



Gebrauchsanleitung.....	04
Instructions for Use.....	07
Mode d'emploi.....	10
Manuale di utilizzazione.....	13
Gebruiksaanwijzing	16

**ACHTUNG: DAS HEIZELEMENT SCHALTET SICH PERMANENT AN UND AB.
DIES IST FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE NOTWENDIG UND STELLT KEINEN DEFECT DAR!**

**WARNING: THE HEATING ELEMENT CONTINUOUSLY SWITCHES ON AND OFF. THIS IS NECESSARY FOR
PERFECT RESULTS AND DOES NOT CONSTITUTE A DEFECT!**

**ATTENTION : L'ÉLÉMENT CHAUFFANT S'ALLUME ET S'ÉTEINT EN PERMANENCE. CELA EST NÉCESSAIRE
POUR OBTENIR DES RÉSULTATS PARFAITS ET NE CONSTITUE PAS UN DÉFAUT !**

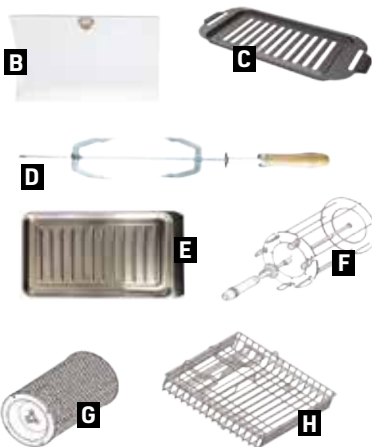
**ATTENZIONE: L'ELEMENTO RISCALDANTE SI ACCENDE E SPEGNE CONTINUAMENTE. CIÒ È NECESSARIO
PER OTTENERE RISULTATI PERFETTI E NON COSTITUISCE UN DIFETTO!**

**LET OP: HET VERWARMINGSELEMENT SCHAKELT PERMANENT AAN EN UIT. DIT IS NODIG VOOR PERFECTE
RESULTATEN EN IS GEEN DEFECT!**

#1



#2



DE

**Lieferumfang & Bezeichnung der Teile
(#1+2):**

- A. Basisgerät
 - B. Deckel
 - C. Grillrost
 - D. Grillspieß und 2 Haltezangen
 - E. Abtropfblech
 - F. Schaschlik-Set*
 - G. Drehkorb*
 - H. Fisch-Grillkorb*
- *optional erhältlich

FR

**Contenu de la livraison et désignation des
pièces (#1+2) :**

- A. Unité principale
 - B. Couvercle
 - C. Grille
 - D. Tournebrotte et 2 pinces de maintien
 - E. Plateau d'égouttage
 - F. Kit pour brochettes*
 - G. Panier à grillades*
 - H. Panier à grillades pour poissons*
- *disponible en option

NL

**Inhoud van het pakket en beschrijving van de
onderdelen (#1+2):**

- A. Basisapparaat
 - B. Deksel
 - C. Grillrooster
 - D. Grillspies en 2 houdtangen
 - E. Afdruiprek
 - F. Shish kebab set*
 - G. Grillkorf*
 - H. Vis-grillkorf*
- *optioneel verkrijgbaar

EN

**Delivery Contents and Names of Parts
(#1+2):**

- A. Base unit
 - B. Cover
 - C. Grill grate
 - D. Barbecue skewer with 2 tongs
 - E. Drip tray
 - F. Shish kebab set*
 - G. Grill basket*
 - H. Fish grilling basket*
- *optionally available

IT

**Contenuto della confezione e denominazione
delle parti (#1+2):**

- A. Apparecchio base
 - B. Coperchio
 - C. Griglia
 - D. Spiedo e 2 pinze di sostegno
 - E. Vaschetta raccogli gocce
 - F. Set per shaschlik*
 - G. Cestello*
 - H. Cestello per pesce*
- *Disponibile opzionalmente

#3



DE

Bedienfeld (#3):

Temperatureinstellungen: 0 - 240 °C

Drehfunktions-Kippschalter: Rotisserie (Drehgrillen) oder Grillen (ohne Drehfunktion)

Timer: 0 - 90 Minuten

EN

Control panel (#3):

Temperature settings: 0 - 240 °C

Rotary function toggle switch: rotisserie (rotary grilling) or grilling (non-rotary function)

Timer: 0 - 90 minutes

FR

Zone de commande (#3):

Réglage de la température : 0 - 240 °C

Interrupteur à bascule à fonction rotative : rôtisserie (griller par rotation) ou griller (sans fonction rotative)

Minuterie : 0 - 90 minutes

IT

Quadro di comando (#3):

Impostazioni temperatura: 0 - 240 °C

Interruttore a levetta per la funzione di rotazione: Rotisserie (girarrosto) o Grill (senza funzione di rotazione)

Timer: 0 - 90 minuti

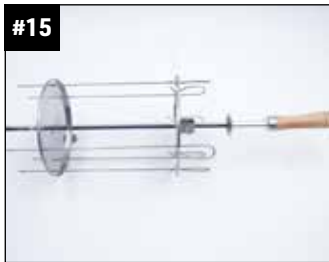
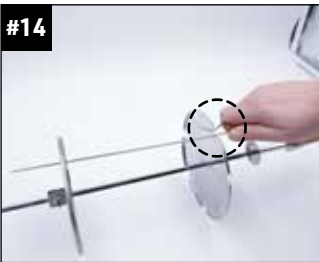
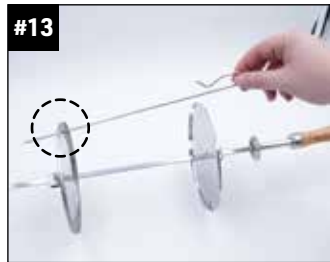
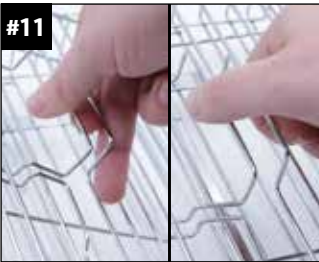
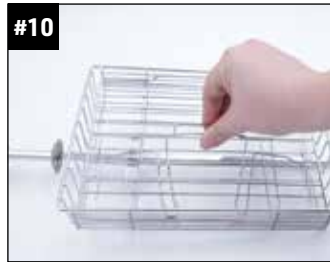
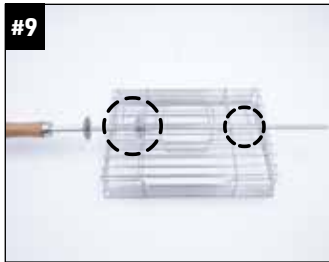
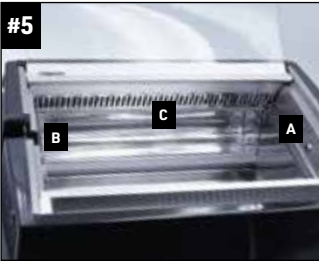
NL

Bedieningspaneel (#3):

Temperatuur-instellingen: 0 - 240 °C

Draaifunctie-tuimelschakelaar: rotisserie (draaigrillen) of grillen (zonder draaifunctie)

Timer: 0 - 90 minuten



LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH! NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH GEEIGNET

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, unter anderem: DIE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCHLESEN, BEVOR DAS PRODUKT IN BETRIEB GENOMMEN WIRD.

DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH GEEIGNET. DAS GERÄT NIEMALS FÜR ANDERE ZWECKE ALS DEN BESTIMMUNGSZWECK EINSETZEN.

1. Vor der Inbetriebnahme das gesamte Verpackungsmaterial und die Etiketten entfernen.
2. Vor Erstgebrauch den Deckel, das Abtropfblech, die Spieße und das Antihaft-Grillblech abwaschen. Das Geräteinnere mit einem feuchten Lappen reinigen und sorgfältig trocknen. Siehe dazu Abschnitt Reinigung und Pflege.
3. Das Gerät **NIEMALS** in der Nähe von entflammaren Materialien, inklusive Vorhänge, Wände, Handtücher usw. benutzen. **KEIN** Papier, Kunststoff oder andere Güter als Speisen in das Gerät legen. Das Gerät **NIEMALS** mit Gegenständen oder Materialien jeglicher Art abdecken.
4. Das Gerät **NIE** in der Nähe einer beheizten Oberfläche aufstellen; dazu gehören auch Herdplatten oder Öfen sowie das Innere und die Oberflächen aller anderen Heizgeräte und Heizungen.
5. Dieses Gerät nur auf einer festen, trockenen und hitzeresistenten Oberfläche einsetzen.
6. Das Gerät ist mit einem kurzen Stromkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass sich das Kabel verheddert oder dass man darüber stolpern kann. Das Stromkabel **NICHT** über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen lassen, da dabei die Gefahr besteht, dass man versehentlich daran zieht oder darüber stolpert.
7. Das Stromkabel **NICHT** zu eng um das Gerät wickeln, da das Kabel dadurch Schaden nehmen könnte. Das Stromkabel **NIE** mit einem Teppichvorleger, Papier, Kleidungsstück, Tuch, weichem Material oder sonstigem Stoffgewebe abdecken.
8. Das Gerät **NICHT** zusammen mit einem Verlängerungskabel benutzen. Das Gerät sollte an einen geeigneten Stromkreis und einzeln und nicht mit anderen Geräten an der Steckdose angeschlossen werden.
9. Das Gerät **NICHT** in der Nähe von Wasser benutzen.
10. **DAS GERÄT NICHT IN WASSER ODER FLÜSSIGKEIT EINTAUCHEN.**
11. Falls das Gerät ungewollt ins Wasser eintaucht, das Stromkabel sofort ausstecken. Solange das Gerät eingesteckt oder in Betrieb ist, nie die Hände ins Wasser halten, um es herauszuziehen.
12. Diesen Grill **NIE** zusammen mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung einsetzen.
13. **NIE** Kohle oder andere Brennstoffe für dieses Gerät benutzen.
14. Das Gerät nicht im Freien einsetzen.
15. Das Gerät darf **NICHT** verlagert werden, wenn es heiß, voll oder in Betrieb ist.
16. **NIEMALS** direkt heiße Oberflächen des Geräts berühren, sondern stets einen Topfhandschuh oder -lappen verwenden.
17. Falls das Stromkabel oder der Stecker des Geräts beschädigt ist oder Fehlfunktionen auftreten oder ein sonstiger Schaden vorliegt, darf das Gerät **NICHT** in Betrieb genommen werden.
18. Hände, Haare und Kleidungsstücke von Öffnungen und beweglichen Teilen fernhalten.
19. Das abgeschaltete Produkt vollkommen abkühlen lassen, bevor die Innenteile zum Reinigen herausgenommen werden; Abtropfblech und Grillrost sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, um Ölablagerungen zu vermeiden, die eine Feuergefahr hervorrufen können.
20. Zubehörteile, die nicht im Lieferumfang enthalten sind, dürfen nicht verwendet werden.
21. Überprüfen Sie alle Komponenten regelmäßig auf Beschädigungen oder Verschleiß, die die ordnungsgemäße Funktion beeinträchtigen oder eine Gefahr darstellen können.
22. Das Kabel des Geräts ausstecken, falls es nicht benutzt wird oder gereinigt werden muss.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät fernzuhalten.
2. Dieses Gerät weist **KEINE** zu wartenden Teile auf. Falls das Gerät nicht richtig funktioniert, die Benutzung einstellen und sich mit dem Kundendienst (Kontaktinformationen auf Rückseite) in Verbindung setzen. Nie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. **NIEMALS** heiße Oberflächen, Teile oder die Innenseite des Geräts benutzen, während es aufheizt oder heiß ist.
2. Beim Herausnehmen des Grillrosts oder des Abtropfblechs immer Topfhandschuhe oder Topflappen benutzen.
3. Besondere Vorsicht ist dann geboten, wenn heißes Öl entfernt oder abgelassen wird!

