

MANUALE D'USO

GRIGLIA MULTIFUNZIONE

IT

USER MANUAL

MULTIUSE GRILL

EN

MANUEL D'UTILISATION

GRILLE MULTIFONCTION

FR

BEDIENUNGSHANDBUCH

MULTIFUNKTIONSGRILL

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

MULTIFUNCTIONELE GRILL

NL

MANUAL DE USO

PARRILLA MULTIFUNCIÓN

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

GRELHADOR MULTIFUNÇÃO

PT

BRUKSANVISNING

MULTIFUNKTIONSGRILL

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

RU

BRUGERVEJLEDNING

UNIVERSALGRILL

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRILL WIELOFUNKCYJNY

PL

KÄYTTÖOPAS

MONITOIMIGRILLI

FI

BRUKSANVISNING

BORDGRILL

NO

دليل المستخدم

شواية متعددة الاستخدامات

AR



Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador
Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen
/ Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /
Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving /
Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis /
Kuvaus / Beskrivelse / الوصف



Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad
/ Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о
безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa
/ Turvallisuuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad
/ Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о
безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa
/ Turvallisuuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie /
Información / Informação / Information / Информация / Information /
Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling /
Sugerencia / Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /
Neuvo / Forslag / اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración e diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

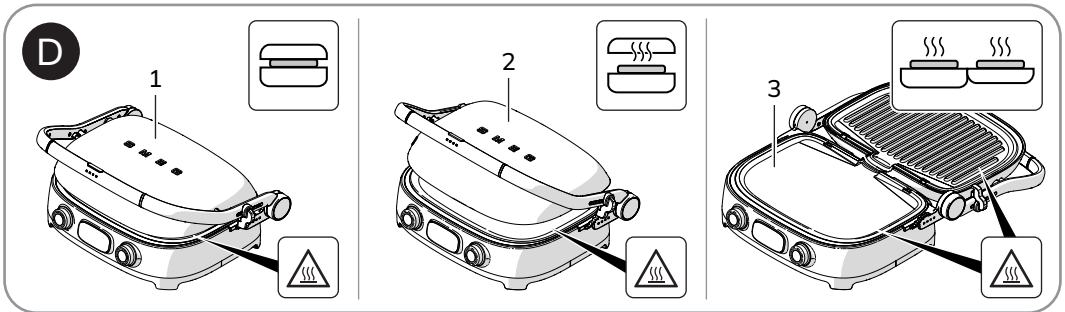
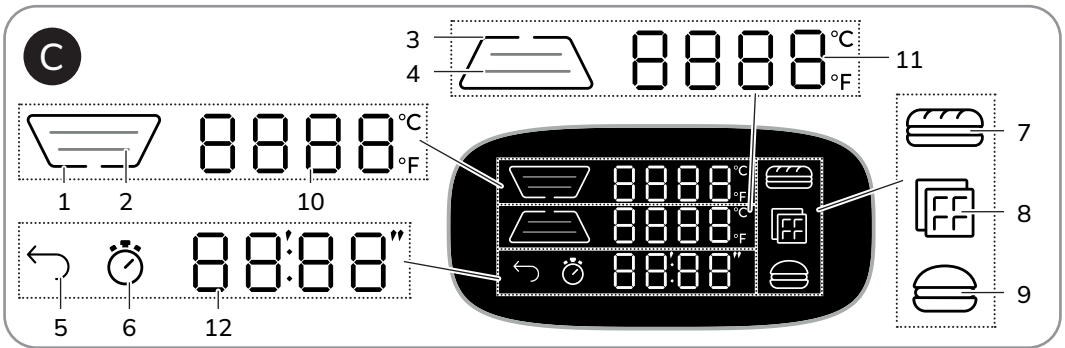
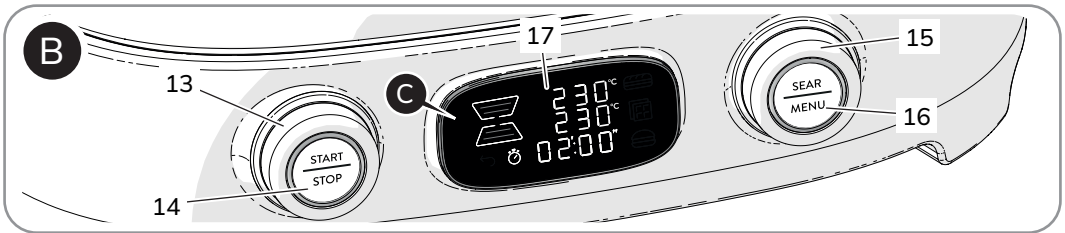
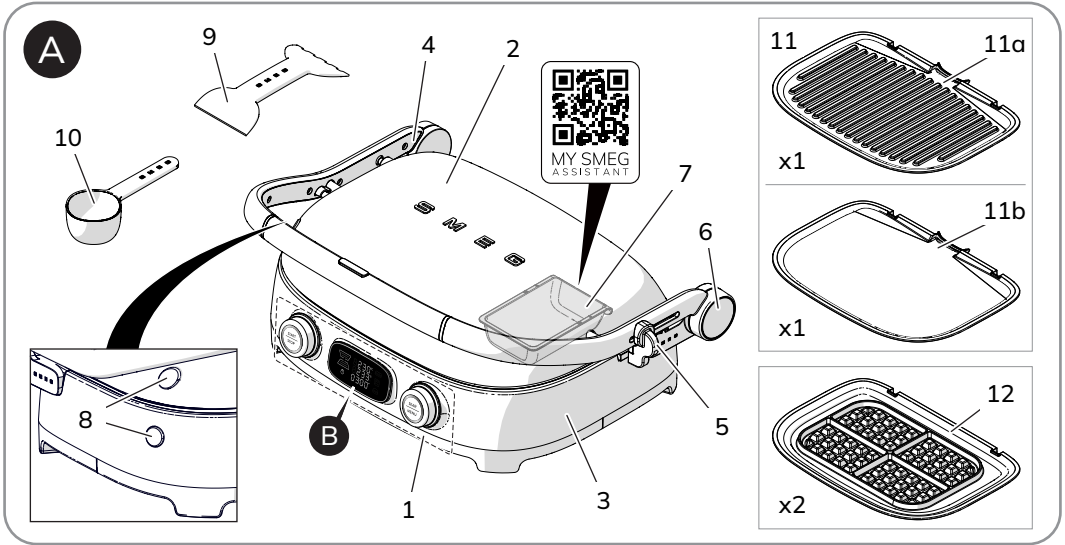
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsener.

