس ساخنين بعد الاستخدام. خطر الحروق والإصابة. يحتوي الجهاز على مقياس حرارة للشواء يمكن توصيله بالجهاز لقياس درجة الحرارة الداخلية للطعام أثناء الشواء. يمكنك أيضًا ضبط درجة حرارة داخلية مستهدفة، وعند الوصول إليها:

- يصدر الجهاز إشارة صوتية.
- ويتم إيقاف وظيفة التسخين تلقائيًا.

ملاحظة:

عند استخدام مقياس الحرارة مع تحديد درجة حرارة مستهدفة، لا يمكن استخدام المؤقت أو البرامج المسبقة في الوقت نفسه. إذا كنت ترغب باستخدام المؤقت أو البرامج الجاهزة، فسيعمل مقياس الحرارة فقط لعرض درجة الحرارة الحالية للطعام.

استخدام مقياس حرارة الشواء

1. قم بإزالة مقياس الحرارة وكابل التوصيل من حجرة التخزين الموجودة بالجهاز.
2. قم بتوصيل قابس مقياس الحرارة بمنفذ التوصيل المخصص في الجهاز.
3. ستضيء شاشة مقياس الحرارة وتعرض درجة الحرارة الحالية.
4. أدخل إبرة القياس داخل الطعام المراد شويه.
5. لضبط درجة الحرارة المستهدفة، اضبط على زر مقياس الحرارة.
6. ستبدأ الشاشة بالوميض، ويمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام زر الزيادة أو التقليل بفواصل 1 درجة مئوية.

نصيحة:

- عند الضغط المستمر على زر الزيادة أو التقليل، ستغير درجة الحرارة تدريجيًا بفواصل 1 درجة مئوية.
- أدخل إبرة القياس في أعقق نقطة ممكنة داخل الطعام، ويفضل أن تكون في المنتصف بعيدًا عن السطح العلوي أو السفلي.
- بعد انتهاء التسخين المسبق ووصول الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة، ضع الطعام على لوح الشواء وأغلق الغطاء إذا لزم الأمر.
- عند وصول درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى القيمة المحددة.
- يصدر الجهاز إشارة صوتية.
- ويتم إيقاف التسخين تلقائيًا.

قم بإزالة الطعام فورًا لتجنب استمرار الطهي بسبب الحرارة المتبقية . 10.

أزل إبرة القياس من الطعام . 11.

بعد الاستخدام

- قم بتنظيف مقياس الحرارة بعد أن يبرد
- ثم خزنه في الحجرة المخصصة داخل الجهاز

البرامج المسبقة

بالإضافة إلى الإعدادات اليدوية، يحتوي الجهاز على برامج شواء مسبقة

بعد اختيار البرنامج

- يتم ضبط درجة الحرارة تلقائيًا
- ويتم ضبط وقت الشواء تلقائيًا
- وكل ما عليك هو بدء التشغيل

ملاحظة مهمة

لن يبدأ العد التنازلي لوقت الشواء إلا بعد انتهاء مرحلة التسخين المسبق ووصول الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة

يُصبح بوضع الطعام على ألواح الشواء فقط بعد اكتمال التسخين المسبق

يجب استخدام البرامج المسبقة للشواء من الجهتين فقط

إعدادات البرامج هي قيم إرشادية فقط، حيث تعتمد النتيجة النهائية على

- نوع الطعام
- الحجم
- الكمية
- السماكة

• درجة حرارة الطعام قبل الطهي

- والتفضيلات الشخصية

لذلك تأكد دائمًا من وصول الطعام إلى درجة النضج المطلوبة قبل تناوله

البرامج المتوفرة

(Rare) ستيك نادر

مدة الشواء: 3 دقائق

°C 160 درجة الحرارة:

(Medium) ستيك متوسط

مدة الشواء: 3 دقائق

°C 180 درجة الحرارة:

(Well Done) ستيك ناضج جيدًا

مدة الشواء: 4 دقائق

°C 200 درجة الحرارة:

أفخاذ دجاج

مدة الشواء: 12 دقيقة

°C 210 درجة الحرارة:

قطع هامبرغر

مدة الشواء: 4 دقائق

°C 210 درجة الحرارة:

سمك

مدة الشواء: 8 دقائق

°C 220 درجة الحرارة:

خضروات

مدة الشواء: 10 دقائق

°C 200 درجة الحرارة:

أسياخ

مدة الشواء: 7 دقائق

°C 220 درجة الحرارة:

استخدام البرامج المسبقة

1. قم بتشغيل الجهاز بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف

2. "بينما تعرض شاشة الوقت °C 00، ستضيء جميع الرموز، وستظهر درجة الحرارة الافتراضية 200

3. اختر البرنامج المطلوب باستخدام زر البرنامج المناسب

4. ستظهر القيم المحددة مسبقًا على الشاشة

5. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لبدء التسخين

6. سيضيء الزر بشكل مستمر وتبدأ عملية التسخين

7. بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، ضع الطعام على لوح الشواء السفلي