4. **NIEMALS** Fett oder Öl auf dem Boden des Abtropfblechs oder dem Grillrost eintrocknen lassen. Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Siehe dazu Abschnitt Reinigung und Pflege.
5. Den heißen Grill bei Benutzung in einem Abstand von 20 cm von Wänden, Schränken usw. fernhalten.
6. **NIEMALS** Nahrungsmittel zum Kochen direkt auf die Heizelemente legen. Nahrungsmittel ausschließlich auf dem Grill oder mithilfe des Grillspießes und Einsatz des Abtropfblechs braten und grillen.

ANBRINGEN DES GLASDECKELS (#4+5)

1. Setzen Sie den festen Riegel des Deckels in Loch A am Gerät ein.
2. Schieben Sie die Feder auf dem Deckel mithilfe des kleinen Metallreglers zusammen (durch Zusammendrücken verschiebt sich der Riegel nach hinten).
3. Richten Sie den zurückschiebbaren Riegel an Loch B (Seite Bedienfeld) aus und lassen Sie die Feder langsam los. Nun sollte der Riegel eingeschnappt sein und der Deckel fest verriegelt.

ANBRINGEN DER METALLEISTE (#5):

Bringen Sie die beiliegende Metalleiste (C) mit der gewölbten Seite in Richtung Geräteinneres im Zwischenraum zwischen Deckel und Geräteinneres auf der langen Geräteseite an.

ROTISSERIE-FUNKTION (DREHGRILLEN)

Folgende Zubehörteile sind für die Rotisseriefunktion geeignet:

- Grillspieß
- Drehkorb*
- Schaschlik-Set*
- Fisch-Grillkorb*

*optional erhältlich

VERWENDUNG DES GRILLSPIESSES (#6-7)

1. Das Abtropfblech am Boden des Geräts einschieben.
2. Schieben Sie eine Haltezange mit den Zacken in Richtung Anfang Grillspieß, auf den Grillspieß.
3. Spießen Sie nun das Grillgut (z. B. Hähnchen) auf dem Spieß auf.
4. Schieben Sie nun die zweite Haltezange auf den Spieß und ziehen Sie die beiden Zangen durch Drehen der Metallschrauben fest. Zusätzlich können Sie z.B. das Hähnchen mit offenstem Bindfaden sichern, damit keine Teile direkt am Gerät streifen und sich das Grillgut ungehindert drehen kann.
5. Würzen Sie Ihr Grillgut gemäß dem verwendeten Rezept.
6. Den Grillspieß am Griff halten und die Spitze des Grillspießes am eckigen Loch im Gerät einführen. Dann das Griffende in den Schnappverschluss über dem Bedienfeld einschnappen lassen.
7. Den Stecker an der Steckdose anschließen. Beide Betriebsleuchten leuchten auf.
8. Den Kippschalter auf ROTISSERIE (Drehgrillen) stellen.
9. Die gewünschte Temperatur und Bratzeit gemäß Rezept einstellen. Beide Betriebsleuchten leuchten auf und der Grillspieß beginnt zu drehen. Sicherstellen, dass das Grillgut sich gleichmäßig dreht und das Geräteinnere an keiner Stelle berührt. Dann den Deckel schließen.
10. Während des Grillvorgangs von Zeit zu Zeit prüfen, ob sich der Grillspieß mühelos dreht.
11. Nach Ablauf der Zeit, schaltet sich das Gerät ab. Das Stromkabel ausstecken.
12. Den Grillspieß am Holzgriff nehmen und gerade nach oben aus dem Schnappverschluss über dem Bedienfeld heben. Das Grillgut sorgfältig herausnehmen, auf ein Schneidbrett legen und die Speise vor dem Servieren rund 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen.
13. Dann die Haltezangen mithilfe der Schrauben lockern und abnehmen.

VERWENDUNG DES DREHKORBES (OPTIONAL ERHÄLTICH) (#8)

1. Drehen Sie die Schraube am Drehkorb auf.
2. Schieben Sie den leeren Grillspieß durch den leeren Drehkorb. Richten Sie den Drehkorb mittig am Spieß aus.
3. Drehen Sie die Feststellschraube am Drehkorb fest, um den Drehkorb zu fixieren.
4. Öffnen Sie den Drehkorb und befüllen Sie den Korb mit den gewünschten, gewürzten Zutaten.
5. Den Drehkorb am Griff halten und die Spitze des Grillspießes am eckigen Loch im Gerät einführen. Dann das Griffende in den Schnappverschluss über dem Bedienfeld einschnappen lassen.
6. Den Stecker an der Steckdose anschließen. Beide Betriebsleuchten leuchten auf.
7. Den Kippschalter auf ROTISSERIE (Drehgrillen) stellen.
8. Die gewünschte Temperatur und Bratzeit gemäß Rezept einstellen. Beide Betriebsleuchten leuchten auf und der Drehkorb beginnt zu drehen. Dann den Deckel schließen.
9. Nach Ablauf der Zeit, schaltet sich das Gerät ab. Das Stromkabel ausstecken.
10. Den Drehkorb am Holzgriff nehmen und Grillgut sorgfältig herausnehmen, auf ein Schneidbrett legen und die Speise vor dem Servieren rund 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen.
11. Verwenden Sie zum Öffnen des Drehkorbes einen Ofenhandschuh.

VERWENDUNG DES FISCH-GRILLKORBS (OPTIONAL ERHÄLTICH) (#9-11)

1. Drehen Sie die Schraube am Fisch-Grillkorb auf.
2. Führen Sie den leeren Grillspieß durch die 3 Ösen auf der Unterseite des leeren Grillkorbes. Richten Sie den Grillkorb mittig am Spieß aus.
3. Drehen Sie die Feststellschraube am Grillkorb fest, um den Korb zu fixieren.
4. Drücken Sie die beiden Drahtenkel auf der Oberseite des Grillkorbes zusammen, um den Deckel des Grillkorbes zu entnehmen.
5. Legen Sie den Fisch oder das Gemüse in den Korb.
6. Schließen Sie den Grillkorb, in dem Sie die fixe Drahtlasche am Korb in die Zwischenräume des Grillkorbes einsetzen, drücken Sie die Drahtenkel zusammen und lassen Sie die beiden Drahtlaschen im Korb einschnappen um den Deckel zu schließen.
7. Den Grillkorb am Griff halten und die Spitze des Spießes am eckigen Loch im Gerät einführen. Dann das Griffende in den Schnappverschluss über dem Bedienfeld einschnappen lassen.
8. Den Stecker an der Steckdose anschließen. Beide Betriebsleuchten leuchten auf.
9. Den Kippschalter auf ROTISSERIE (Drehgrillen) stellen.
10. Die gewünschte Temperatur und Bratzeit gemäß Rezept einstellen. Beide Betriebsleuchten leuchten auf und der Grillkorb beginnt zu drehen. Dann den Deckel schließen.
11. Nach Ablauf der Zeit, schaltet sich das Gerät ab. Das Stromkabel ausstecken.
12. Den Drehkorb am Holzgriff nehmen und Grillgut sorgfältig herausnehmen, auf ein Schneidbrett legen und die Speise vor dem Servieren rund 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen.
13. Dann die Haltezangen mithilfe der Schrauben lockern und abnehmen.

VERWENDUNG DES SCHASCHLIK-SETS (OPTIONAL ERHÄLTICH) (#12-15)

1. Platzieren Sie die beiden Spießchen-Halterungen an beiden Seiten des Drehspießes. Stellen Sie sicher, dass die Feststellschrauben nach außen zeigen. Lassen Sie ca. 19cm Platz zwischen den beiden Halterungen.
2. Ziehen Sie die Schrauben vorsichtig, aber nicht zu fest an, da Sie möglicherweise nach Anbringung der Spießchen nachjustieren müssen.
3. Spießen Sie das Grillgut vorsichtig auf die Spießchen auf.
4. Setzen Sie das spitze Ende des Spießchens in äußeren Löcher der runden Halterungsscheibe.
5. Drücken Sie das Clips-Ende des Spießchens leicht zusammen und lassen Sie es in die Kerben der zackigen Halterungsscheibe einrasten.
6. Ziehen Sie die Feststellschrauben gut fest.
7. Den Stecker an der Steckdose anschließen. Beide Betriebsleuchten leuchten auf.
8. Den Kippschalter auf ROTISSERIE (Drehgrillen) stellen.
9. Die gewünschte Temperatur und Bratzeit gemäß Rezept einstellen. Beide Betriebsleuchten leuchten auf und der Grillkorb beginnt zu drehen. Dann den Deckel schließen.
10. Nach Ablauf der Zeit, schaltet sich das Gerät ab. Das Stromkabel ausstecken.
11. Den Drehkorb am Holzgriff nehmen und Grillgut sorgfältig herausnehmen, auf ein Schneidbrett legen und die Speise vor dem Servieren rund 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen.
12. Dann die Haltezangen mithilfe der Schrauben lockern und abnehmen.