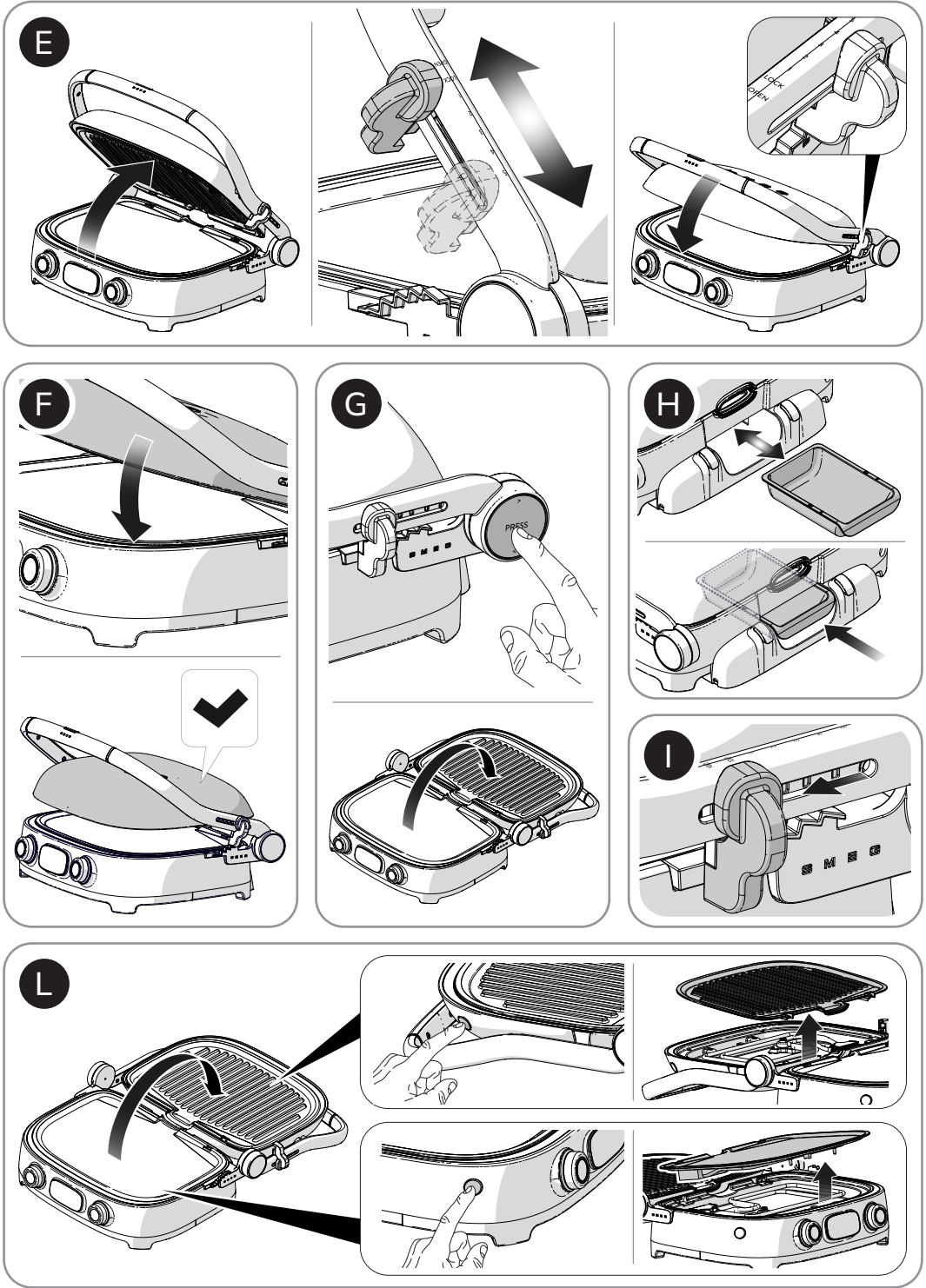
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywnie badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwu mogły w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقوقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.







1 Anleitung

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die gesamte Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

1.1 Zweckbestimmung



- Das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden.
- Das Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten oder ähnlichem bestimmt, wie:
 - Im Küchenbereich für das Geschäftspersonal, in Büros und in anderen Arbeitsbereichen.
 - Agrotourismen;
 - Von Hotel- und Moteltästen und in Wohnkomplexen.
 - Bed and Breakfasts.

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und das Versäumnis, die Anweisungen für den Multifunktionsgrill zu lesen, kann zu einer unsachgemäßen Verwendung des Gerätes und damit zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es entwickelt wurde. Eine unsachgemäße Verwendung kann Verletzungen zur Folge haben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.



HINWEIS: Das Gerät nicht im Freien installieren/einsetzen. Das Gerät in geschlossenen Räumen und vor Witterungseinflüssen geschützt verwenden.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise für eine sichere Verwendung des Gerätes befolgen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Gerät und seine Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten. Die Heizelemente während des Betriebs des Gerätes nicht berühren.
- Beim Verstellen von Speisen die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme / Brand mit Wasser zu löschen: Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese beaufsichtigt und über die sichere Verwendung des Gerätes und die mit ihm verbundenen Gefahren angewiesen sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer ausgeführte Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät und dem Netzkabel fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Unbeaufsichtigten Kindern untersagen, das Gerät zu reinigen oder zu warten.
- Den Garvorgang stets überwachen. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.