8. سيبدأ العد التنازلي لوقت الشواء تلقائيًا

عند انتهاء وقت الشواء

- يصدر الجهاز إشارة صوتية
- ويتم إيقاف التسخين
- ويبدأ زر التشغيل/الإيقاف بالوميض

التنظيف والصيانة

تحذير ⚠

افصل القابس الكهربائي دائماً قبل التنظيف
إترك الجهاز يبرد تماماً قبل تنظيفه أو تخزينه. خطر الصق الكهربائي
تأكد من عدم دخول أي سوائل إلى داخل الجهاز
لا تغمر الجهاز بالماء أبداً

ملاحظة

لا تستخدم مواد تنظيف قوية أو كاشطة أو أدوات حادة أثناء التنظيف
لتنظيف الجزء الخارجي للجهاز ومقياس الحرارة
استخدم قطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً ومعصورة جيداً
ثم جفف الجهاز جيداً

تنظيف ألواح الشواء

ألواح الشواء قابلة للإزالة لتسهيل التنظيف

تحذير ⚠

إترك الجهاز والألواح لتبرد تماماً قبل التنظيف. خطر الحروق
قم أولاً بإزالة بقايا الطعام باستخدام فرشاة ناعمة مناسبة
بعد ذلك

- امسح الألواح بقطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً ومعصورة جيداً
- إزالة ألواح الشواء
 - اضغط على زر التحرير الخاص بكل لوح
 - ثم قم بإزالة اللوح من الجهاز
 - إعادة تركيب الألواح
- أدخل الفتحات في نقاط التثبيت المخصصة
- ثم اضغط على الجهة الأمامية حتى يثبت اللوح في مكانه بشكل صحيح
- يمكن تنظيف الألواح
 - بالماء الدافئ وسائل التنظيف
 - أو داخل غسالة الصحون
- بعد التنظيف
 - اشطف الألواح جيداً بالماء النظيف
 - وجففها بعناية باستخدام قطعة قماش جافة

تنظيف صينية تجميع الدهون

تحذير ⚠

لا تقم بإزالة صينية الدهون حتى تبرد تماماً إلى درجة حرارة الغرفة
قم بإزالة الصينية بحذر والتخلص من محتوياتها بشكل صحيح
يمكن تنظيف الصينية

- بالماء الدافئ وسائل التنظيف
- ثم شطفها بالماء النظيف
- وتركها حتى تجف بالكامل

تنظيف مقياس حرارة الشواء

ملاحظة

يجب أن تلامس السوائل فقط إبرة المقياس المعدنية
لا تغمر مقياس الحرارة بالكامل أو الكابل أو القابس بالماء أو أي سوائل أخرى
قم بتنظيف إبرة المقياس باستخدام الماء وسائل التنظيف، ثم اشطفها جيداً وتركها حتى تجف بالكامل
لتنظيف الجزء المطاطي والكابل
استخدم قطعة قماش رطبة قليلاً ومعصورة جيداً
ثم جففهما جيداً

الأعطال والحلول

الجهاز لا يعمل

السبب المحتمل

القابس غير موصل بالكهرباء

الحل

قم بتوصيل القابس بمقبس كهربائي مؤرض بشكل صحيح

ظهور دخان أو رائحة خفيفة عند أول استخدام

السبب المحتمل

وجود بقايا مواد حماية أو تصنيع

الحل

قم بتشغيل الجهاز فارغاً لفترة قصيرة، وستختفي الرائحة أو الدخان بعد ذلك
إذا واجهت مشكلة غير مذكورة هنا، يرجى التواصل مع خدمة العملاء

البيانات الفنية

الجهد الكهربائي:

220-240V~

التردد:

50-60Hz

القدرة:

1800-2200W

فئة الحماية:

بيانات المطابقة

يمكن طلب شهادة المطابقة الأوروبية من العنوان الموجود على بطاقة الضمان المرفقة
تتوافق مع جميع توجيهات الاتحاد الأوروبي المعمول بها CE المنتجات التي تحمل علامة

التخلص من مواد التغليف

يجب التخلص من مواد التغليف بشكل منفصل

- الورق والكرتون في حاويات الورق
- والأغلفة البلاستيكية في حاويات إعادة التدوير

التخلص من الأجهزة القديمة

لا يجوز التخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة مع النفايات المنزلية
EU/يُشير هذا الرمز إلى أن الجهاز يخضع لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2012/19
عند انتهاء عمر الجهاز

- يجب تسليمه إلى مركز تجميع أو إعادة تدوير مخصص
 - وليس رميه مع النفايات المنزلية العادية
- يجب أيضًا التخلص من البطاريات أو المصابيح القابلة للإزالة بشكل صحيح وفي الأماكن المخصصة لذلك
حافظ على البيئة وتخلص من النفايات بطريقة صحيحة

mawaa®

Imported by
LEFEX GmbH
Parkring 49a
68159 Mannheim
www.mawaa.de
support@mawaa.de