GRILLFUNKTION (GRILL)

1. Den Grillrost ganz oben einlegen und das Abtropfblech am Boden des Geräts einschieben.
2. Den Stecker an der Steckdose anschließen. Beide Betriebsleuchten leuchten auf.
3. Den Kippschalter auf GRILL stellen.
4. Die Temperatur mittels Temperatur-Drehregler einstellen und dann die Zeit mit dem Timer-Drehregler einstellen. Beide Betriebsleuchten leuchten dabei auf. Temperatur gemäß dem Rezept einstellen.
5. Die Speisen auf den Grill legen.
6. Je nach Rezept den Deckel schließen (oder offen lassen).
7. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, die Speisen mithilfe eines Spatels entnehmen (KEINE Metallzangen verwenden, da diese die Antihaf-Oberfläche beschädigen können). Das Gerät ausschalten und das Stromkabel ausstecken.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Das Gerät ausschalten und das Stromkabel ausstecken.
2. Das Gerät vor dem Reinigen immer vollkommen abkühlen lassen.
3. Grillrost, Abtropfblech und Grillspieß samt Zubehör sind spülmaschinene geeignet oder können von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt werden.
4. **KEINE** schweren Bürsten/Lappen oder aggressiv wirkenden Reinigungsmittel zur Reinigung der Geräteteile verwenden.
5. Einen weichen Lappen, Schwamm oder Gummispatel verwenden, um Speisereste am Gerät oder Deckel zu entfernen.
6. Das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen reinigen. Der Deckel kann auch entfernt und Hand gewaschen werden. Falls die Glasplatten, die die Infrarot-Heizelemente abdecken, gereinigt werden müssen, Essig und Backsoda zusammen mit einem feuchten Lappen verwenden. Sicherstellen, dass alle Rückstände sorgfältig gereinigt werden, bevor der Grill erneut benutzt wird.
7. Darauf achten, dass Stromkabel, Stecker oder elektrische Komponenten **NICHT** ins Wasser getaucht werden.
8. Sicherstellen, dass alle Teile sorgfältig getrocknet werden, bevor die Komponenten erneut eingesetzt werden und das Gerät benutzt wird.
9. Das Gerät an einem sauberen und trocken, für Kinder unzugänglichen Ort, lagern.

TECHNISCHE DATEN:

220-240V ~ 50/60Hz 1780W IPX0

Kabellänge: 75 cm

Abmessungen: 35,5 (B) x 25,4 (H) x 47 (T) cm

EN

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE! FOR DOMESTIC USE ONLY

IMPORTANT SAFETY NOTES

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

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING THE PRODUCT.

THE PRODUCT IS ONLY INTENDED FOR DOMESTIC USE. NEVER USE THE APPLIANCE FOR PURPOSES OTHER THAN THOSE FOR WHICH IT IS INTENDED.

1. Remove all packaging material and labels before use.
2. Before using for the first time, wash the lid, drip tray, skewers and non-stick grill tray. Clean the inside of the appliance with a damp cloth and dry it carefully. See the Cleaning and Care section.
3. **NEVER** use the appliance near flammable materials, such as curtains, walls, towels, etc. **DO NOT** place paper, plastic, or anything other than food inside the appliance. **NEVER** cover the appliance with items or materials of any kind.
4. **NEVER** place the unit near a heated surface; this includes stove tops or ovens, as well as interiors and surfaces of all other heat-emitting appliances.
5. Only use this appliance on a firm, dry and heat-resistant surface.
6. The appliance is equipped with a short power cord to reduce the risk of the cord becoming tangled or being tripped over. **DO NOT** allow the power cord to hang over the edge of a table or work surface as there is a risk of accidental pulling or tripping over it.
7. **DO NOT** wrap the power cord too tightly around the unit, as this could damage the cord. **NEVER** cover the power cord with a rug, paper, clothing, cloth, soft material, or other fabric.
8. **DO NOT** use the appliance in combination with an extension cord. The apparatus should be plugged into an appropriate circuit and should only be individually connected to an outlet, not with other plugs in a multi-socket or similar.
9. **DO NOT** use the appliance near water.
10. **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
11. If the appliance is accidentally submerged in water, unplug the power cord immediately. Never put your hands in water to unplug the appliance while it is connected to the mains or in operation.
12. **NEVER** use this grill with an external timer or remote control.
13. **NEVER** use charcoal or any other fuel in this appliance.
14. Do not use the appliance outdoors.
15. **DO NOT** move the unit when hot, full or in operation.
16. **NEVER** touch hot surfaces of the appliance directly; always use an oven mitt or cloth.
17. If the power cord or plug is damaged, or the appliance malfunctions or is otherwise damaged, **DO NOT** operate the appliance.
18. Keep hands, hair and clothing away from openings and moving parts.
19. Once the appliance is switched off, allow it to cool completely before removing any internal parts for cleaning; The drip tray and cooking grate should be cleaned after each use to prevent oil build-up which can pose a fire hazard.
20. Accessories not included in the delivery contents must not be used with the appliance.
21. Regularly inspect all components for damage or wear that may interfere with proper operation or pose a hazard.
22. Unplug the appliance's power cord when not in use or when cleaning.

ADDITIONAL SAFETY PRECAUTIONS

1. This appliance should only be used by children aged 8 years and over, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the dangers associated with its use. Children must never be allowed to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years of age and supervised by a responsible adult. Keep children younger than 8 years away from the appliance.
2. This appliance has NO serviceable parts. If the appliance does not function properly, stop using it and contact Customer Service (contact information on back cover). Never attempt to repair the appliance yourself.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. **NEVER** use hot surfaces, parts or the inside of the appliance while it is heating up or hot.
2. Always use oven mitts or potholders when removing the grill or drip tray.
3. Particular care must be taken when removing or draining hot oil!

4. NEVER allow fat or oil to dry on the bottom of the drip tray or grill grate. Clean the appliance after each use. See the Cleaning and Care section.
5. Keep the hot grill at a distance of 20 cm from walls, cupboards, etc. when in use.
6. NEVER place food to be cooked directly on the heating elements. Roast and grill food exclusively on the grill or using the grill skewer in combination with the drip tray.

ATTACHING THE GLASS LID (#4+5)

1. Insert the fixed latch tip of the lid into hole A on the appliance.
2. Compress the spring on the lid using the small metal slider (compressing pushes the latch backwards).
3. Align the retractable latch with hole B (control panel side), and slowly release the spring. The latch should now have snapped into place and the lid locked securely.

ATTACHING THE METAL STRIP (#5):

Attach the enclosed metal strip (C) with the curved side facing the inside of the appliance in the space between the lid and the inside of the appliance on the long side of the appliance.

ROTISSERIE FUNCTION (ROTARY GRILLING)

The following accessories can be used for the rotisserie function:

- Grill skewer
- Rotary basket*
- Shish kebab set*
- Fish grilling basket*

*optionally available

USING THE SKEWER (#6-7)

1. Slide in the drip tray at the bottom of the appliance.
2. Push a pair of tongs onto the skewer with the prongs pointing toward the tip of the skewer.
3. Now skewer the food to be grilled (e.g. chicken) on the skewer.
4. Next, slide the second holding tongs onto the skewer and tighten the two tongs by turning the metal screws. You can also secure the chicken with ovenproof twine, for example, so that no parts touch the appliance and the food can rotate freely.
5. Season your grilled food according to the recipe.
6. Hold the skewer by the handle and insert the tip of the skewer into the square hole in the appliance. Then snap the end of the handle into the spring lock above the control panel.
7. Connect the plug to the mains. Both operating lights will light up.
8. Set the toggle switch to ROTISSERIE (rotary grilling).
9. Set the desired temperature and roasting time according to the recipe. Both operating lights will light up and the skewer will start rotating. Ensure that the food to be grilled rotates evenly and does not touch the inside of the appliance at any point. Then close the lid.
10. During the grilling process, check from time to time whether the grill skewer rotates easily.
11. After the time has elapsed, the appliance switches off. Unplug the power cord.
12. Grasp the skewer by the wooden handle and lift it straight up out of the spring lock above the control panel. Carefully remove the food to be grilled, place it on a cutting board, and allow the food to cool for around 10 to 15 minutes before serving.
13. Then use the screws to loosen and remove the retaining tongs.

USING THE ROTATING BASKET (OPTIONALLY AVAILABLE) (#8)

1. Unscrew the screw on the rotating basket.
2. Push the empty skewer through the empty rotating basket. Centre the rotating basket on the skewer.
3. Tighten the locking screw on the rotating basket to fix it in place.
4. Open the rotating basket, and fill it with the desired seasoned ingredients.
5. Hold the rotating basket by the handle and insert the tip of the skewer into the square hole in the appliance. Then snap the end of the handle into the spring lock above the control panel.
6. Connect the plug to the mains. Both operating lights will light up.
7. Set the toggle switch to ROTISSERIE (rotary grilling).
8. Set the desired temperature and roasting time according to the recipe. Both operating lights will light up and the rotating basket will begin to rotate. Then close the lid.
9. After the time has elapsed, the appliance switches off. Unplug the power cord.
10. Take the rotary basket by the wooden handle and carefully remove the food to be grilled, place it on a cutting board and allowing the food to cool for around 10 to 15 minutes before serving.
11. Use an oven mitt to open the rotating basket.

USING THE FISH GRILLING BASKET (OPTIONALLY AVAILABLE) (#9-11)

1. Unscrew the screw on the fish grilling basket.
2. Guide the empty grill skewer through the 3 eyelets on the underside of the empty grill basket. Centre the grilling basket on the skewer.
3. Tighten the locking screw on the grill basket to fix it in place.
4. Squeeze the two wire handles on top of the grill basket to remove its lid.
5. Place the fish or vegetables in the basket.
6. Close the grilling basket by inserting the fixed wire strap on the basket into the gaps in the grilling basket, pressing the wire handles together, and popping the two wire straps in the basket to close the lid.
7. Hold the grill basket by the handle and insert the tip of the skewer into the square hole in the appliance. Then snap the end of the handle into the spring lock above the control panel.
8. Connect the plug to the mains. Both operating lights will light up.
9. Set the toggle switch to ROTISSERIE (rotary grilling).
10. Set the desired temperature and roasting time according to the recipe. Both operating lights will light up and the grill basket will start rotating. Then close the lid.
11. After the time has elapsed, the appliance switches off. Unplug the power cord.
12. Take the rotary basket by the wooden handle and carefully remove the food to be grilled, place it on a cutting board and allowing the food to cool for around 10 to 15 minutes before serving.
13. Then use the screws to loosen and remove the retaining tongs.