Anleitung

- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können.
- Besonders vorsichtig vorgehen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Platten gießen.
- Das Gerät und seine Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs des Gerätes nicht berühren.
- Das Gerät während des Gebrauchs versetzen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen lassen. Die Innenplatten und Heizelemente nicht berühren, sie können sehr heiß sein. Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen!
- Das Gerät erst dann verstauen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Entzündbare Materialien nicht in der Nähe des Gerätes verwenden oder aufbewahren.
- Keine Spraydosen in der Nähe des Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Nur Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen, in gutem Zustand sind und einen geeigneten Querschnitt aufweisen.

1.3 Hinweise zu diesem Gerät

- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Bei der Reinigung von Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Gerätes verwenden.
- Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Gerätes zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Kunststoff zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine Lebensmittel garen, die mit Plastikfolie, Alufolie oder Stanniol umwickelt sind.
- Den Türgriff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in den für die Platten vorgesehenen Aufnahmen stecken bleiben.
- Das Gerät auf einer stabilen horizontalen Oberfläche verwenden.
- Keine Flüssigkeiten auf den Netzstecker und die Basisstation verschütten.
- Vor jedem beliebigen Eingriff auf das Gerät muss dieses von der Stromversorgung getrennt werden.



Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Standby-Modus

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Gerätes im Aus-Zustand/Standby-Modus finden Sie unter „www.smeg.com“ auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

1.4 Anschluss des Gerätes

Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung und -frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes übereinstimmen.

Im Falle einer mangelnden Kompatibilität zwischen der Steckdose und dem Stecker des Gerätes wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst, um einen Ersatz zu erhalten.

- Kindern ist das Spielen mit dem Gerät zu untersagen.
- Das Gerät und sein Versorgungskabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus dem Gerät heraus, wenn es unbeaufsichtigt ist sowie vor seiner Montage, Demontage oder Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es, bevor Sie Zubehör austauschen oder sich beweglichen Teilen nähern, während das Gerät in Betrieb ist.

1.5 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- Die zweckwidrige Verwendung des Gerätes.

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.
- Unbefugte Änderungen auch nur einzelner GerätekompONENTEN.
- Die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise.



Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren. Wenn das Gerät an andere Personen weitergegeben wird, übergeben Sie ihnen auch diese Bedienungsanleitung.

Diese Anleitung kann von der SMEG-Website „www.smeg.com“ heruntergeladen werden.

1.6 Entsorgung

Die elektrischen Altgeräte dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

- Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen bei den vom Land vorgesehenen Sammelstellen vom Hausmüll getrennt entsorgt werden. Durch eine sachgemäße Entsorgung werden Umweltschäden und Gefahren für die Gesundheit von Personen vermieden. Für weitere Informationen über die Entsorgung von Altgeräten wenden Sie sich an die Kommunalverwaltung, an das Entsorgungsamt oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.



Beschreibung

2 Beschreibung des Gerätes (Abb. A)

- 1) Bedienblende und Display
- 2) Aufnahme der oberen Platte
- 3) Aufnahme der unteren Platte
- 4) Griff
- 5) Schieberegler zur Positionierung
- 6) Taste zum Entriegeln der Scharniere
- 7) Tropfschale
- 8) Tasten zur Freigabe der Platten
- 9) Doppelseitiger Schaber
- 10) Dosierbecher
- 11) Satz aus Rosten und Platten
- 12) Waffeleisen-Satz

2.1 Vor dem ersten Gebrauch



Verbrennungsgefahr

Zu hohe Temperatur des Gerätes

- Die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise kann zu Bränden, Verbrennungen oder Verbrühungen führen.



Der Grill wird im „LOCK“-Modus geliefert. Vor dem Gebrauch entsperren.

- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen und den Schienen entfernen.
- Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe „4 Reinigung und Wartung“).



Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass alle Komponenten unbeschädigt sind.

2.2 Beschreibung des Teile (Abb. A)

Schieberegler zur Positionierung (5)

Entriegelungsmechanismus zur Höhenverstellung der oberen Platte.

Taste zum Entriegeln der Scharniere (6)

Taste zum Entriegeln der Scharniere, um das Gerät im Grillmodus zu konfigurieren.

Tropfschale (7)

Abnehmbare Schale zum Auffangen von Tropfen und Fettrückständen während des Garens auf dem Grill.

Taste zur Freigabe der Platten (8)

Tasten, die für die Herausnahme der Platten betätigt werden müssen.

2.3 Beschreibung des Zubehörs (Abb. A)

Doppelseitiger Schaber (9)

Werkzeug zum Abkratzen von Rückständen.

Dosierbecher (10)

Becher zum präzisen Dosieren des Waffelteigs.

Satz aus Rosten und Platten (11)

Satz bestehend aus einer Grillplatte (11a) und einer glatten Platte (11b).

Waffeleisen-Satz (12)

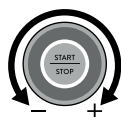
Satz bestehend aus 2 Waffeleisen.



Das Zubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.



2.4 Beschreibung der Bedienelemente (Abb. B)



Drehknebel Navigation (14)

Ermöglicht die Auswahl einer einzelnen Platte oder beider Platten zusammen sowie des Minutenzähler-Symbols über die verschiedenen Menüs der Benutzeroberfläche.



START-/STOPP-Taste (15)

Ermöglicht das Starten (kurzer Druck) oder die Unterbrechung des Garvorgangs (langer Druck). Die entsprechende LED leuchtet bei gestartetem Garvorgang dauerhaft auf und erlischt nach Beendigung des Garvorgangs.



Parameter-Auswahlknopf (16)

Ermöglicht die Einstellung der im Display angezeigten Zeit- und Temperaturwerte.