USING THE SHISH KEBAB SET (OPTIONALLY AVAILABLE) (#12-15)

1. Place the two skewer holders on either side of the rotisserie. Make sure the locking screws are facing outward. Leave approx. 19cm of space between the two brackets.
2. Tighten the screws gently but not too tightly, as you may need to make adjustments after the skewers are attached.
3. Carefully place the food to be grilled onto the skewers.
4. Insert the pointed end of the skewer into the outer holes of the round retaining disc.
5. Squeeze the clip end of the skewer slightly and snap it into the notches on the serrated retaining disc.
6. Tighten the setscrews securely.
7. Connect the plug to the mains. Both operating lights will light up.
8. Set the toggle switch to ROTISSERIE (rotary grilling).
9. Set the desired temperature and roasting time according to the recipe. Both operating lights will light up and the grill basket will start rotating. Then close the lid.
10. After the time has elapsed, the appliance switches off. Unplug the power cord.
11. Take the rotary basket by the wooden handle and carefully remove the food to be grilled, place it on a cutting board and allowing the food to cool for around 10 to 15 minutes before serving.
12. Then use the screws to loosen and remove the retaining tongs.

GRILL FUNCTION

1. Insert the grill grate at the top of the appliance and slide in the drip tray at the bottom.
2. Connect the plug to the mains. Both operating lights will light up.
3. Set the toggle switch to GRILL.
4. Set the temperature with the temperature dial, then set the time with the timer dial. Both operating lights will light up. Set the temperature according to the recipe.
5. Place the food on the grill.
6. Depending on the recipe, close the lid or leave it open.
7. When the grilling is complete, remove the food using a spatula (DO NOT use metal tongs, as these may damage the non-stick surface). Turn off the appliance and unplug the power cord.

CLEANING AND CARE

1. Turn off the appliance and unplug the power cord.
2. Always allow the appliance to cool down completely before cleaning.
3. The grill grate, drip tray and grill spit, along with accessories, are dishwasher-safe and can also be cleaned by hand with warm water and a mild detergent.
4. DO NOT use abrasive brushes/cloths or aggressive cleaning agents to clean the parts of the appliance.
5. Use a soft cloth, sponge or rubber spatula to remove food residues stuck to the appliance or cover.
6. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The cover can also be removed and hand washed. If the glass plates covering the infrared heating elements need to be cleaned, do this using vinegar and baking soda along with a damp cloth. Ensure that all residues are thoroughly cleaned off before using the grill again.
7. Be careful NOT to immerse power cords, plugs, or electrical components in water.
8. Ensure that all parts are thoroughly dried before reinstalling the components and using the appliance.
9. Store the appliance in a clean and dry place inaccessible to children.

TECHNICAL DATA:

220-240V ~ 50/60Hz 1780W IPX0

Cable length: 75 cm

Dimensions: 35.5 (W) x 25.4 (H) x 47 (D) cm

FR

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ! UNIQUEMENT APPROPRIÉ POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT DE METTRE LE PRODUIT EN SERVICE.

LE PRODUIT EST UNIQUEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE. NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL À DES FINS AUTRES QUE CELLES POUR LESQUELLES IL A ÉTÉ CONÇU.

1. Avant d'utiliser l'appareil, retirer tout le matériel d'emballage et les étiquettes.
2. Avant la première utilisation, laver le couvercle, la plaque d'égouttage, les brochettes et la plaque de cuisson antiadhésive. Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et le sécher soigneusement. Voir à ce sujet la section Nettoyage et entretien.
3. Ne **JAMAIS** utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables, y compris les rideaux, les murs, les serviettes, etc. **NE PAS** placer de papier, de plastique ou de marchandises autres que des aliments dans l'appareil. **NE JAMAIS** recouvrir l'appareil d'objets ou de matériaux de quelque nature que ce soit.
4. **NE JAMAIS** placer l'appareil à proximité d'une surface chauffée, y compris les plaques de cuisson ou les fours, ainsi que l'intérieur et les surfaces de tout autre appareil de chauffage.
5. N'utiliser cet appareil que placé sur une surface solide, sèche et résistante à la chaleur.
6. L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation court afin de réduire le risque que le câble s'emêle ou que l'on trébuche dessus. **NE PAS** laisser le câble d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, car il y a un risque de tirer dessus par inadvertance ou de trébucher dessus.
7. **NE PAS** enrouler le câble d'alimentation trop serré autour de l'appareil car cela pourrait endommager le câble. **NE JAMAIS** recouvrir le câble d'alimentation de moquette, de papier, d'un vêtement, d'un chiffon, d'un matériau souple ou de tout autre tissu.
8. **NE PAS** utiliser l'appareil avec une rallonge électrique. L'appareil doit être branché sur un circuit électrique approprié et individuellement : la prise électrique ne doit pas alimenter d'autres appareils.
9. **NE PAS** utiliser l'appareil à proximité de l'eau.
10. **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES.**
11. Si l'appareil est accidentellement immergé dans l'eau, débrancher immédiatement le câble d'alimentation. Tant que l'appareil est branché ou en fonctionnement, ne jamais mettre les mains dans l'eau pour le retirer.
12. Ne **JAMAIS** utiliser ce gril avec une minuterie externe ou une télécommande.
13. Ne **JAMAIS** utiliser de charbon ou d'autres combustibles avec cet appareil.
14. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
15. Ne **PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud, plein ou en fonctionnement.
16. Ne **JAMAIS** toucher directement les surfaces chaudes de l'appareil, mais toujours utiliser un gant ou un chiffon de cuisine.
17. L'appareil **NE doit PAS** être utilisé si le câble d'alimentation ou la fiche de l'appareil est endommagé(e), en cas de dysfonctionnements ou de tout autre dommage.
18. Tenir les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des ouvertures et des pièces mobiles.
19. Laisser le produit éteint refroidir complètement avant de retirer les pièces internes pour les nettoyer ; la plaque d'égouttage et la grille doivent être nettoyées après chaque utilisation afin d'éviter les dépôts d'huile qui peuvent provoquer un risque d'incendie.
20. Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux inclus dans la livraison.
21. Inspectez périodiquement tous les composants pour vous assurer qu'ils ne comportent aucun dommage ou signe d'usure pouvant compromettre leur bon fonctionnement ou présenter un risque.
22. Débrancher le câble de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsqu'un nettoyage est nécessaire.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition que l'utilisation se fasse sous surveillance ou qu'ils aient été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient bien compris les dangers pouvant en résulter. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil.

2. Cet appareil ne comporte AUCUNE pièce nécessitant un entretien. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cesser de l'utiliser et contacter le service client (informations de contact au verso). Ne jamais essayer de réparer l'appareil.

CONSIGNES D'UTILISATION

1. Ne **JAMAIS** utiliser de surfaces ou de pièces chaudes, ni l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en train de chauffer ou qu'il est chaud.
2. Toujours utiliser des gants ou des chiffons de cuisine lorsque vous retirez la grille ou la plaque d'égouttage.
3. Une prudence particulière s'impose lorsque vous retirez ou vidangez l'huile chaude !
4. Ne **JAMAIS** laisser sécher de la graisse ou de l'huile sur le fond de la plaque d'égouttoir ou sur la grille. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Voir à ce sujet la section Nettoyage et entretien.
5. Tenir le gril, une fois chaud, à une distance de 20 cm des murs, des armoires, etc. lors de son utilisation.
6. Ne **JAMAIS** placer d'aliments à cuire directement sur les éléments chauffants. Faire cuire et griller les aliments uniquement sur le gril ou à l'aide du tournebroche et de la plaque d'égouttage.

MISE EN PLACE DU COUVERCLE EN VERRE (#4+5)

1. Insérez le verrou fixe du couvercle dans le trou A de l'appareil.
2. Comprimez le ressort sur le couvercle à l'aide du petit régulateur métallique (en le comprimant, le verrou se déplace vers l'arrière).
3. Alignez le loquet rétractable avec le trou B (côté zone de commande) et relâchez lentement le ressort. Le verrou doit alors être enclenché et le couvercle bien verrouillé.

MISE EN PLACE DE LA BARRE MÉTALLIQUE (#5) :

Placez la baguette métallique fournie (C) avec le côté bombé vers l'intérieur de l'appareil dans l'espace entre le couvercle et l'intérieur de l'appareil sur le côté long de l'appareil.

FONCTION ROTISSERIE (GRILLER PAR ROTATION)

Les accessoires suivants sont adaptés à la fonction rôtisserie :

- Tournebroche
- Panier rotatif*
- Kit pour brochettes*
- Panier à grillades pour poissons*

*disponible en option

UTILISATION DU TOURNEBROCHE (#6-7)

1. Insérer le plateau d'égouttage au fond de l'appareil.
2. Glissez une pince de maintien avec les dents en direction du début du tournebroche, sur la broche.
3. Embrochez maintenant vos grillades (par ex. le poulet) sur la brochette.
4. Glissez maintenant la deuxième pince de maintien sur la brochette et serrez les deux pinces en tournant les vis métalliques. En outre, vous pouvez par ex. sécuriser le poulet avec de la ficelle de cuisson afin qu'aucune partie du poulet ne frotte directement contre l'appareil et qu'il puisse tourner sans entrave.
5. Assaisonnez vos grillades selon votre recette.
6. Tenir le tournebroche par la poignée et insérer la pointe dans le trou carré de l'appareil. Puis enclencher l'extrémité de la poignée dans le loquet situé au-dessus de la zone de commande.
7. Brancher la fiche sur la prise électrique. Les deux voyants de fonctionnement s'allument.
8. Mettre l'interrupteur à bascule sur ROTISSERIE (griller par rotation).
9. Régler la température et le temps de cuisson souhaités selon la recette. Les deux voyants de fonctionnement s'allument et le tournebroche commence à tourner. S'assurer que les aliments tournent de manière uniforme et ne touchent pas l'intérieur de l'appareil en un point quelconque. Fermer ensuite le couvercle.
10. Pendant le processus de cuisson, vérifier de temps en temps si la broche tourne sans effort.
11. Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint. Débrancher le câble d'alimentation.
12. Prendre le tournebroche par la poignée et insérer la pointe du tournebroche au niveau du trou carré de l'appareil. Puis enclencher l'extrémité de la poignée dans le loquet situé au-dessus de la zone de commande. Retirer soigneusement la grillade, la déposer sur une planche à découper et laisser refroidir le plat pendant environ 10 à 15 minutes avant de le servir.
13. Ensuite, desserrer les pinces de maintien à l'aide des vis et les retirer.

UTILISATION DU PANIER ROTATIF (DISPONIBLE EN OPTION) (#8)

1. Dévissez la vis du panier rotatif.
2. Glissez la broche vide du barbecue dans le panier rotatif vide. Alignez le panier rotatif au centre de la broche.
3. Serrez la vis de blocage du panier pour fixer le panier rotatif.
4. Ouvrez le panier rotatif et remplissez le panier avec les ingrédients assaisonnés de votre choix.
5. Tenir le panier rotatif par la poignée et insérer la pointe du tournebroche au niveau du trou carré de l'appareil. Puis enclencher l'extrémité de la poignée dans le loquet situé au-dessus de la zone de commande.
6. Brancher la fiche sur la prise électrique. Les deux voyants de fonctionnement s'allument.