Taste SEAR/MENU (17)

Ermöglicht im manuellen Modus den Zugriff auf die drei voreingestellten Programme (kurzer Druck). Die Taste im manuellen Modus gedrückt halten, um auf das Menü Benutzereinstellungen zuzugreifen. Während der Vorheizphase und des Garvorgangs kann die Funktion „SEAR“ (langer Druck) aktiviert werden. Die entsprechende LED leuchtet auf, wenn die Funktion „SEAR“ aktiviert ist.

Display (18)

Das Display zeigt die Funktionen, Parameter und Garwerte an.

2.5 Beschreibung des Displays (Abb. C)

Displaysymbole

	Symbol	Bedeutung
1		Obere Platte ausgeschaltet
2		Obere Platte eingeschaltet
3		Untere Platte ausgeschaltet
4		Untere Platte eingeschaltet
5		Zurück
6		Minutenzähler zur Beendigung des Garvorgangs
7		Voreinstellung Brötchen-Garstufe
8		Voreinstellung Waffel-Garstufe
9		Voreinstellung Burger-Garstufe

Temperatur (10)

Zeigt die Gartemperatur der oberen Platte (in °C oder °F) an.

Temperatur (11)

Zeigt die Gartemperatur der unteren Platte (in °C oder °F) an.

Minutenzähler (12)

Zeigt die am Minutenzähler eingestellte Garzeit an.



Gebrauch

3 Gebrauch

3.1 Erster Gebrauch

- Der Grill mit den leeren Platten auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.
- Während des Aufheizens kann das Gerät beim ersten Gebrauch aufgrund der Rückstände auf einigen Komponenten unangenehme Gerüche abgeben. Solche Gerüche verschwinden normalerweise nach dem ersten Aufheizen.

Gebrauch der Zubehörteile



Achtung

Das Gerät darf nicht ohne Kochplatten verwendet werden.



Die mitgelieferten Platten und Zubehörteile (einschließlich des Waffel-Messlöffels und des Schabers) vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

Die Platten sind vertauschbar und verfügen über integrierte Heizelemente, die die Wärmeübertragung optimieren.

Garmodus (Abb. D)



Um mit der Verwendung des Grills zu beginnen, muss er in den gewünschten Garmodus gestellt werden.

Kontaktmodus (1)

- Der Kontaktmodus eignet sich ideal für Hamburger oder gegrilltes Gemüse. Er ist perfekt für die schnelle Zubereitung von Speisen.
- Die obere Platte passt sich, wenn sie vom Griff gelöst ist, der Dicke und Form des Lebensmittels an (schwimmendes Scharnier).

Ofenmodus (2)

- Der Ofenmodus ist ideal zum Garen von empfindlichen Speisen wie Fisch- oder Fleischfilets und solchen, die beim Garen nicht gepresst werden müssen. Er kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden.
- Die obere Platte bleibt im Vergleich zur unteren Platte angehoben und ist je nach Dicke der Speise in 5 verschiedene Höhenstufen einstellbar. Auf diese Weise kommt die obere Platte nur leicht mit der Speise in Berührung, ohne sie zu quetschen.

Grillmodus (3)

- Ermöglicht das Garen verschiedener Speisen, ohne sie zu mischen.
- Die offene Position verdoppelt die Garfläche des Grills.



3.2 Bedienung des Grills

Höhenverstellung (Abb. E)

Durch Anheben des Griffs kann der Schieberegler zur Positionierung verschoben und die Höhe bestimmt werden.

Lösen der oberen Aufnahme vom Griff (Abb. F)

Die obere Aufnahme ist am Griff eingehakt. Um sie vom Griff zu lösen, muss sie von Hand nach unten geneigt werden, sodass die Schwerkraft sie parallel zur unteren Platte positioniert.

Entriegelung des Griffs für den Grillmodus (Abb. G)

Die seitliche Taste PRESS drücken, um den Grill um 180° zu öffnen, wobei die obere Platte während der Öffnung begleitet wird.

Griffsperre (Abb. I)

Nach dem Gebrauch des Gerätes den Schieberegler zur Positionierung auf „LOCK“ setzen, um die Öffnung zu sperren.

Freigabe der Platten (Abb. L)



Achtung

Die Platten nur entfernen oder austauschen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Das Gerät in ebener Position aufstellen. Zum Entfernen der Platten die Freigabe-Tasten an den Aufnahmen drücken.

3.3 Vorheizen



Dem Garvorgang geht immer eine Vorheizphase voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die zuvor eingestellte Gartemperatur zu erreichen.

Während der Vorheizphase erscheint die Anzeige **PREH** am Display, die sich bis zum Ende der Vorheizphase mit der Anzeige der eingestellten Temperatur abwechselt.

Wenn beispielsweise die Temperatur auf 230 °C eingestellt ist, erscheint am Display nacheinander 230 °C und **PREH** für beide Platten (oben und unten, falls eingestellt).

Am Ende der Vorheizphase gibt der Grill ein akustisches Signal aus, PREH wird ausgeblendet und der Minutenzähler, sofern eingestellt, beginnt zu blinken. Das Lebensmittel auf die Platten legen und START drücken, um die Rückwärtszählung des Minutenzählers zu starten.



Die Vorheizphase mit dem Grill im Kontaktmodus ausführen, um den Wärmeverlust zu reduzieren.



Gebrauch

3.4 Manueller Modus

Einstellung der Gartemperatur

Um mit der Verwendung des Grills zu beginnen, ist es möglich, für jede Platte eine andere Temperatur einzustellen.

Die Werte sind konfigurierbar zwischen 60 °C und 230 °C.

- 1) Den linken Drehknebel drehen, um das Symbol auszuwählen, das dem Parameter entspricht, der an der oberen und/oder unteren Platte geändert werden soll.
- 2) Den rechten Drehknebel drehen, um den Temperaturwert zu erhöhen oder zu verringern.
- 3) Die START-/STOPP-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

Wenn eine der beiden Platten ausgeschaltet ist oder keine Temperatur eingestellt wurde, wird das Symbol der Platte ausgeblendet und es erscheint **OFF**.

Einstellung des Minutenzählers

ES ist zudem möglich, den Minutenzähler einzustellen:

- 1) Den linken Drehknebel drehen, um das Symbol des Minutenzählers auszuwählen.
- 2) Den rechten Drehknebel drehen, um die Uhrzeit in Minuten und Sekunden einzustellen.
- 3) Mit der START-/STOPP-Taste bestätigen.



Die eingestellte Garzeit kann jederzeit, auch während des Garvorgangs, erhöht oder verringert werden.



Wenn der Minutenzähler vor dem Garvorgang eingestellt wurde, blinken am Ende der Vorheizphase **PREH** der linke und der Minutenzähler am Display, um anzuzeigen, dass eine doppelte Bestätigung erforderlich ist, um die Rückwärtszählung zu starten.



Wenn kein Minutenzähler ausgewählt ist, schaltet sich das Produkt nach 60 Minuten Betrieb automatisch aus.

3.5 Voreingestellter Modus



Um auf den voreingestellten Modus zuzugreifen, ist sicherzustellen, dass sich das Gerät im manuellen Modus befindet, und dann muss die Taste SEAR/MENU kurz gedrückt werden.

Auswahl des Voreinstellungs-Modus

Um mit der Verwendung des Grills zu beginnen, ist es möglich, eine Voreinstellung des Garvorgangs auszuwählen.

Jede Voreinstellung besteht aus einer festen Temperatur der oberen und unteren Platte und einer festen Betriebszeit.

Vor Start der Funktion:

- 1) Den linken Drehknebel drehen, um das Symbol auszuwählen, das dem gewünschten Voreinstellungs-Modus entspricht.
- 2) Die START/STOPP-Taste drücken, um die Funktion zu starten.



Voreinstellung		Temperatur der oberen Platte	Temperatur der unteren Platte	
Brötchen Waffeln* Burger		200 °C	230 °C	4 Minuten
		180 °C	180 °C	5 Minuten
		230 °C	230 °C	2 Minuten

* Für diese spezielle Voreinstellung müssen die 2 mitgelieferten Waffelplatten verwendet werden.

Anpassung bestehender Voreinstellungen

Es ist möglich, die Parameter der bestehenden Voreinstellungen zu ändern und benutzerdefinierte Einstellungen für die spätere Verwendungen zu erstellen.

- 1) Die Voreinstellung, die geändert werden soll, auswählen.
- 2) Die Taste SEAR/MENU lange drücken, um zum Abänderungsmodus überzugehen.

- 3) Den linken Drehknebel drehen, um zwischen den Parametern zu navigieren, den rechten Drehknebel drehen, um die Werte einzustellen.
- 4) Die Taste SEAR/MENU lange drücken, um die neuen Einstellungen zu speichern.



Zur Wiederherstellung der Standardeinstellungen ist sicherzustellen, dass sich das Gerät im manuellen Modus befindet, und dann muss die START-/STOPP-Taste für 10 Sekunden gedrückt werden.



3.6 Funktion „SEAR“

Der SEAR-Modus, der für die optimale Versiegelung von Lebensmitteln, insbesondere von Fleisch, ausgelegt ist, bringt die Platten für eine Dauer von 30 Sekunden auf die von den Widerständen erlaubte Höchsttemperatur.

Zum Aktivieren der Funktion „SEAR“ die Taste SEAR/MENU während der Vorheizphase oder des Garvorgangs gedrückt halten.



- Die Funktion ist während der Vorheiz- oder Garphase nur verfügbar, wenn eine Temperatur von mindestens 200 °C eingestellt wurde.
- Die Funktion kann alle 30 Minuten verwendet werden.
- Es wird empfohlen, die Funktion während der Vorheizphase zu aktivieren.

Während der Vorheizphase wechselt das Display zwischen **SEAR** und **PrEH.**

Wenn die Platten die maximal zulässige Temperatur erreichen, löst das Gerät ein akustisches Signal aus, **SEAR** wird am Display angezeigt und die Rückwärtszählung der Funktion beginnt.

Nach Ablauf der Funktion wird die Temperatur der Platten automatisch auf den jeweils eingestellten Wert reduziert.

3.7 Menü Einstellungen

Für den Zugriff auf das Menü Benutzereinstellungen im manuellen Modus:

- 1) Die Taste SEAR/MENU lange drücken.
- 2) Den linken Drehknebel drehen, um durch die Menüpunkte zu blättern.
- 3) Den rechten Drehknebel drehen, um den gewünschten Wert einzustellen, und mit der Taste SEAR/MENU bestätigen.



Einstellen der Maßeinheit

Stellt die Maßeinheit der Temperatur in Celsius (°C) oder in Fahrenheit (°F) ein.



Bedientöne

Schaltet die Töne des Grills ein (**On**) oder aus (**Off**).



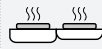
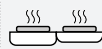
3.8 Gartabelle

Die angegebenen Garzeiten sind ungefähre Richtwerte und können je nach Qualität, Dicke und Beschaffenheit der Speisen abweichen.