- Mettre l'interrupteur à bascule sur ROTISSERIE (griller par rotation).
- Régler la température et le temps de cuisson souhaités selon la recette. Les deux lampes de fonctionnement s'allument et le panier rotatif commence à tourner. Fermer ensuite le couvercle.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint. Débrancher le câble d'alimentation.
- Prendre le panier rotatif par la poignée en bois et retirer soigneusement les grillades, les déposer sur une planche à découper et laisser refroidir le plat pendant environ 10 à 15 minutes avant de le servir.
- Utilisez un gant pour ouvrir le panier rotatif.

UTILISATION DU PANIER À GRILLADES POUR POISSON (DISPONIBLE EN OPTION) (#9-11)

- Dévissez la vis du panier à grillades pour poisson.
- Passer la broche vide du barbecue dans les 3 œillets situés sur la partie inférieure du panier vide. Alignez le panier au centre de la broche.
- Serrez la vis de blocage du panier du barbecue pour le fixer.
- Appuyez sur les deux poignées en fil métallique situées sur le dessus du panier pour retirer le couvercle.
- Mettez le poisson ou les légumes dans le panier.
- Fermez le panier du barbecue en insérant la languette fixe en fil métallique sur le panier dans les espaces du panier, pressez les poignées en fil métallique ensemble et laissez les deux languettes en fil métallique s'enclencher dans le panier pour fermer le couvercle.
- Tenir le panier par la poignée et insérer la pointe de la brochette au niveau du trou carré de l'appareil. Puis enclencher l'extrémité de la poignée dans le loquet situé au-dessus de la zone de commande.
- Brancher la fiche sur la prise électrique. Les deux voyants de fonctionnement s'allument.
- Mettre l'interrupteur à bascule sur ROTISSERIE (griller par rotation).
- Régler la température et le temps de cuisson souhaités selon la recette. Les deux voyants de fonctionnement s'allument et le panier à grillades commence à tourner. Fermer ensuite le couvercle.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint. Débrancher le câble d'alimentation.
- Prendre le panier rotatif par la poignée en bois et retirer soigneusement les grillades, les déposer sur une planche à découper et laisser refroidir le plat pendant environ 10 à 15 minutes avant de le servir.
- Ensuite, desserrer les pinces de maintien à l'aide des vis et les retirer.

UTILISATION DU KIT POUR BROCHETTES (DISPONIBLE EN OPTION) (#12-15)

- Placez les deux supports de brochettes de chaque côté du tournebroche. Assurez-vous que les vis de blocage sont orientées vers l'extérieur. Laissez environ 19 cm d'espace entre les deux supports.
- Serrez les vis avec précaution, mais pas trop, car il se peut que vous deviez les réajuster après avoir fixé les brochettes.
- Embrochez délicatement les aliments sur les brochettes.
- Placez l'extrémité pointue de la brochette dans les trous extérieurs du disque de support rond.
- Comprimez légèrement l'extrémité du clip de la brochette et enclenchez-la dans les encoches du disque de support dentelé.
- Serrez bien les vis de blocage.
- Brancher la fiche sur la prise électrique. Les deux voyants de fonctionnement s'allument.
- Mettre l'interrupteur à bascule sur ROTISSERIE (griller par rotation).
- Régler la température et le temps de cuisson souhaités selon la recette. Les deux voyants de fonctionnement s'allument et le panier à grillades commence à tourner. Fermer ensuite le couvercle.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint. Débrancher le câble d'alimentation.
- Prendre le panier rotatif par la poignée en bois et retirer soigneusement les grillades, les déposer sur une planche à découper et laisser refroidir le plat pendant environ 10 à 15 minutes avant de le servir.
- Ensuite, desserrer les pinces de maintien à l'aide des vis et les retirer.

FONCTION GRIL (GRILL)

- Placer la grille tout en haut et insérer le plateau d'égouttage au fond de l'appareil.
- Brancher la fiche sur la prise électrique. Les deux voyants de fonctionnement s'allument.
- Mettre l'interrupteur à bascule sur GRILL.
- Régler la température à l'aide du bouton rotatif de température, puis régler la durée à l'aide du bouton rotatif de minuterie. Les deux voyants de fonctionnement s'allument alors. Régler la température selon la recette.
- Mettre les aliments sur le gril.
- Selon la recette, fermer le couvercle (ou le laisser ouvert).
- Une fois la cuisson terminée, retirer les aliments à l'aide d'une spatule (NE PAS utiliser de pinces métalliques car elles pourraient endommager la surface antiadhésive). Éteindre l'appareil et débrancher le câble électrique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteindre l'appareil et débrancher le câble électrique.
- Laisser toujours l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- La grille, l'égouttoir, le tournebroche et les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.

4. NE PAS utiliser de brosses/lavettes abrasives ou de produits de nettoyage agressifs pour nettoyer les pièces de l'appareil.
5. Utiliser un chiffon doux, une éponge ou une spatule en caoutchouc pour enlever les restes d'aliments sur l'appareil ou le couvercle.
6. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Le couvercle peut également être retiré et lavé à la main. Si les plaques de verre qui recouvrent les éléments chauffants infrarouges doivent être nettoyées, utiliser du vinaigre et du bicarbonate de soude avec un chiffon humide. S'assurer que tous les résidus sont soigneusement nettoyés avant de réutiliser le grill.
7. Veiller à ce que les câbles électriques, les fiches ou les composants électriques NE SOIENT PAS immergés dans l'eau.
8. S'assurer que toutes les pièces soient bien sèches avant de remettre les composants en place et d'utiliser l'appareil.
9. Stocker l'appareil dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

220-240 V ~ 50/60 Hz 1780 W IPX0

Longueur du câble : 75 cm

Dimensions : 35,5 (L) x 25,4 (H) x 47 (P) cm

IT

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO! ADATTO SOLO ALL'USO DOMESTICO

NOTE IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Nell'uso di apparecchi elettrici attenersi sempre alle misure di sicurezza fondamentali, tra cui:

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE INDICAZIONI PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO.

IL PRODOTTO È ADATTO SOLO ALL'USO DOMESTICO. NON UTILIZZARE MAI L'APPARECCHIO PER SCOPI DIVERSI DA QUELLI PREVISTI.

1. Prima della messa in funzione rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette.
2. Lavare il coperchio, la vaschetta raccogli gocce, gli spiedini e la griglia antiaderente prima di utilizzarli per la prima volta. Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno umido e asciugarlo accuratamente. Vedere al riguardo il paragrafo Pulizia e piccola manutenzione.
3. Non utilizzare MAI l'apparecchio vicino a materiali infiammabili, compresi tende, pareti, asciugamani ecc. NON inserire carta, plastica o altri oggetti nell'apparecchio al posto degli alimenti. Non coprire MAI l'apparecchio con oggetti o materiali di qualsiasi tipo.
4. Non collocare MAI l'apparecchio vicino ad una superficie riscaldata, tra cui fornelli, forni o l'interno le superfici di qualsiasi altro apparecchio di riscaldamento o termosifone.
5. Utilizzare questo apparecchio solo su una superficie solida, asciutta e resistente al calore.
6. L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di aggrovigliamenti o inciampi nel cavo stesso. NON lasciare pendere il cavo di alimentazione oltre il bordo di tavoli o superfici di lavoro, poiché vi è il pericolo di tirarlo accidentalmente o di inciamparvi.
7. NON avvitare il cavo di alimentazione troppo strettamente intorno all'apparecchio, poiché il cavo potrebbe danneggiarsi. Non coprire MAI il cavo di alimentazione con la frangia di un tappeto, carta, capi di abbigliamento, panni, materiale morbido o altre stoffe.
8. NON utilizzare l'apparecchio insieme ad un cavo di prolunga. È preferibile collegare l'apparecchio ad un circuito elettrico idoneo e da solo, non insieme ad altri apparecchi collegati alla stessa presa di corrente.
9. NON utilizzare l'apparecchio vicino all'acqua.
10. NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.
11. Se l'apparecchio si immerge accidentalmente nell'acqua, scollegare subito il cavo di alimentazione. Finché l'apparecchio è collegato o in funzione, non immergere le mani nell'acqua per estrarlo.
12. Non utilizzare MAI questo grill insieme ad un timer esterno o ad un telecomando.
13. Non utilizzare MAI carbone o altri combustibili per questo apparecchio.
14. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
15. NON spostare l'apparecchio se è caldo, pieno o in funzione.
16. Non toccare MAI direttamente le superfici roventi dell'apparecchio, utilizzare sempre presine o stracci.
17. Se il cavo di alimentazione o la spina dell'apparecchio presenta danni o in caso di malfunzionamenti o danni di altro tipo, NON mettere in funzione l'apparecchio.
18. Tenere lontani mani, capelli e indumenti dalle aperture e dalle parti mobili.
19. Dopo aver spento il prodotto farlo raffreddare completamente prima di estrarne le parti interne per pulirle; è preferibile pulire la vaschetta raccogli gocce e la griglia dopo ogni utilizzo, in modo da evitare incrostazioni di olio che potrebbero causare il pericolo di incendio.
20. Non utilizzare accessori che non fanno parte del materiale in dotazione.
21. Verificare regolarmente che tutti i componenti non presentino danni o usura che potrebbero pregiudicarne il corretto funzionamento o costituire un pericolo elettrico.
22. Scollegare il cavo dell'apparecchio se questo non viene utilizzato o deve essere pulito.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA AGGIUNTIVE

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o

mentali o che non hanno le necessarie esperienze e / o conoscenze solo sotto supervisione o solo se istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne hanno compreso i rischi derivanti. I bambini non sono autorizzati a giocare con il presente apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere i bambini più piccoli di 8 anni lontani dall'apparecchio.

2. Questo apparecchio NON presenta parti da sottoporre a manutenzione. Se l'apparecchio non funziona correttamente, smettere di usarlo e mettersi in contatto con il servizio di assistenza clienti (informazioni di contatto sul dorso). Non tentare di riparare l'apparecchio da soli.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Non utilizzare MAI le superfici roventi, le parti o l'interno dell'apparecchio mentre questo si riscalda o quando è rovente.
2. Per estrarre la vaschetta raccogli gocce o la griglia usare sempre presine o stracci.
3. Procedere con particolare cautela quando si rimuove o si scarica olio caldo!
4. Non permettere MAI che il grasso o l'olio si secchi sul fondo della vaschetta raccogli gocce. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Vedere al riguardo il paragrafo Pulizia e piccola manutenzione.
5. Durante l'uso, mantenere l'apparecchio ad una distanza di 20 cm da pareti, armadi ecc.
6. Non collocare MAI alimenti direttamente sugli elementi riscaldanti per cuocerli. Arrostiti e grigliare gli alimenti esclusivamente sulla griglia o con l'ausilio dello spiedo e utilizzando la vaschetta raccogli gocce.