Typ	Scheibe	Garstufe	Menge	Öffnungs- modus	°C	 (Min.)	SEAR	Tipps
Fleisch Rindfleisch	Filet	Blutig (50°)	3 / 4	 SCHRITT 2	230	5	✓	Dicke: 3 cm Nach halber Garzeit wenden
		Medium (60°)	3 / 4	 SCHRITT 2	230	7	✓	Dicke: 3 cm Nach halber Garzeit wenden
		Durchgebraten (70°)	3 / 4	 SCHRITT 2	230	10	✓	Dicke: 3 cm Nach halber Garzeit wenden
	Hamburger	Blutig	4		230	1	X	~ je 140 g
		Medium	4		-	-	X	 Es besteht die Möglichkeit, die Voreinstellung HAMBURGER zu verwenden
		Durchgebraten	4		230	4	X	~ je 140 g
	Steak New York	Blutig (50°)	2 / 3	 SCHRITT 1	230	3	✓	Dicke: 2 cm Nach halber Garzeit wenden
		Medium (60°)	2 / 3	 SCHRITT 1	230	5	✓	Dicke: 2 cm Nach halber Garzeit wenden
		Durchgebraten (70°)	2 / 3	 SCHRITT 1	230	7	✓	Dicke: 2 cm Nach halber Garzeit wenden



Gebrauch

Typ	Scheibe	Garstufe	Menge	Öffnungs- modus	°C	 (Min.)	SEAR	Tipps
Schwein	Bacon	Durchgebraten	6		230	5	X	-
	Bratwurst	Durchgebraten	6	 SCHRITT 2	210	18	X	Bratwurst 140 g Wurst, ca. 3 cm ø
	Bratwurst	Durchgebraten	12		230	30	X	Bratwurst 140 g Wurst, ca. 3 cm ø
	Kotelett	Durchgebraten	2 / 3	 SCHRITT 1	190	5	✓	Dicke: 3 cm
	Nacken	Durchgebraten	2 / 3		210	4	✓	Dicke: 2,5 cm
	Würstchen	Durchgebraten	9 - 12		210	8	X	Je 80 g
Fleisch	Butterfly Hähnchenbrust- Filet	Durchgebraten	4 aus einer Brust von 325 g	 SCHRITT 1	230	5	X	Obere Platte in leichtem Kontakt mit der Speise
	Filets	Durchgebraten	10 - 14	 SCHRITT 1	230	5	X	Obere Platte in leichtem Kontakt mit der Speise
	Hähnchenkeulen	Durchgebraten	Bis zu 10 Keulen	 SCHRITT 3	210	40	X	Obere Platte in leichtem Kontakt mit der Speise, das Produkt nach halber Garzeit wenden
	Hähnchenflügel	Durchgebraten	Bis zu 20 Flügel	 SCHRITT 2	200	30	X	Obere Platte in leichtem Kontakt mit der Speise, das Produkt nach halber Garzeit wenden
	Mariniertes Teufelhähnchen	Durchgebraten	1 - 2	 SCHRITT 1	230	20	X	Je 600 g Nach halber Garzeit wenden
	Hähnchenspieße	Durchgebraten	4 - 10	 SCHRITT 1	230	14	X	Während des Garvorgangs mehrmals wenden

Gebrauch



Typ	Menge	Öffnungs- modus	°C	SEAR (Min.)	SEAR	Tipps
Fisch	Lachs-Filet	2 SCHRITT 2	230	5	X	Obere Platte in leichtem Kontakt mit der Speise
	Fischschnitzel	2 / 3 SCHRITT 1	200	8	X	Nach halber Garzeit wenden
	Oktopus	Vorgekocht SCHRITT 1	230	8	X	Nach halber Garzeit wenden
	Garnelen - geschälte Schwänze	20 SCHRITT 1	230	3	X	Die obere Platte darf das Produkt nicht berühren, wenn gewünscht, nach halber Garzeit wenden
	Jakobsmuscheln	24 - 18 SCHRITT 3	230	6	X	-
	Wolfsbarsch/ ganze Goldbrasse	2 Ganze SCHRITT 3	210	15	X	Je 300/400 g Nach halber Garzeit wenden Obere Platte in leichtem Kontakt mit der Speise
	Wolfsbarsch/ Goldbrassenfilet	4 Filets SCHRITT 1	230	3	X	Je 80/100 g Obere Platte in leichtem Kontakt mit der Speise
	Thunfischscheibe	4 SCHRITT 2	230	3	X	-
Gemüse	Fischspieße	4 - 10 SCHRITT 2	230	12	X	Während des Garvorgangs mehrmals wenden
	Zucchini	10 - 14 Scheiben SCHRITT 2	200	8	X	Dicke: 1 cm Nach halber Garzeit wenden
	Paprika	10 Hälften SCHRITT 2	210	10	X	Nach halber Garzeit wenden
	Auberginen	8 - 12 Scheiben SCHRITT 2	210	8	X	Dicke: 1 cm Nach halber Garzeit wenden
	Pilze	Unterschiedliches Gewicht je nach Typ SCHRITT 2	230	13	X	Nach halber Garzeit wenden

DE



Gebrauch

	Typ	Menge	Öffnungs- modus	°C	⌚ (Min.)	SEAR	Tipps
Gemüse	Kartoffelscheiben	12 - 16 Scheiben		160	18	X	Dicke: 1 cm Nach halber Garzeit wenden
	Ganze Zwiebelscheiben	12 - 16 Scheiben		200	10	X	Dicke: 1 cm Nach halber Garzeit wenden
	Zwiebelscheiben	1 - 3 Zwiebeln		210	8	X	Während des Garvorgangs regelmäßig umrühren
	Vegetarischer Hamburger	4 - 6		230	5	X	Je 100 g
Backwaren und Eier	French Toast	2 - 3		200	8	X	-
	Gefülltes Sandwich	2		-	-	X	 Es besteht die Möglichkeit, die Voreinstellung PANINI zu verwenden
	Focaccia	2		-	-	X	 Es besteht die Möglichkeit, die Voreinstellung PANINI zu verwenden
	Frisches Brot	2 - 4 Scheiben	 SCHRITT 1	-	-	X	 Es besteht die Möglichkeit, die Voreinstellung PANINI zu verwenden
	Spiegeleier	1 - 4		230	2	X	-
Dessert	Karamellisierte Ananas	3 / 4		230	6	✓	Nach halber Garzeit wenden
	Ananas	3 / 4		230	8	✓	Nach halber Garzeit wenden
	Waffeln	4		-	-	X	 Es besteht die Möglichkeit, die Voreinstellung WAFFLE zu verwenden
	Kakao-Waffel	4		180	8	X	Die mitgelieferten Waffelplatten verwenden
	Eiweißhaltige Waffeln	4		180	7	X	Die mitgelieferten Waffelplatten verwenden