COLLOCAZIONE DEL COPERCHIO DI VETRO (#4+5)

1. Inserire la barretta fissa del coperchio nel foro A dell'apparecchio.
2. Spingere l'una contro l'altra le molle del coperchio con l'ausilio del piccolo regolatore di metallo (comprimendole la barretta si sposta all'indietro).
3. Rivolgere la barretta retrattile verso il foro B (dal lato del quadro di comando) e rilasciare lentamente la molla. A questo punto la barretta dovrebbe essere innestata e il coperchio bloccato saldamente.

FISSAGGIO DELLA STRISCIA METALLICA (#5):

Fissare la striscia metallica (C) con il lato curvo rivolto verso l'interno dell'apparecchio nello spazio tra il coperchio e l'interno dell'apparecchio sul lato lungo dell'apparecchio.

FUNZIONE ROTISSERIE (GIRARROSTO)

I seguenti accessori sono adatti alla funzione girarrosto:

- Spiedo
- Cestello girevole*
- Set per schaschlik*
- Cestello per pesce*

*Disponibile opzionalmente

UTILIZZO DELLO SPIEDO (#6-7)

1. Infilare la vaschetta raccogli gocce sul fondo dell'apparecchio.
2. Spingere una pinza di sostegno sullo spiedo con le punte rivolte verso l'inizio dello spiedo.
3. Ora infilare gli alimenti da grigliare (ad es. pollo) sullo spiedo.
4. Spingere la seconda pinza di sostegno sullo spiedo e stringere le due pinze girando le viti di metallo. Inoltre si può tenere fermo il pollo, ad es. con spago da forno, per evitare che qualche parte sfiori direttamente l'apparecchio e far sì che gli alimenti da grigliare possano girare senza ostacoli.
5. Insaporire gli alimenti da grigliare come indicato nella ricetta utilizzata.
6. Sostenere lo spiedo dall'impugnatura e inserirne le punte nel foro quadro dell'apparecchio. Poi fare scattare l'estremità dell'impugnatura nella chiusura a scatto situata sopra il quadro di comando.
7. Collegare la spina alla presa. Le due spie di funzionamento si illuminano.
8. Portare l'interruttore a levetta su ROTISSERIE (girarrosto).
9. Regolare la temperatura e il tempo di cottura desiderati in base alla ricetta. Le due spie di funzionamento si illuminano e lo spiedo inizia a girare. Assicurarsi che gli alimenti da grigliare girino uniformemente e che non tocchino in nessun punto l'interno dell'apparecchio. Poi chiudere il coperchio.
10. Durante la grigliatura controllare di tanto in tanto se lo spiedo gira senza sforzo.
11. Allo scadere del tempo l'apparecchio si spegne. Scollegare il cavo di alimentazione.
12. Prendere lo spiedo dall'impugnatura di legno e sollevarlo dritto verso l'alto disimpegnandolo dalla chiusura a scatto situata sopra il quadro di comando. Estrarre con cautela gli alimenti da grigliare, poggiarli sul tagliere e farli raffreddare da 10 a 15 minuti circa prima di servirli.
13. Poi allentare le pinze di sostegno per mezzo delle viti e toglierle.

UTILIZZO DEL CESTELLO GIREVOLE (DISPONIBILE OPZIONALMENTE) (#8)

1. Svitare la vite del cestello girevole.
2. Spingere lo spiedo vuoto attraverso il cestello girevole vuoto. Allineare il cestello girevole al centro dello spiedo.

3. Stringere la vite di arresto del cestello girevole per fissare il cestello girevole.
4. Aprire il cestello girevole e riempirlo con gli ingredienti desiderati già insaporiti.
5. Sostenere il cestello girevole dall'impugnatura e introdurre la punta dello spiedo nel foro quadro dell'apparecchio. Poi fare scattare l'estremità dell'impugnatura nella chiusura a scatto situata sopra il quadro di comando.
6. Collegare la spina alla presa. Le due spie di funzionamento si illuminano.
7. Portare l'interruttore a levetta su ROTISSERIE (girarrosto).
8. Regolare la temperatura e il tempo di cottura desiderati in base alla ricetta. Le due spie di funzionamento si illuminano e il cestello girevole inizia a girare. Poi chiudere il coperchio.
9. Allo scadere del tempo l'apparecchio si spegne. Scollegare il cavo di alimentazione.
10. Prendere il cestello girevole dall'impugnatura di legno ed estrarre con cautela gli alimenti da grigliare, poggiarli sul tagliere e farli raffreddare da 10 a 15 minuti circa prima di servirli.
11. Per aprire il cestello girevole usare un guanto da cucina.

UTILIZZO DEL CESTELLO PER PESCE (DISPONIBILE OPZIONALMENTE) (#9-11)

1. Svitare la vite del cestello per pesce.
2. Introdurre lo spiedo vuoto nei 3 anelli del lato inferiore del cestello. Allineare il cestello al centro dello spiedo.
3. Stringere la vite di arresto del cestello per fissarlo.
4. Premere uno contro l'altro i due manici di fil di ferro del lato superiore del cestello per togliere il coperchio del cestello.
5. Collocare il pesce o la verdura nel cestello.
6. Chiudere il cestello inserendo la linguetta di fil di ferro fissa del cestello negli spazi intermedi del cestello, premere uno contro l'altro i manici di fil di ferro e fare scattare le due linguette di fil di ferro nel cestello per chiudere il coperchio.
7. Sostenere il cestello dall'impugnatura e introdurre la punta dello spiedo nel foro quadro dell'apparecchio. Poi fare scattare l'estremità dell'impugnatura nella chiusura a scatto situata sopra il quadro di comando.
8. Collegare la spina alla presa. Le due spie di funzionamento si illuminano.
9. Portare l'interruttore a levetta su ROTISSERIE (girarrosto).
10. Regolare la temperatura e il tempo di cottura desiderati in base alla ricetta. Le due spie di funzionamento si illuminano e il cestello inizia a girare. Poi chiudere il coperchio.
11. Allo scadere del tempo l'apparecchio si spegne. Scollegare il cavo di alimentazione.
12. Prendere il cestello girevole dall'impugnatura di legno ed estrarre con cautela gli alimenti da grigliare, poggiarli sul tagliere e farli raffreddare da 10 a 15 minuti circa prima di servirli.
13. Poi allentare le pinze di sostegno per mezzo delle viti e toglierle.

UTILIZZO DEL SET PER SCHASCHLIK (DISPONIBILE OPZIONALMENTE) (#12-15)

1. Posizionare i due sostegni per spiedini sui due lati dello spiedo. Assicurarsi che le viti di arresto siano rivolte verso l'esterno. Lasciare circa 19 cm di spazio tra i due sostegni.
2. Stringere le viti con cautela ma non troppo forte, poiché è possibile che dopo aver applicato gli spiedini si renda necessario regolarle ancora.
3. Infilare con cautela gli alimenti da grigliare sullo spiedo.
4. Inserire l'estremità appuntita dello spiedino nei fori esterni del disco di sostegno rotondo.
5. Comprimere leggermente l'estremità a clip dello spiedino e farla scattare in posizione nelle tacche del disco di sostegno seghettato.
6. Stringere bene le viti di arresto.
7. Collegare la spina alla presa. Le due spie di funzionamento si illuminano.
8. Portare l'interruttore a levetta su ROTISSERIE (girarrosto).
9. Regolare la temperatura e il tempo di cottura desiderati in base alla ricetta. Le due spie di funzionamento si illuminano e il cestello inizia a girare. Poi chiudere il coperchio.
10. Allo scadere del tempo l'apparecchio si spegne. Scollegare il cavo di alimentazione.
11. Prendere il cestello girevole dall'impugnatura di legno ed estrarre con cautela gli alimenti da grigliare, poggiarli sul tagliere e farli raffreddare da 10 a 15 minuti circa prima di servirli.
12. Poi allentare le pinze di sostegno per mezzo delle viti e toglierle.

FUNZIONE GRILL (GRIGLIATURA)

1. Collocare la griglia nel punto più alto e infilare la vaschetta raccogli gocce sul fondo dell'apparecchio.
2. Collegare la spina alla presa. Le due spie di funzionamento si illuminano.
3. Portare l'interruttore a levetta su GRILL.
4. Regolare la temperatura con l'apposita manopola, poi impostare il tempo con la manopola del timer. Le due spie di funzionamento si illuminano. Regolare la temperatura in base alla ricetta.
5. Collocare gli alimenti sulla griglia.
6. Se la ricetta lo prevede, chiudere il coperchio (altrimenti lasciarlo aperto).
7. Una volta conclusa la grigliatura, togliere gli alimenti servendosi di una spatola (NON usare pinze di metallo, poiché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente). Spegner l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Spegner l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione.
2. Prima di pulire l'apparecchio farlo raffreddare sempre completamente.
3. La griglia, la vaschetta raccogli gocce e lo spiedo con i relativi accessori sono adatti alla lavastoviglie o possono essere puliti a mano con acqua calda e detersivo delicato.
4. NON usare spazzole/panni abrasivi o detersivi aggressivi per pulire le parti dell'apparecchio.
5. Per rimuovere resti di cibo dall'apparecchio o dal coperchio, usare un panno morbido, una spugna o una spatola di gomma.
6. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. È anche possibile togliere il coperchio e lavarlo a mano. Se si rende necessario pulire i pannelli di vetro che coprono gli elementi riscaldanti a infrarossi, utilizzare aceto e bicarbonato insieme a un panno. Assicurarsi di rimuovere con cura tutti i resti prima di utilizzare di nuovo la griglia.
7. Fare attenzione a NON immergere il cavo di alimentazione, la spina o i componenti elettrici nell'acqua.
8. Assicurarsi di asciugare accuratamente tutti i pezzi prima di reinserire i componenti e utilizzare l'apparecchio.
9. Conservare l'apparecchio in un luogo pulito, asciutto e inaccessibile ai bambini.

DATI TECNICI:

220-240 V ~ 50/60 Hz 1780 w IPX0

Lunghezza cavo: 75 cm

Misure: 35,5 (L) x 25,4 (A) x 47 (P) cm

NL

LEES ALLE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VÓÓR GEBRUIK VAN HET APPARAAT! ALLEEN GESCHIKT VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK!

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder:

DE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOORLEZEN VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT.

HET PRODUCT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. HET APPARAAT NOOIT GEBRUIKEN VOOR ANDERE DOELEINDEN DAN HET BEOOGDE DOEL.

1. Voor gebruik al het verpakkingsmateriaal en labels verwijderen.
2. Voor het eerste gebruik het deksel, de lekbak, de spiesen en de anti-aanbakgrillplaat afwassen. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en droog het zorgvuldig af. Zie daartoe de sectie over reiniging en onderhoud.
3. Gebruik het apparaat NOOIT in de buurt van brandbare materialen, zoals gordijnen, wanden, handdoeken, enz. Leg GEEN papier, plastic of iets anders dan voedsel in het apparaat. Bedek het apparaat NOOIT met voorwerpen of materialen van welke aard dan ook.
4. Plaats het apparaat NOOIT in de buurt van een verwarmd oppervlak; hieronder vallen kookplaten of ovens en de binnenkant en oppervlakken van alle andere verwarmingsapparaten en kachels.
5. Gebruik dit apparaat alleen op een stevige, droge en hittebestendige ondergrond.
6. Het apparaat is uitgerust met een kort voedings snoer om het gevaar te beperken dat het snoer verward geraakt of dat men erover struikelt. Laat het netsnoer NIET over de rand van een tafel of werkblad hangen, want dan bestaat het risico dat u er per ongeluk aan trekt of over struikelt.
7. Wikkel de voedingskabel NIET te strak om het apparaat, want dan kan de kabel beschadigd raken. Bedek de voedingskabel NOOIT met een tapijtmat, papier, kledingstuk, doek, zacht materiaal of andere stof.
8. Gebruik het apparaat NIET samen met een verlengsnoer. Het apparaat moet worden aangesloten op een geschikt circuit en afzonderlijk en niet samen met andere apparaten op het stopcontact.
9. Gebruik het apparaat NIET in de buurt van water.
10. DOMPEL HET APPARAAT NIET ONDER IN WATER OF VLOEISTOF.
11. Als het apparaat per ongeluk in het water terechtkomt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek nooit uw handen in het water als het apparaat is aangesloten of in werking is om het eruit te trekken.
12. Gebruik deze grill NOOIT samen met een externe timer of afstandsbediening.
13. Gebruik NOOIT kolen of andere brandstoffen voor dit apparaat.
14. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
15. Het apparaat mag NIET verplaatst worden als het heet, vol of in werking is.
16. Raak de hete oppervlakken van het apparaat NOOIT rechtstreeks aan, gebruik altijd een ovenhandschoen of een doek.
17. Indien het netsnoer of de stekker van het apparaat beschadigd of defect is of indien er andere schade is, mag u het apparaat NIET gebruiken.
18. Houd handen, haar en kleding uit de buurt van openingen en bewegende delen.
19. Laat het uitgeschakelde product volledig afkoelen voordat u de interne onderdelen voor reiniging verwijdert; de lekbak en het grillrooster moeten na elk gebruik worden gereinigd om olieaanslag, die brandgevaar kan veroorzaken, te voorkomen.
20. Accessoires die niet in de verpakking zijn opgenomen, mogen niet worden gebruikt.

21. Controleer regelmatig alle onderdelen op schade of slijtage die de goede werking kan beïnvloeden of een gevaar kan veroorzaken.
22. Ontkoppel het snoer van het apparaat als het niet in gebruik is of gereinigd moet worden.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSMATREGELEN

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, maar ook door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de resulterende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
2. Dit apparaat heeft GEEN onderdelen die dienen te worden onderhouden. Als het apparaat niet naar behoren functioneert, gebruik het dan niet meer en neem contact op met de klantenservice (contactgegevens op achterflap). Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Gebruik NOOIT hete oppervlakken, onderdelen of de binnenkant van het apparaat terwijl het aan het opwarmen is of heet is.
2. Gebruik altijd ovenwanten of pannenhappen bij het verwijderen van het grillrooster of de lekbak.
3. Wees bijzonder voorzichtig bij het verwijderen of aftappen van hete olie!
4. Laat NOOIT vet of olie op de bodem van de lekbak of het grillrooster opdrogen. Reinig het apparaat na elk gebruik. Zie daartoe de sectie over reiniging en onderhoud.
5. Houd de hete grill tijdens gebruik op een afstand van 20 cm van muren, kasten etc.
6. Plaats NOOIT te koken voedsel direct op de verwarmingselementen. Braad en grill voedsel uitsluitend op de grill of met behulp van de grillspies en het gebruik van de lekbak.

HET GLAZEN DEKSEL BEVESTIGEN (#4+5)

1. Steek de vaste vergrendeling op het deksel in gat A op het apparaat.
2. Schuif de veer op het deksel samen met de kleine metalen regelaar (door samen te drukken gaat de vergrendeling naar achteren).
3. Lijn de intrekbare vergrendeling uit met gat B (zijde bedieningspaneel) en laat de veer langzaam los. Nu moet de grendel worden vastgeklekt en het deksel stevig vergrendeld.

BEVESTIGEN VAN DE METALEN STRIP (#5)

Bevestig de bijgevoegde metalen strip (C) met de gebogen kant naar de binnenkant van het apparaat in de ruimte tussen het deksel en de binnenkant van het apparaat aan de lange kant van het apparaat.

ROTISSERIE-FUNCTIE (DRAAGRILLEN)

De volgende accessoires zijn geschikt voor de rotisserie-functie:

- Grillspies
- Draaikorf*
- Shish kebap set
- Vis-grillkorf*

*optioneel verkrijgbaar

GEBRUIK VAN DE GRILLSPIES (#6-7)

1. Schuif de lekbak aan de onderkant van het apparaat naar binnen.
2. Schuif een tang met de punten naar het begin van het grillspies, op de grillspies.
3. Prik nu het te grillen voedsel (bijv. kip) aan de spies.
4. Schuif nu de tweede tang op het spit en draai de twee tangen vast door aan de metalen schroeven te draaien. Bijkomend kunt u bv. de kip met ovenvast touw vastzetten, zodat geen delen direct op het apparaat schampen en het voedsel vrij kan draaien.
5. Kruid uw te grillen eten volgens het gebruikte recept.
6. Houd de grillspies bij het handvat vast en steek de punt van de grillspies in de vierkante opening van het apparaat. Klik vervolgens het uiteinde van de handgreep in de kliksluiting boven het bedieningspaneel.
7. Steek de stekker in het stopcontact. Beide werkingslichten branden.
8. Zet de tuimelschakelaar op ROTISSERIE (draagrillen).
9. Stel de gewenste temperatuur en braadtijd in volgens het recept. Beide werkingslichten lichten op en de grillspies begint te draaien. Zorg ervoor dat het te grillen voedsel gelijkmatig draait en op geen enkel punt de binnenkant van het apparaat raakt. Sluit vervolgens het deksel.
10. Controleer tijdens het grillen af en toe of de grillspies moeiteloos draait.
11. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit. Haal de stekker uit het stopcontact.
12. Pak de grillspies aan het houten handvat en til het recht omhoog uit de kliksluiting boven het bedieningspaneel. Verwijder het gegrilde voedsel voorzichtig, leg het op een snijplank en laat het voedsel ongeveer 10 tot 15 minuten afkoelen alvorens het op te dienen.
13. Maak dan de bevestigingsklemmen los met de schroeven en verwijder ze.

GEBRUIK VAN DE DRAAIKORF (OPTIONEEL VERKRIJGBAAR) (#8)

1. Draai de schroef op de draaikorf los.
2. Schuif de lege grillspies door de lege draaikorf. Lijn de draaikorf centraal uit op de spies.
3. Draai de borgschroef op de draaikorf aan om de draaikorf vast te zetten.
4. Open de draaikorf en vul de korf met de gewenste gekruide ingrediënten.
5. Houd de draaikorf bij het handvat vast en steek de punt van de grillspies in het vierkante gat in het apparaat. Klik vervolgens het uiteinde van de handgreep in de kliksluiting boven het bedieningspaneel.
6. Steek de stekker in het stopcontact. Beide werkingslichten branden.
7. Zet de tuimelschakelaar op ROTISSERIE (draaigrillen).
8. Stel de gewenste temperatuur en braadtijd in volgens het recept. Beide werkingslichten lichten op en de draaikorf begint te draaien. Sluit vervolgens het deksel.
9. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit. Haal de stekker uit het stopcontact.
10. Neem de draaikorf aan het houten handvat en verwijder voorzichtig het gegrilde voedsel, leg het op een snijplank en laat het voedsel ongeveer 10 tot 15 minuten afkoelen alvorens het op te dienen.
11. Gebruik een ovenhandschoen om de draaikorf te openen.

GEBRUIK VAN DE VIS-GRILLKORF (OPTIONEEL VERKRIJGBAAR) (#9-11)

1. Draai de schroef van de vis-grillkorf los.
2. Steek de lege grillspies door de 3 oogjes aan de onderkant van de lege grillkorf. Lijn de grillkorf centraal uit op de spies.
3. Draai de borgschroef op de grillkorf aan om de korf vast te zetten.
4. Druk de twee draadgrepen aan de bovenkant van de grillkorf samen om het deksel van de grillkorf te verwijderen.
5. Leg de vis of groenten in de korf.
6. Sluit de grillkorf door het vaste draadlipje op de korf in de openingen van de grillmand te steken, druk de draadgrepen samen en klik de twee draadlipjes in de korf vast om het deksel te sluiten.
7. Houd de grillkorf bij het handvat vast en steek de punt van de spies in het vierkante gat in het apparaat. Klik vervolgens het uiteinde van de handgreep in de kliksluiting boven het bedieningspaneel.
8. Steek de stekker in het stopcontact. Beide werkingslichten branden.
9. Zet de tuimelschakelaar op ROTISSERIE (draaigrillen).
10. Stel de gewenste temperatuur en braadtijd in volgens het recept. Beide werkingslichten gaan branden en de grillkorf begint te draaien. Sluit vervolgens het deksel.
11. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit. Haal de stekker uit het stopcontact.
12. Neem de draaikorf aan het houten handvat en verwijder voorzichtig het gegrilde voedsel, leg het op een snijplank en laat het voedsel ongeveer 10 tot 15 minuten afkoelen alvorens het op te dienen.
13. Maak dan de bevestigingsklemmen los met de schroeven en verwijder ze.