	Typ	Menge	Öffnungs- modus	°C	 (Min.)	SEAR	Tipps
Dessert	Pfannkuchen	4 - 6		210	3	X	-
	Bananenpfannkuchen	4 - 6		200	8	X	-
	Eiweißhaltige Pfannkuchen	4 - 6		200	7	X	-

WAFFELN

Zutaten für ca. 12 Waffeln:

- 300 g Mehl
- 300 ml Vollmilch
- 2 Eier
- 1 Vanilleschote
- 75 g Zucker
- 100 g Butter
- 2 Prisen Salz
- 10 g Hefe

Vorgehensweise:

- 1) Die Butter schmelzen.
- 2) Alle Zutaten in einen großen Becher geben.
- 3) Mit Hilfe eines Stabmixers gut umrühren, bis ein sehr glatter Teig entsteht.
- 4) Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 5) Mit Hilfe des entsprechenden Dosierers (1 Messlöffel = 2 Waffeln) den Teig auf die Platte geben und unter Beachtung der in der Gartabelle angegebenen Zeiten garen.

WAFFEL MIT KAKAO

Zutaten für ca. 8 Waffeln:

- 180 g Mehl 00
- 100 g Zucker
- 20 g Kakaopulver
- 12 g Backhefe
- 3 g Salz
- 240 g Vollmilch
- 2 Eier
- 60 g Butter

Vorgehensweise:

- 1) Die Butter schmelzen.
- 2) Alle Zutaten in einen großen Becher geben.
- 3) Mit Hilfe eines Stabmixers gut umrühren, bis ein sehr glatter Teig entsteht.
- 4) Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 5) Mit Hilfe des entsprechenden Dosierers den Teig auf die Platte geben und unter Beachtung der in der Gartabelle angegebenen Zeiten garen.



Gebrauch

PFANNKUCHEN

Zutaten für ca. 12 Pfannkuchen:

- 290 g Mehl 00
- 60 g Zucker
- 16 g Backhefe
- Eine Prise Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 440 ml Milch
- 60 g geschmolzene Butter
- 1 mittelgroßes Ei
- 1/2 Vanilleschote

Vorgehensweise:

- 1) Die Butter schmelzen.
- 2) Alle Zutaten in einen großen Becher geben.
- 3) Mit Hilfe eines Stabmixers gut umrühren, bis ein sehr glatter Teig entsteht.
- 4) Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 5) Den Teig auf die Platte geben und unter Beachtung der in der Gartabelle angegebenen Zeiten garen.

EIWEISSHALTIGE PFANNKUCHEN

Zutaten für ca. 12 Pfannkuchen:

- 60 g Mehl 00
- 2 große Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 70 g Zucker
- 120 g griechischer Naturjoghurt
- 40 g Molkenproteinpulver (neutral oder Vanillegeschmack)
- 16 g Backhefe
- 1 Teelöffel Backpulver

Vorgehensweise:

- 1) Alle Zutaten in einen großen Becher geben.
- 2) Mit Hilfe eines Stabmixers gut umrühren, bis ein sehr glatter Teig entsteht.
- 3) Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 4) Den Teig auf die Platte geben und unter Beachtung der in der Gartabelle angegebenen Zeiten garen.



4 Reinigung und Wartung

Die Betriebsanleitung enthält entsprechende Reinigungs-, Wartungs- und Bedienungshinweise, die vom Hersteller dem Kunden empfohlen werden. Jeder andere Eingriff muss von einem Vertreter eines autorisierten Dienstes durchgeführt werden.



Achtung

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen keine chlor-, ammoniak-, bleichmittel- oder alkoholhaltige Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Die Bauteile und Zubehörteile nach jedem Gebrauch regelmäßig reinigen.



Heiße Oberfläche

Die Temperaturen der zugänglichen Oberflächen können während des Gerätebetriebs sehr hoch sein.



HINWEIS: Vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auskühlen lassen. Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten. Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben

und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.



Für die Entfernung von Rückständen wird die Verwendung des Schaber empfohlen.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Gerät antrocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Geräteinneren beschädigen können.

Reinigung des Zubehörs

Die Platten können in der Spülmaschine gespült werden, bei wiederholter Verwendung kann es jedoch zu einer leichten Verfärbung kommen. Dies ist ein rein ästhetischer Effekt und hat keinen Einfluss auf die Leistung. Es wird empfohlen, die Außenseite der Platten mit einem weichen Schwamm oder einem mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch zu reinigen. Die Verwendung von Metallwerkzeugen zur Reinigung vermeiden, da diese die Oberflächen beschädigen können. ES IST ratsam, den Schaber und den Dosierbecher von Hand zu spülen.

Entnahme der Tropfschale (Abb. H)



Die Schale während des Garvorgangs häufig überprüfen.

Die Schale ist zur einfachen Reinigung abnehmbar und sollte von Hand gespült werden.

Das aufgefangene Fett ordnungsgemäß entsorgen.

Was tun, wenn...

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Der Multifunktionsgrill schaltet sich nicht ein.	Der Netzstecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.
	Das Netzkabel ist defekt.	Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren.
	Keine Stromversorgung.	Sicherstellen, dass der Strom ordnungsgemäß funktioniert. Wenn das Problem nicht behoben wird, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Das Display schaltet sich nicht ein.	Der Netzstecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.
	Möglicher Ausfall der elektronischen Karte.	Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren.
Der Garvorgang startet nicht	Keine Bestätigung nach Vorheizen	Sicherstellen, dass der Übergang zur Garphase nach dem Vorheizen bestätigt wurde (siehe Abschnitt „3.4 Manueller Modus“).
	Möglicher Ausfall der Widerstände.	Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren.
Der Garvorgang ist gestartet, aber der Grill erwärmt sich nicht.	Möglicher Ausfall der Widerstände.	Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren.