GEBRUIK VAN DE SHISH KEBAB SET (OPTIONEEL VERKRIJGBAAR) (#12-15)

1. Plaats de twee spieshouders aan weerszijden van de rotisserie. Zorg ervoor dat de borgschroeven naar buiten zijn gericht. Laat ongeveer 19 cm ruimte tussen de twee houders.
2. Draai de schroeven voorzichtig aan, maar niet te strak, want misschien moet u ze na het aanbrengen van de spiesen bijstellen.
3. Steek het te grillen voedsel voorzichtig op de spiesen.
4. Plaats het puntige uiteinde van de spies in de buitenste gaten van de ronde houderschijf.
5. Druk het clip-uiteinde van de spies lichtjes samen en klik het in de inkepingen van de gekartelde houderschijf.
6. Draai de stelschroeven stevig vast.
7. Steek de stekker in het stopcontact. Beide werkingslichten branden.
8. Zet de tuimelschakelaar op ROTISSERIE (draaigrillen).
9. Stel de gewenste temperatuur en braadtijd in volgens het recept. Beide werkingslichten gaan branden en de grillkorf begint te draaien. Sluit vervolgens het deksel.
10. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit. Haal de stekker uit het stopcontact.
11. Neem de draaikorf aan het houten handvat en verwijder voorzichtig het gegrilde voedsel, leg het op een snijplank en laat het voedsel ongeveer 10 tot 15 minuten afkoelen alvorens het op te dienen.
12. Maak dan de bevestigingsklemmen los met de schroeven en verwijder ze.

GRILLFUNCTIE (GRILL)

1. Plaats het grillrooster helemaal naar boven en schuif de lekbak aan de onderkant van het apparaat erin.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Beide werkingslichten branden.
3. Plaats de tuimelschakelaar in de stand GRILL.
4. Stel de temperatuur in met de temperatuurknop en stel vervolgens de tijd in met de timer-draaigarelaar. Beide werkingslichtjes gaan branden. Stel de temperatuur in volgens het recept.
5. Leg het eten op de grill.
6. Sluit het deksel (of laat het open) afhankelijk van het recept.

7. Wanneer het grillen klaar is, verwijdert u het voedsel met een spatel (gebruik geen metalen tang, want die kan het antikleefoppervlak beschadigen). Het apparaat uitschakelen en de stroomkabel uittrekken.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Het apparaat uitschakelen en de stroomkabel uittrekken.
2. Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
3. Het grillrooster, de lekbak en de grillspies inclusief toebehoren zijn vaatwasmachinebestendig of kunnen met de hand worden gereinigd met warm water en een mild afwasmiddel.
4. Gebruik GEEN schurende borstels/vodden of agressieve schoonmaakmiddelen om de onderdelen van het apparaat te reinigen.
5. Gebruik een zachte doek, spons of rubberen spatel om etensresten van het apparaat of het deksel te verwijderen.
6. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek. Het deksel kan ook worden verwijderd en met de hand worden gewassen. Als de glazen platen die de infrarode verwarmingselementen bedekken moeten worden schoongemaakt, gebruik dan azijn en zuiveringszout samen met een vochtige doek. Zorg ervoor dat alle resten zorgvuldig worden gereinigd volgens de grill opnieuw te gebruiken.
7. Zorg ervoor dat stroomkabels, stekkers of elektrische onderdelen NIET in water worden ondergedompeld.
8. Zorg ervoor dat alle onderdelen goed gedroogd zijn voordat u de onderdelen terugplaatst en het apparaat gebruikt.
9. Bewaar het apparaat op een schone en droge plaats, buiten het bereik van kinderen.

TECHNISCHE GEGEVENS:

220-240V ~ 50/60Hz 1780W IPX0

Kabellengte: 75 cm

Afmetingen: 35,5 (B) x 25,4 (H) x 47 (D) cm



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



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



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



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

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

Flunder vom Grill

mit Gemüsepäckchen



- 2 gefrorene Flunder- oder Heilbuttfilets à 220 g
- 1 Bund frische Petersilie
- 2 Teelöffel Butter
- 1/4 Teelöffel Paprika
- 1/4 Teelöffel Knoblauchpulver
- 450 g geschnittener Spargel
- 1/2 Tasse Cherry-Tomaten
- 1 Zitrone, in Schnitze geschnitten
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Zweige frischer Estragon
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen. Um eine übergreifende Kontamination zu vermeiden, Hände, Utensilien, Schneidbrett usw. nach Berührung mit dem Rohfisch sorgfältig reinigen.
2. Aluminiumfolie in zwei genügend großen viereckigen Stücken auslegen, um jeweils ein Fischfilet und das Gemüse einwickeln zu können.
3. Die Petersilie zu gleichen Teilen auf den Folienblättern verteilen. Jeweils 1 Fischfilet (darf auch teilweise gefroren sein) auf die Folie mit Petersilie legen und dann jedes Filet mit 1 Teelöffel Butter beträufeln.
4. Jedes Fischfilet mit Paprika, Knoblauchpulver und Cayenne-Pfeffer würzen.
5. Jeweils ein Zweig Rosmarin und Estragon oben auf das Fischfilet legen.
6. Die Spargelspitzen gleichmäßig aufteilen und oben drauflegen.
7. Die Cherry-Tomaten gleichmäßig aufteilen und um die Filets herum verteilen.
8. Leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen.
9. Den Inhalt mit der Folie locker umhüllen und diesen dann auf den Grillrost legen. Darauf achten, dass das Abtropfblech eingelegt ist.
10. Den Deckel schließen, das Gerät einschalten und die Temperatur auf 190 °C einstellen und 10 Minuten garen lassen. Der Fisch ist gar, wenn er sich einfach mit der Gabel zerteilen lässt. Zur Garnitur mit Zitronenschnitzen servieren.

Brathähnchen

auf provenzalische Art



- 1,8 kg ganzes Hähnchen
- 1/4 Tasse zerlassene Butter oder Olivenöl
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Pfeffer
- 3 Esslöffel (oder mehr) Kräuter der Provence

1. Etwas Salz in die Öffnung des Brathähnchens streuen (darauf achten, dass die Innereien zuerst entfernt wurden) und dann die Hähnchenhaut mit Provence-Kräutern bestreuen und dann mittig auf den Grillspieß stecken und mit den Haltezangen befestigen. Siehe dazu Drehgrillen.
2. Die Flügel und Schenkel des Brathähnchens mit Bindfaden festbinden und auf den Grill legen (siehe Drehgrillen). Sicherstellen, dass das Abtropfblech eingelegt ist.
3. Den Deckel schließen, das Gerät einschalten und die Temperatur 60 bis 90 Minuten lang auf 230 °C stellen und darauf achten, dass der Braten sich richtig dreht.
4. Die verbleibenden Zutaten mischen (entweder mit Butter oder Olivenöl) und das Brathähnchen dann alle 30 Minuten mit einem Pinsel bestreichen.
5. Das Hähnchen ist gar, wenn eine Innentemperatur von ungefähr 75 °C erreicht ist.
6. Das Hähnchen sorgfältig herausnehmen und auf ein Schneidbrett oder Servierschale legen.
7. Mit Folie abdecken und vor dem Zerlegen 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.

Roastbeef



- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1/2 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 - 2 Teelöffel Worcestershire-Soße
- 1350 g Schulterbraten, ohne Knochen

1. Die ersten 6 Zutaten mischen, um eine Paste zu herzustellen.
2. Die Paste gleichmäßig und überall auf dem Braten verteilen. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Den Braten auf den Grillspieß stecken und darauf achten, dass der Spieß mit Hilfe der mitgelieferten Haltezangen mittig eingefügt ist.
4. Den Braten auf den Grill legen und sicherstellen, dass das Abtropfblech eingefügt ist.
5. Den Deckel schließen, das Gerät einschalten und bei 220 °C während 1,5 bis 2 Stunden braten lassen, bis das Fleisch eine Innentemperatur von rund 70 °C erreicht und somit mittel bis gut gegart ist.
6. Nach Beendigung des Garens den Braten herausnehmen und auf ein Schneidbrett legen und mit einer Aluminiumfolie abdecken und vor dem Schneiden 15 Minuten ruhen lassen.

Pesto Minipizzen



- 1 - 2 Teelöffel Pesto
- 1 kleines, vorgebackenes Fladenbrot oder Naan-Brot
- 1 Teelöffel Zwiebel oder Schalotte, fein gehackt
- 4 bis 6 Kalamata-Oliven oder grüne Oliven, gehackt
- 1/2 Tomate, in dünne Scheiben geschnitten
- 1/2 Tasse geriebener Mozzarella
- Eine Handvoll junges Blattgemüse, Petersilie, oder grüner Salat zum Garnieren

1. Den Pesto am Fladenbrot verteilen.
2. Eine Lage mit Zwiebeln/Schalotten, Oliven, Tomaten und Käse über dem Pesto verteilen.
3. Die Brote auf den Grill legen, den Deckel absenken und bei 180 °C erhitzen, bis der Käse geschmolzen und der Teig knusprig ist.
4. Vor dem Servieren junges Blattgemüse zum Garnieren darüber geben.

Gebratene Pfirsiche nach Georgia-Art



- 500g reife Pfirsiche
- Pflanzenöl
- Vanilleeis

1. Die Pfirsiche in der Hälfte durchschneiden und auseinanderklappen, um die Steine zu entfernen.
2. Die innere Hälfte mit Öl bepinseln und Innenseite nach unten bei 180 °C braten, bis die Pfirsiche weich sind.
3. Heiß auf Vanille-Eiscreme servieren.

REZEPTE

Kochinspirationen

WICHTIGER HINWEIS ZUR ZUBEREITUNG VON FLEISCH:

Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen. Rohes Geflügelfleisch NICHT mit Wasser abspülen. Um eine übergreifende Kontaminierung zu vermeiden, Hände, Utensilien, Schneidbrett usw. nach Berührung mit dem Geflügelfleisch sorgfältig reinigen.



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at
<https://www.mediashop.tv/p/livington-rotisserie-chef>



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien
<https://www.mediashop.tv/p/livington-rotisserie-chef>



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo
<https://www.mediashop.tv/p/livington-rotisserie-chef>



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload
<https://www.mediashop.tv/p/livington-rotisserie-chef>



Természetvédelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni
<https://www.mediashop.tv/p/livington-rotisserie-chef>



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese
<https://www.mediashop.tv/p/livington-rotisserie-chef>



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na
<https://www.mediashop.tv/p/livington-rotisserie-chef>



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa
<https://www.mediashop.tv/p/livington-rotisserie-chef>



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem <https://www.mediashop.tv/p/livington-rotisserie-chef>



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz
<https://www.mediashop.tv/p/livington-rotisserie-chef>



Estamos muy comprometidos con el medio ambiente y por eso hemos decidido ponerle a disposición nuestras sabrosas recetas para descargar en <https://www.mediashop.tv/p/livington-rotisserie-chef>

Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine | Fabricato in Cina | Made in China |

CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

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

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 - kostenlose Servicehotline
ROW: +43 1 267 69 67