Was tun, wenn...

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Während des Betriebs riecht es verbrannt.	Beim ersten Gebrauch kann es vorkommen, dass Sie einen Brandgeruch wahrnehmen.	Sicherstellen, dass die Anleitung für die erste Inbetriebnahme des Gerätes beachtet wurde.
	Mögliche Speisereste im Inneren des Gerätes in Kontakt mit den Heizelementen.	Darauf achten, die Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Gerätes korrekt zu befolgen (siehe Abschnitt „4 Reinigung und Wartung“).
Die Funktion „SEAR“ ist nicht aktiviert	Die gewählte Temperatur ist geringer als erforderlich.	Sicherstellen, dass für die Aktivierung der Funktion eine Temperatur von 200 °C oder mehr eingestellt wurde (siehe Abschnitt „3.6 Funktion „SEAR““).
	Die Wartezeit seit der letzten Aktivierung reicht nicht aus.	Sicherstellen, dass seit der letzten Verwendung der Funktion mindestens eine halbe Stunde vergangen ist (siehe Abschnitt „3.6 Funktion „SEAR““).
Nach einiger Zeit wird die Funktion „SEAR“ deaktiviert.	Das ist normal.	Die Funktion „SEAR“ ist so konzipiert, dass sie so lange aktiv bleibt, wie es notwendig ist, um die perfekte Versiegelung zu erreichen. Sie bleibt 30 Sekunden lang aktiv, schaltet sich dann automatisch aus und die Temperatur kehrt auf die zuvor eingestellte Temperatur zurück.

Was tun, wenn...

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Die Voreinstellung „Waffel“ erscheint nicht am Display	Das Produkt befindet sich im BBQ-Modus.	Sicherstellen, dass das Produkt geschlossen ist, wenn die Voreinstellung ausgewählt werden soll.
Die Rückwärtszählung startet nicht	Nach dem Vorheizen wurde keine Bestätigung gegeben, wenn ein Timer im manuellen Modus eingestellt ist.	Sicherstellen, dass die Rückwärtszählung nach dem Vorheizen bestätigt wurde (siehe Abschnitt „Einstellung des Minutenzählers“).
Im Display wird einer der folgenden Fehlercodes angezeigt: Err 1 Err 2 Err 3 Err 4	-	Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren.



Falls das Problem nicht behoben wurde, oder andersartige Defekte auftreten, den Kundendienst vor Ort verständigen.

Informationen zur Entsorgung

GÜLTIG FÜR DEN DEUTSCHEN MARKT

Die folgenden Informationen zur Entsorgung ersetzen die Bestimmungen im Bedienungshandbuch mit Wirkung ab dem 01.01.2022

- **Umweltschutz**



Bedeutung des Symbols

Elektro- und Elektronikgeräte mit diesem Symbol in der Gebrauchsanweisung weisen darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer nur getrennt vom Hausmüll entsorgt werden darf.

Getrennte Entsorgung von Altgeräten und Batterien

Die zu entsorgenden Elektro- und Elektronikgeräte werden als Altgeräte bezeichnet und müssen ordnungsgemäß vom unsortiertem Hausmüll getrennt und in die dafür vorgesehene Sammel- und Rückgabesysteme zurückgeführt werden.

Mit der getrennten Entsorgung eines Altgerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Zudem ermöglichen Sie die Wiederverwertung der wertvollen Rohstoffe. Enthalten die Produkte Batterien, Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie oder Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten und Batterien

Besitzer von Altgeräten und Batterien aus privaten Haushalten können diese bei den öffentlich-rechtlichen Sammel- und Rücknahmestellen oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Sammelstelle erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Fachhändler.

Datenschutz

Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Elektro- und Elektronikgerät sind Sie gesetzmäßig selbst verantwortlich.

- **Umwelt**



Denken Sie an den Umweltschutz!



Ihr Gerät enthält vielfach wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.



Geben Sie Ihr Altgerät bei einer lokalen städtischen Sammelstelle Ihrer Gemeinde zur unentgeltlichen und fachgerechten Entsorgung ab.

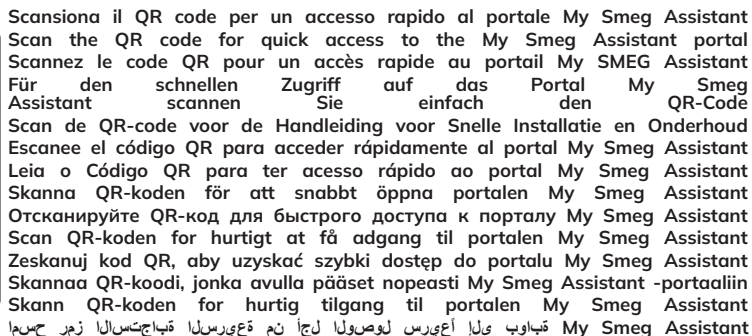
- **Entsorgung der Verpackung**



Die Verpackung schützt das Gerät bei der Handhabung vor Transportschäden. Das verwendete Verpackungsmaterial ist sorgfältig nach umweltverträglichen Kriterien ausgewählt, recycelbar oder auch biologisch abbaubar.

Die Rückführung der Verpackungen in den Materialkreislauf ermöglicht die Wiederverwertung der Rohstoffe.

Nutzen Sie die Wertstoffsammlungen und Rückführungsmöglichkeiten der Verpackungen der Sammel- und Rücknahmestellen Ihrer Gemeinde Änderungen unter Vorbehalt.



This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عمليلنا العزيز، شكرًا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تمامًا مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.